

*il Ristorante
Ponte di Ferro
propono*

Servizio coperto € 2,00



1970

Ristorante Pizzeria Ponte di Ferro

Nulla si crea, nulla si distrugge, tutto si trasforma ...

Antoine Laurent de Lavoisier (1787)

...abbiamo voluto impossessarci di questo principio generale e conservare le tradizioni romagnole delle nostre origini. Siamo stati meticolosi nel seguire i tempi, le mode e i cambiamenti per proseguire il lavoro intrapreso nel 1994 quando iniziammo la gestione diretta del nostro locale.

La trattoria del ponte di ferro nasce un secolo fa (1912).

Si succedettero diverse gestioni e divenne di nostra proprietà nel 1993.

Dopo una completa ristrutturazione riapre offrendo un'ambiente semplice ed accogliente in sintonia con i propri piatti tipici della cucina romagnola.

Il menù propone ottime grigliate di carne con la specialità del castrato, avendo conservato il meticoloso metodo della frollatura delle carni.

Importanti sono i primi piatti fatti a mano delle nostre sapienti sfogline.

Un altro punto di forza è la pizza con un'ampia scelta di ingredienti e fantasie personalizzate come l'originale e inimitabile pizza al castrato ideata dal ristorante stesso.

I dessert di nostra produzione deliziano il palato dei nostri clienti.

Durante il periodo estivo è inoltre possibile cenare nella veranda all'aperto.

*Monia Patroncini
Roberto Pagani*

*L'Emilia Romagna è nota a livello mondiale
come una delle regioni più ricche di prodotti tipici,
nel rispetto della nostra terra, vi proponiamo:*

Antipasti

Tagliere romagnolo <i>prosciutto di Parma, squacquerone, fichi caramellati e gnocco fritto</i>	€ 8,90
Tagliere rustico <i>affettati misti, sott'oli, squacquerone e piadina</i>	€ 8,90
Tagliere del buongustaio <i>affettati misti, formaggi, crostini e piadina</i>	€ 11,90
Crostini Misti	€ 6,50
Fichi caramellati	€ 4,50
Squacquerone	€ 4,00
Piadina	€ 1,20
Gnocco fritto	€ 2,20
Spianata al rosmarino	€ 2,00
Spianata al rosmarino e pomodoro	€ 2,20

Primi piatti

Strozzapreti panna e speck	€ 7,00
Strozzapreti al Sangiovese <i>radicchio, salsiccia, panna e Sangiovese</i>	€ 7,50
Strozzapreti alla maggiorana <i>pomodorini vesuviani, funghi porcini, maggiorana e grana a scaglie</i>	€ 8,00
Tagliatelle Ponte di Ferro <i>pomodorini vesuviani, castrato, aromi</i>	€ 8,00
Tagliatelle ai funghi porcini	€ 8,00
Tagliatelle al ragù	€ 7,50
Gnocchetti al radicchio, gorgonzola e noci	€ 7,50
Tortelloni al pesto di mandorle e zucchine	€ 8,00
Tortelloni al radicchio, speck e pinoli	€ 8,00
Tortelloni al burro e salvia	€ 8,00
Cappelletti Ponte di Ferro <i>crema ai funghi tartufati e speck</i>	€ 8,00
Cappelletti al ragù	€ 8,00
Cappelletti in brodo	€ 8,00

Secondi piatti

Gran piatto di Castrato	€ 13,00
Castrato <i>cosciotto, bacchetta o sottorognone</i>	€ 8,00
Misto di carne <i>castrato, costine, pancetta, coppa di maiale, salsiccia</i>	€ 12,00
Spiedino Reale <i>Angus reale al bacon con pomodorini alla griglia</i>	€ 17,00
Galletto alla griglia con patate al forno	€ 13,00
Costata di scottona con patate fritte speziate e salsa barbecue	€ 18,00
La grigliata del Ponte <i>(per 2 persone)</i> <i>Galletto, castrato, costine, salsiccia, costata di manzo con patate e verdure al forno</i>	€ 36,00
Filetto di manzo al rosmarino	€ 16,00
Filetto al pepe verde	€ 17,00
Filetto ai funghi porcini	€ 17,00
Tagliata al rosmarino	€ 14,00
Tagliata all'aceto balsamico, rucola e scaglie di grana	€ 15,00
Petto di pollo al rosmarino	€ 8,00
Salsiccia del Ponte	€ 8,00
Formaggio Primosale con verdure alla griglia	€ 8,00

Contorni

Verdure alla griglia	€ 4,50
Patate fritte	€ 3,50
Patate al forno	€ 3,50
Radicchio con i bruciatini	€ 5,00
Radicchio con bruciatini di pollo	€ 6,50
Spinaci al burro e parmigiano	€ 4,50
Verdure al forno	€ 3,50
Insalata mista	€ 3,50

Insalatone fantasia

La Vanitosa	€ 8,50
<i>insalata verde, radicchio, peperoni, tonno, olive nere, pomodorini vesuviani e mozzarella</i>	
La Superba	€ 8,50
<i>insalata verde, zucchine, avocado, pomodorini vesuviani, primosale e rucola</i>	
La Modesta	€ 8,50
<i>insalata verde, carota, straccetti di pollo, radicchio, pomodorini vesuviani, mais e crostini di pane</i>	

PERDER PESO MANGIANDO... BENE.



 **NATUR HOUSE** 
Esperti in Educazione Alimentare

Gentilissimi,

NaturHouse opera nel campo dell'Educazione Alimentare, rivolta a TUTTI, donne, uomini e ragazzi dai 18 anni in sù, finalizzata al raggiungimento di uno stile di vita sano ed equilibrato.

In virtù di questo, la Dott.ssa Protopapa, consulente del nostro centro in collaborazione con i titolari del Ponte di Ferro, molto attenti a queste tematiche, hanno elaborato alcuni piatti che troverete contrassegnati con un "carciofino" per cui potrete mangiare con gusto e con un occhio al proprio benessere.

All'interno del ristorante troverete inoltre un dispenser con all'interno dei coupon per cui prenotando la vostra consulenza gratuita potrete ricevere un utile omaggio. La strategia di NaturHouse è quella di fornire ai nostri clienti integratori alimentari, di tipo naturale, abbinati ad un GRATUITO percorso di Educazione Alimentare, effettuato, tramite appuntamenti settimanali, dalle nostre consulenti, laureate ed esperte in materia, che di volta in volta elaboreranno un menù settimanale non restrittivo (per cui non ci sarà mai nulla da pesare) a seconda delle proprie necessità, e consiglieranno l'integratore, che più si adatta alle particolari esigenze del cliente. Tutto questo per seguire al meglio il percorso intrapreso e dare il giusto supporto motivazionale per raggiungere in modo semplice il proprio peso benessere.

L'unica spesa che verrà sostenuta, sarà il solo acquisto del prodotto consigliato. Non vi saranno vincoli contrattuali legati ad abbonamenti e pacchetti preimpostati di diversa tipologia. Questa politica a dimostrazione del fatto che il Nostro obiettivo principale è il benessere dei nostri clienti, lasciandoli liberi di accordarci la loro preferenza di settimana in settimana.

RingraziandoVi per la Vostra cortese attenzione, porgiamo i nostri più distinti saluti.

*Natur House Faenza
Dott.ssa Ester Olita Protopapa*

C.so G. Garibaldi 42/a Faenza - Tel. 0546/668455

👑 Antipasti 👑

Millefoglie di verdure (43 KCal)	€	8,00
Involtini di melanzana con ricotta e noci (174 KCal)	€	8,00

👑 Primi Piatti 👑

Spaghetti al farro integrale con pesto di pomodori secchi (457 KCal)	€	8,00
Risotto integrale alla zucca (350 KCal)	€	8,00
Spaghetti di zucchine alla crema di pomodoro (136 KCal)	€	8,00

👑 Secondi Piatti 👑

Spiedini di pollo allo zenzero (390 KCal)	€	10,00
Pollo al curry con riso basmati (347 KCal)	€	10,00
Veggie toast con avocado (382 KCal)	€	8,00

👑 Dessert 👑

Sorbetto all'ananas (204 KCal)	€	5,00
Mousse di frutta (99 KCal)	€	5,00

Pizze

Spianata	€ 2,00
Spianata con Pomodoro	€ 2,20
Spianata con Prosciutto Crudo, Squacquerone e Rucola	€ 6,50
Pomodoro	€ 4,00
Marinara	€ 4,20
Margherita	€ 4,50
Castrato	€ 6,50
Prosciutto (Crudo o Cotto)	€ 6,00
Salsiccia	€ 6,00
Salame Piccante	€ 6,00
Patate (Fritte o al Forno)	€ 6,00
Funghi (Prataioli o Trifolati)	€ 6,00
Funghi Porcini	€ 6,50
Romana	€ 6,00
<i>pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi</i>	
Quattro Stagioni	€ 7,00
<i>pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi prataioli, prosciutto cotto e salsiccia</i>	
Quattro Formaggi	€ 7,00
Capricciosa	€ 7,00
<i>pomodoro, mozzarella, funghi prataioli, wurstel, olive, wurstel e prosciutto cotto</i>	
Diavola	€ 6,50
<i>pomodoro, mozzarella, salame piccante e olive nostraline</i>	
Radicchio e Pancetta	€ 6,50
Funghi Prataioli e Prosciutto	€ 6,50
Funghi Prataioli e Salsiccia	€ 6,50
Tonno e Cipolla	€ 6,50
Tonno, Fagioli e Cipolla	€ 7,00

Fantasie del Pizzaiolo

Ponte di Ferro	€ 7,00
<i>pom., mozz., castrato, patate al forno</i>	
Ghiottona	€ 7,50
<i>pom., mozz., funghi prataioli, castrato, prosciutto crudo</i>	
Madrara	€ 7,50
<i>pom., mozz., castrato, melanzane, pomodorini vesuviani</i>	
Orgogliosa	€ 8,00
<i>pom., mozz., cipolla di tropea, castrato, fagioli e salsiccia</i>	
La Barbecue	€ 8,00
<i>pom., mozz., pancetta, patate fritte, cipolla, salsa barbecue</i>	
L'Esotica	€ 8,00
<i>spianata con squacquerone, pomodori secchi, avocado e rucola</i>	
Stradelli Guelfi	€ 7,00
<i>pom., mozz., radicchio, funghi prataioli, prosciutto crudo</i>	
Arlecchino	€ 7,00
<i>pom., mozz., wurstel, patate al forno, salsiccia</i>	
Verdure	€ 7,00
<i>pom., mozz., radicchio, zucchine, melanzane, patate al forno, peperoni, pomodorini vesuviani</i>	
La Gentile	€ 8,00
<i>pom., mozz., carciofi, pomodori secchi, pancetta e basilico</i>	
La Speciale	€ 8,00
<i>mozzarella, crema di carciofi, speck e pecorino a scaglie</i>	
Bella Napoli	€ 9,00
<i>pizza doppio impasto</i> , <i>pom., mozz., basilico, bufala</i>	
Regina	€ 9,50
<i>pizza doppio impasto</i> , <i>pom., mozz., pomodorini vesuviani, basilico, bufala</i>	
La Soleggiata	€ 8,50
<i>pizza doppio impasto</i> , <i>pom., mozz., pomodori secchi, olive e basilico</i>	
La Gradita	€ 8,00
<i>pom., mozz., olive nere, patate al forno, bresaola e scaglie di grana</i>	
La Boscaiola	€ 7,50
<i>pom., mozz., funghi porcini, funghi trifolati e funghi prataioli</i>	
La Delicata	€ 8,00
<i>mozzarella, crema tartufata, noci, radicchio e speck</i>	
Gustosa	€ 7,50
<i>mozzarella, crema tartufata, funghi prataioli, salsiccia</i>	

Del Gladiatore <i>pom., mozz., salame piccante, gorgonzola, radicchio</i>	€ 7,00
Naviglio <i>pom., mozz., salame piccante, olive nere, pomodorini vesuviani, cipolla</i>	€ 7,50
Affumicata <i>mozzarella, scamorza, speck, funghi porcini, rucola</i>	€ 8,00
La Russiana <i>mozzarella, funghi porcini, crema tartufata, prosciutto crudo</i>	€ 8,50
Montanara <i>pom., mozz., funghi porcini, speck</i>	€ 7,00
Ciliegina <i>pom., mozz., rucola, pomodorini vesuviani, bufala</i>	€ 8,00
L'Insolita <i>mozzarella, pancetta, radicchio, patate al forno, glassa al balsamico</i>	€ 7,50
Briosa <i>pom., mozz., radicchio, formaggio brie, prosciutto crudo, funghi prataioli</i>	€ 7,50
Caprese <i>mozzarella, pomodorini vesuviani, bufala, basilico, origano</i>	€ 8,00
Parmigiana <i>pom., mozz., prosciutto cotto, melanzane, grana fuso</i>	€ 7,00
Romantica <i>pom., mozz., radicchio, salsiccia, prosciutto crudo, rucola</i>	€ 7,50
Alto Atesina <i>pom., mozz., funghi porcini, bresaola, scaglie di grana, rucola</i>	€ 9,00
Dolomitica <i>pom., mozz., melanzane, speck, formaggio brie, rucola</i>	€ 7,50
Ultima <i>pom., mozz., funghi prataioli, salsiccia, melanzane, prosciutto crudo</i>	€ 7,50

Variazioni:

doppio impasto	+ € 2,00
stesa	+ € 2,50
gigante	+ € 3,50
baby	- € 1,00
mozzarella di bufala campana	+ € 2,00
impasto con grano Kamut	+ € 1,00

Kamut

Ponte di Ferro locale autorizzato con licenza n.110110

Il costo delle variazioni si calcola a seconda degli ingredienti richiesti



Le nostre pizze

*Il ristorante avvisa la gentile clientela
che per la fascitura
si può consultare
l'elenco delle nostre pizze
in quanto gli ingredienti utilizzati
non contengono glutine.*

*Il prezzo è il medesimo
delle pizze ad impasto tradizionale*



Antipasti

Tagliere "Freedom"	€ 9,90
<i>affettati misti e formaggi nostrani con piadina</i>	
Involtoni di melanzana con ricotta e noci	€ 8,00
Squacquerone	€ 4,50
Fichi caramellati	€ 4,00
Piadina	€ 1,80



Primi piatti

Ravioli burro e salvia	€ 8,00
Ravioli al pesto di mandorle e zucchine	€ 8,00
Ravioli Ponte di Ferro	€ 8,00
<i>crema ai funghi tartufati e speck</i>	
Strozzapreti panna e speck	€ 8,00
Strozzapreti al sangiovese	€ 8,00
<i>radicchio, salsiccia, panna e sangiovese</i>	
Tagliatelle al ragù	€ 8,00



Secondi piatti

Castrato	€ 8,00
<i>cosciotto, bacchetta o sottomorone</i>	
Misto di carne	€ 12,00
<i>castrato, costine, pancetta, coppa di maiale, salsiccia</i>	
Spiedino Reale	€ 17,00
<i>Angus reale al bacon con pomodorini alla griglia</i>	
Galletto alla griglia con patate al forno	€ 13,00
Filetto al rosmarino	€ 16,00
Tagliata al rosmarino	€ 14,00
Petto di pollo	€ 8,00
Salsiccia del Ponte	€ 8,00
Formaggio Primosale con verdure alla griglia	€ 8,00



Contorni

Patate al forno	€ 3,50
Patate fritte	€ 3,50
Insalata mista	€ 3,50
Verdure alla griglia	€ 5,00
Verdure al forno	€ 3,50

Bevande

Acqua (depurata mineralizzata) 1 Lt	€ 1,50
Acqua (depurata mineralizzata) 1/2 Lt	€ 1,00
Acqua potabile trattata d.l. nr. 181 del 26-06-2003 Ministero della salute pubblica	
Acqua minerale nat/gas 1 Lt	€ 2,00
Coca Cola alla spina piccola	€ 2,50
Coca Cola alla spina media	€ 3,50
Coca Cola alla spina 1/2 Lt	€ 4,00
Coca Cola alla spina 1 Lt	€ 7,00
Bibite 33 cl (Coca Cola, Fanta, Sprite)	€ 3,00
Trebbiano alla spina 1/4 Lt	€ 2,50
Trebbiano alla spina 1/2 Lt	€ 4,00
Trebbiano alla spina 1 Lt	€ 7,00
Vino bianco frizzante alla spina 1/4 Lt	€ 2,50
Vino bianco frizzante alla spina 1/2 Lt	€ 4,00
Vino bianco frizzante alla spina 1 Lt	€ 7,00
Sangiovese alla spina 1/4 Lt	€ 2,50
Sangiovese alla spina 1/2 Lt	€ 4,00
Sangiovese alla spina 1 Lt	€ 7,00

Birre

Birra Moretti piccola	€ 2,80
Birra Moretti media	€ 4,50
Birra Moretti ½ Lt	€ 5,00
Birra Moretti 1 Lt	€ 9,00
Birra Moretti “La Rossa” piccola	€ 3,00
Birra Moretti “La Rossa” media	€ 5,00
Birra Moretti “La Rossa” ½ Lt	€ 6,00
Birra Moretti “La Rossa” 1 Lt	€ 10,50
Birra Ichnusa non filtrata piccola	€ 3,00
Birra Ichnusa non filtrata ½ Lt	€ 5,50
Birra Ichnusa non filtrata 1 Lt	€ 10,00



... i vostri commenti su www.tripadvisor.it
sono per noi un ulteriore stimolo per continuare ad impegnarci
a rendere la vostra visita il più gradevole possibile.

LOCALE AUTORIZZATO:



Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2014 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze"

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, nocimacadamia)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Sedano e prodotti a base di sedano
Uova e prodotti a base di uova	Senape e prodotti a base di senape
Pesce e prodotti a base di pesce	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg
Soia e prodotti a base di soia	Lupini e prodotti a base di lupini
Latte e prodotti a base di latte	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.

Si invita la clientela a chiedere informazioni sugli ingredienti.