

7 Ponti

Live the
river side.



SE SEI CELIACO, SEGNALA SEMPRE LA TUA PRESENZA AL TAVOLO AL CAMERIERE CHE PRENDERÀ IL TUO ORDINE. GRAZIE.

IF YOU ARE CELIAC, ALWAYS REPORT YOUR PRESENCE AT THE TABLE TO THE WAITER WHO TAKES YOUR ORDERS. THANK YOU.



RESTAURANT & COCKTAIL BAR



WIFI: 7 PONTI GUEST (inserisci e-mail e nome e cognome)



PRENOTAZIONI: www.7ponti.it



INFORMAZIONI: booking@7ponti.it



TELEFONO: 045 245 7613



sette_ponti



sette7ponti

Gli Antipasti

TARTARE DI GARRONESE VENETA (100g circa)

Carne di Garronese Veneta tagliata al coltello. Servita con i nostri condimenti a parte (uovo, acciuga, senape in grani, erba cipollina, olive taggiasche e capperi) per un'esperienza personalizzata.

19

HUMMUS DI CECI E VERDURE DI STAGIONE

Hummus di ceci, verdure croccanti, chips di pane (senza glutine), sedano rapa fritto e dadini di zucca cotti al forno con rosmarino.

15

TRIS DI AFFUMICATI CON CAVIALE DI TROTA

Trota salmonata, salmerino e trota bianca affumicati, caviale di trota, serviti con tre burri (Limeone e Pepe, Curcuma e Zenzero e Sedano) e crostini di pane tostato.

16

LUCCIO IN SALSA GARDESANA

Un classico del nostro lago, servito con polenta alla griglia.

12

I Primi

ZUPPA DEL GIORNO

Una creazione del nostro chef ispirata ai sapori del momento, ogni giorno una ricetta diversa, sempre calda, profumata e genuina.

12

GNOCCHI DI PATATE E TROTA IN SAOR

Morbidi gnocchi di patate con trota in saor con la sua bottarga.

15

I Secondi

D I C A R N E

GUANCIA DI MANZO AL VALPOLICELLA

Carne tenera e saporita, cotta lentamente nel vino delle colline veronesi, fino a diventare velluto al palato. Il purè di sedano rapa e le fettine di polenta accompagnano il sugo ricco e profumato del brasato.

18

MEZZO POLLETTTO (350g circa)

Mezzo pollo servito con patate rustiche al forno e la nostra maionese capperi e lime fatta in casa (servita a parte).

14

I Secondi

D I P E S C E

FILETTO DI SALMERINO AL FORNO (180g circa)

Dai laghetti delle Alpi alla nostra tavola, Salmerino cotto con pomodorini, patate e aromi freschi, olio extra vergine d'oliva e una spolverata di prezzemolo fresco.

18

IL FRITTO MISTO DI LAGO

Frittura mista di pesce di lago, zucchine e carote fritte, accompagnata dalla nostra salsa Tartara con capperi e lime.

18

PESCE DI MARE DEL GIORNO

Servito con patate bollite condite con olio extra vergine d'oliva e una spolverata di prezzemolo fresco.

18

Contorni e Verdure

INSALATA MISTA

Insalata verde, pomodorino, carote, radicchio.

5

VERDURE GRIGLIATE

Zucchine, melanzane, radicchio e pomodoro.

6

PATATE FRITTE STICK

6

VERDURE DI STAGIONE AL VAPORE

Verdure di stagione al vapore (anche saltate in padella con aglio e peperoncino).

6

Comfort Food

I N A C O M F O R T P L A C E

RIVER BURGER CLASSIC

Pane artigianale, burger 180gr di Garrone Veneta, formaggio Cheddar, insalata verde, pomodoro, cipolla caramellata e pancetta croccante.

16

I TACOS "7 PONTI"

Due tacos di mais ripieni di una saporita caponata di verdure, arricchiti da cavolo cappuccio in agrodolce, una sfiziosa sbriciolata di tastasal, e completati da una maionese al rafano leggermente piccante e semi di lino tostati, accompagnati da un'insalata con mela, mirtilli e noci condite con una leggera vinaigrette

12

Le Pinse

Soffice dentro e croccante fuori, la nostra pinza rotonda si distingue per la sua leggerezza e alta digeribilità. Un impasto speciale, frutto di una lunga lavorazione, che la rende unica nel suo genere.

PINSA ITALIANA

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, fior di cappero, acciughe, olive Taggiasche e salamino piccante.

14

PINSA BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala campana e basilico.

14

Dolci

SEMIFREDDO SACHER

Un'elegante rivisitazione della tradizionale torta Sacher in una versione fresca e leggera.

7

GELATI A PALLINA

Crema, cioccolato, pistacchio. Componi la tua coppa.

2,5

Bevande

BIRRE



MISTER B "BENZINA"
NEW ZEALAND LAGER, SENZA GLUTINE,
IN LATTINA 0,50LT.

7 €



MISTER B "BESTIA"
IPA, SENZA GLUTINE,
IN LATTINA 0,33LT.

6 €

BIBITE ALLA SPINA

COCA-COLA 0,40LT.	4,5 €
SODA SCHWEPPES LEMON 0,40LT.	4,5 €
SPEZI 0,40LT.	4,5 €

APERITIVI

SPRITZ SELECT

5 €

HUGO

5 €

VIRGIN MOJITO

6 €

ZUCCHERO DI CANNA, SUCCO DI LIME,
MENTA, SWEET&SOUR E SELZ

GIN TONIC TANQUERAY 0,0

8 €

CON ACQUA BRILLANTE RECOARO

COCA COLA 0,33LT.	3,5 €
COCA COLA ZERO 0,33LT.	3,5 €
FANTA 0,33LT.	3,5 €
Sprite 0,33LT.	3,5 €
TÈ LIMONE/ PESCA 0,33LT.	3,5 €
RED BULL 0,33LT.	4 €
ACQUA BRILLANTE 0,20LT.	4 €
FEVER TREE MEDITERRANEAN 0,20LT.	4 €
CRODINO 0,10LT.	4 €
GINGERINO 0,10LT.	4 €
SANBITTER ROSSO 0,10LT.	4 €

SUCCHI BIO

PERA, PESCA, ALBICOCCA,
MIRTILLO, ACE, ANANAS

4 €