

Crostoni

GOFFREDO €12

Burrata di Puglia, pomodori datterini,
olive taggiasche, basilico.

ORESTE €12

Crudo dolce Marco d'Oggiono, composta di fichi,
caprino in crosta fiorita, crumble di nocciole, timo.

GUSTAVO €12 ●

Avocado a fette, cream cheese,
mirtilli essiccati, rucola, semi misti.

ERNESTO €12

Acciughe del Cantabrico, friggittelli,
pomodorini confit, mozzarelline, basilico.

EMILIO €12

Salame osteria Marco d'Oggiono, carciofini,
ricotta di bufala ai lamponi, pesto di noci.

ERCOLE €10

Prosciutto cotto, Fontal a crosta naturale, mayo.

I crostoni possono essere
richiesti con pane senza glutine.

Street & Vegan

FRITTO MISTO IN CASSETTA €18

Gamberi, calamari, moscardini, latterini.

VEGGIE TACOS €16 ●

Tortillas ai semi di chia, falafel, avocado,
pico de gallo, salsa tahina.

LOBSTER ROLL €18

Astice al vapore, sedano, limone di Sorrento,
prezzemolo, mayo.

REUBEN SANDWICH €12

Carpaccio di Chianina Marco d'Oggiono,
caciocavallo, crauti, salsa russa.

TARTARE DI FASSONA E PAN BRIOCHE €18

POLPETTE DI MELANZANE,
MANDORLE E MENTA €7 ●●

PINZIMONIO DI VERDURE E HUMMUS €10 ●●

PANE, BURRO, CEDRO E ACCIUGHE €8



Insalate

PENELOPE €12 ●●

Avocado, pompelmo rosa, mela Golden, flakes di Parmigiano, pinoli.

CLOTILDE €12

Cetrioli, pomodori multicolore, sfilacci di bufala, cipolla di Tropea, pane toscano.

Dolcetti

STECCO GELATO €4

Cioccolato, fiordilatte.

BISCOTTO GELATO €4

Stracciatella, nocciola, pistacchio.

GHIACCIOLI ALLA FRUTTA €3

Lampone, limone, menta, yogurt/mango.

TIRAMISU' €6

TORTA DELLA NONNA €6

INSALATA DI FRUTTA FRESCA €8

Naturale, con panna fresca o crema di cioccolato.



Cestini

I NOSTRI CESTINI SONO OTTIMI PER UN BRUNCH,
UN APERITIVO O UNA MERENDA AL TAVOLO.
PUOI GUSTARLI ANCHE IN VERSIONE PICNIC NEL PARCO,
TI FORNIREMO UN COMODO PLAID E UNA BUONA LETTURA.

IL VECCHIO E IL MARE €32

Varietà di pane, chips di patate, giardiniera di verdure, salamino di coscia, acciughe in latta, cacio nocello, composta di fichi, olive, ciliegie.

IN BIO VERITAS €30

Varietà di pane, chips di patate, giardiniera di verdure, polpette di melanzane, burrata di Puglia, cacio nocello, composta di fichi, olive, ciliegie.

IL PICCOLO PRINCIPE (BABY) €15

Focaccia ligure, prosciutto cotto, formaggio, chips di patate, frutta fresca, tortina.



Caffetteria

Espresso €2
Decaffeinato €2
Marocchino €3
Cappuccino €3,5
Cappuccino latte di soia €4
Latte Matcha €5
Latte macchiato €3,5
Caffè americano €4

Tea & Tisane

Tè verde e avocado €4
Tè nero al cioccolato €4
Tisana canapa e melissa €4

Infusi

€4

LIBERARSI

Lino, malva, ortica, fragola.

ALLEGGERIRSI

Ortica, equiseto, ginepro, carciofo.

RESPIRARE

Malva, timo, menta piperita, eucalypto.

DIGERIRE

Cardamomo, anice, menta piperita, salvia.

DISTENDERSI

Melissa, camomilla, lavanda, achillea.

PURIFICARSI

Cardo mariano, finocchio, tarassaco, salvia.

SGONFIARSI

Semi di finocchio, aneto, finocchietto, anice.

ENERGIZZARSI

Melissa, lavanda, zenzero, liquirizia, limone.

RISVEGLIARSI

Melissa, rosmarino, vite rossa, rosa canina, mirtillo.



Frullati

€7

ANTIOSSIDANTE

Fragole, mirtilli, zenzero, semi di canapa, tè verde.

ENERGIZZANTE

Spinacino, banana, kiwi, mela, lime, acqua di cocco.

TROPICALE

Papaya, mango, ananas, semi di chia, yogurt di soia.

MOCACCINO

Avocado, cacao, caffè, cannella, datteri, latte di mandorla.

Estratti

€6

Pesca, carota, melone, rosmarino.
Cavolo Kale, kiwi, mela verde, salvia.
Barbabietola, mela, limone, zenzero.



Nettare

€5

Mango
Lamponi
Mirtillo
Pesca bianca



Tè Freddi

Tè nero nepalese e zenzero (Kombucha) €6
Tè oolong, karkadè, orchidee (Kombucha) €6
Pesca bianca, aloe, datteri, menta €5
Mate, ginepro, limone in scorza, curcuma €5
Tè verde, frutto del drago, mela, fiocchi di anguria €5

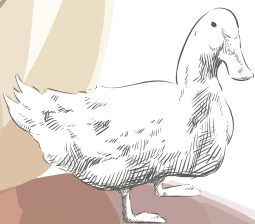
Bibite

CocaCola €4
CocaCola Zero €4
Chinotto €5
Redbull White cocco e açai €5
Limonata del Tigullio €5
Festivo Portofino €5
Tonica €5

Acqua Minerale Lurisia 50cl €3

Birre

Messina ai cristalli di sale €5
Ichnusa non filtrata €5





PONDEROSA
S I N C E 1 9 6 7
Relax



Birre Artigianali

LA SPELTINA - BLANCHE - 4,8% €7

Blanche realizzata con il farro spelta coltivato a Sovizzo.
E' una birra fresca, beverina, piacevole anche grazie
alla buccia di limone, ai fiori di sambuco e al pepe.

PIAZZA DELLE ERBE - SAISON - 4,9% €7

Birra profumata e fresca, con malto d'orzo e di frumento.
E' realizzata con alcune erbe e spezie in infusione,
fra cui spiccano buccia d'arancia, cardamomo,
anice stellato, coriandolo e menta.

SIGNORINA SILVANI - DUBBEL - 6,9% €7

La Signorina Silvani è la "rossa" che fa impazzire il ragioniere Fantozzi.
Fa perdere la testa grazie alla sua arrogante dolcezza
e indole aggressiva: la complessità dei malti
le conferisce note di caramello, uvetta e susine.

LA CANCELLIERA - DIPA - 5,6% €7

La Cancelliera si presenta di un bel giallo paglierino
sovrastata da un bel cappello di schiuma bianca,
compatta e persistente. Realizzata con malti e luppoli tedeschi,
ha nella freschezza e nella piacevolezza le sue carte vincenti.
Gusto secco e deciso, una bionda di carattere.

AMITABH - IPA - 4,8% €7

Amitabh è un omaggio alle originali India Pale Ale di scuola inglese.
Colpisce per il bilanciamento tra i malti e luppoli.
I profumi danzano tra il fruttato, con sentori di pesca bianca e prugna,
il toffee e il biscottato dei malti, l'erbaceo e un lieve agrumato.

GLU - GOLDEN ALE - 4,5% €7

Birra d'ingresso, snella e slanciata, realizzata
con l'utilizzo di un mix di luppoli europei.
Un "Pantone" di frutta dalla più classica a quella esotica,
che si insinua nella bevuta, sottolineandone la freschezza e la semplicità.
SENZA GLUTINE



Bolle

SEITREMENDA - MARCO CAPRA €60
Metodo Classico Extra Brut

COSTADILA' 280 s.l.m. - COSTADILA' €50
Colli Trevigiani IGT

VALDOBBIADENE SUPERIORE - MONGARDA €35 | €7 calice
Prosecco Superiore DOCG Brut

Vini Bianchi

ANTHILIA - DONNAFUGATA €28 | €6 calice
Sicilia DOC - Catarratto, vitigni autoctoni

FRICANDO' - AL DI LA' DEL FIUME €38
IGT Emilia - Albana 100%

SP68 - ARIANNA OCCHIPINTI €45
IGT Sicilia - Albanello 50% Zibibbo 50%

Vini Rossi

SCAPIGLIATO - CALAFATA €32 | €6 calice
IGT Toscana - Ciliegiole, Aleatico

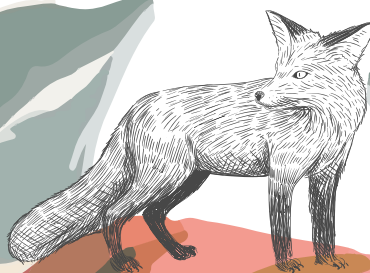
TERESA LA GRANDE - CASCINA TAVIJN €50
Piemonte - Ruché 100%

NOVECENTONOVANTANOVE - NEVIO SCALA €35
IGT Veneto - Cabernet Franc 60% Merlot 40%

Vini Rosati

CLOE' - ABBAZIA SAN GIORGIO €70
IGT Sicilia - Nerello Mascalese 100%

TRALCETTO - ZACCAGNINI €28 | €6 calice
Cerasuolo d'Abruzzo DOC - Montepulciano 100%





Cocktails

I CLASSICI € 7

PONDEMULE €10

Vodka Beluga, tè freddo oolong, ginger beer, soda.

COLETTE €12

St. Germain, Prosecco, fiori, soda.

LA SERENISSIMA €10

Nettare di pesca e curcuma, Prosecco.

MESSICO E NUVOLE €12

Mezcal, tè verde e avocado, peperoncino, menta, lime.

ORIENTAL EXPRESS €12

Gin Monkey 47, apricot brandy, triple sec, DOM benedictine, succo di ananas, succo di limone, granatina, angostura.

LOVE IN PORTOFINO €12

Gin Engine, tonica del Tigullio, limone, arancia, rosmarino.

POMMS: THE PONDEROSA PIMM'S €12

Pimm's N.1, Ginger Ale, nettare di kiwi, cetriolo, mela verde, fragole, menta.

TROPICO €10

Succo di mango e zenzero, menta, lime, zucchero di canna, ginger ale.

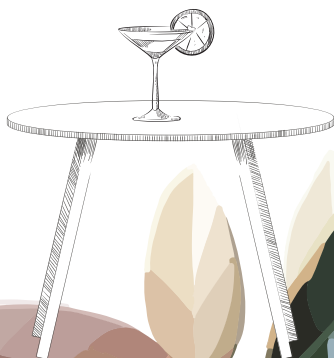
WILD GARDENIA €10

Sciroppo alla lavanda, fiori, soda.

TIRAMISOUL €10

Caffè al ghiaccio, spuma di latte, zucchero liquido, cacao.

AMARI E DISTILLATI €5/12





Allergeni

Senza lattosio



Vegano



Senza glutine



Pane senza glutine
NUTRIFREE

Tutti i nostri piatti
possono essere ordinati
con pane privo di glutine.
+ €2



* Per ogni dubbio rivolgiti al nostro personale che sarà felice di aiutarti.



Buon Relax