Percorsi

AL VECCHIO PONTE

MENU STAGIONALE

BRACCIANO · 2026

Tre percorsi per lasciarsi guidare. Una carta per scegliere il proprio ritmo.

La proposta può cambiare con la stagione e con la ricerca.

PER CONOSCERCI

Un viaggio nel cuore della cucina dello Chef Luca Cecconi, attraverso i piatti che in questi anni sono diventati la sua firma.

Uovo morbido biologico *Graceland*, spuma di patate, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP e tartufo nero uncinato
Soft egg, Parmigiano Reggiano fondue, potato froth and truffle

Battuta di Fassona piemontese, chutney di zucca e nocciole della Tuscia
Beef tartare, pumpkin chutney and Tuscia hazelnuts

Cappellacci di coda alla vaccinara, caciofiore dell'azienda *Isola del Formaggio*, arancia e cacao
Cappellacci filled with vaccinara-style oxtail, caciofiore fondue, orange and cocoa

Guancia di manzo soffice, tuberi e radici
Braised beef cheek, tubers and root vegetables

Assoluto al caramello salato e lamponi
Salted caramel absolute and raspberries

55 / persona

Consigliamo in abbinamento:
Brunale (25€), blend di cesanese e syrah delle colline del lago di Cantine Capitani.
Sesto 21 (38€) per un abbinamento fresco. Il Frascati Superiore Riserva di Casata Mergé.

Percorsi

SINFONIA DI MARE

Ostrica Gillardeau n°2

Baccalà mantecato in sfoglia croccante, porro croccante e acciughe
Creamy salt cod in crispy filo pastry, fried leek and anchovies

Pasta patate e astice
Pasta, potatoes and lobster

Triglia in tempura, cime di rapa, lamponi e salsa al foie gras
Tempura red mullet, turnip tops, raspberries and foie gras sauce

Mandorla gelata, albiocca e rosmarino
Almond sorbet, apricot and rosemary

68 / persona

Consigliamo in abbinamento **Confine:** un rosato frizzante metodo ancestrale da cesanese di Vin Viandante (30)

SENTIERO VEGETALE

Porcino nel sottobosco
Porcini mushrooms in the undergrowth

Cotto, crudo e gelo di verdure
Cooked, raw and gelèe vegetables

Gnocchetti home made, zucca, tartufo e lievito
Home made gnocchetti, pumpkin, truffle and yeast

Bignè craquelin, mousse al cioccolato bianco e crema di nocciole pralinate
Craquelin choux, white chocolate mousse and praline hazelnut cream

50 / persona

Consigliamo in abbinamento: pinot grigio di **Tunella** (35)

I percorsi degustazione si consigliano per l'intero tavolo

PICCOLE TENTAZIONI

Ostrica Gillardeau n°2
7€ al pezzo

Caviale Asetra
5gr di caviale di storione selezione Asetra
servito con riccioli di burro e crostini di pane
Sturgeon caviar Asetra selection, butter and small toast
30

Acciughe del mar Cantabrico
Tre filetti di acciughe dell'azienda Rosalita selezione premium
servite su maritozzo del nostro laboratorio e burrata di Andria
(1.3.4.7)
Three filet of Cantabrian anchovies Rosalita selection,
savory maritozzo and burrata cheese
18

Il foie gras
50 gr di fegato grasso d'oca in torchon marinato dallo Chef,
pan brioche e composta di cipolle rosse (1.3.7)
50gr of goose liver fat in torchon, pan brioche and red onion compote
20

Jamon ibérico de Bellota
90 gr di prosciutto Pata Negra 100% iberico tagliato al coltello
90gr of hand-cut dried ham Pata Negra
30

Percorsi

PER INIZIARE

Uovo morbido biologico *Graceland*, spuma di patate
fonduta di Parmigiano Reggiano DOP e tartufo nero uncinato (3.7)
Soft egg, Parmigiano Reggiano fondue, potato froth and truffle
18

Battuta di Fassona piemontese, chutney di zucca
e nocciole della Tuscia (1.3.6.8.12.15*)
Beef tartare, pumpkin chutney and Tuscia hazelnuts
20

Pollo alla cacciatora in crocchetta,
creme fraiche alle erbe e misticanza (1.3.7.9.12*)
Chicken cacciatora croquette, herb crème fraîche and mized leaf salad
16

Carpaccio di orata, ovuli e citronette al finger lime (4.15*)
Sea bream carpaccio, caesar's mushrooms and finger lime citronette
26

Baccalà mantecato in sfoglia croccante,
porro croccante e acciughe (1.3.4.7.15*)
Creamy salt cod in crispy filo pastry, fried leek and anchovies
20

Porcino nel sottobosco (1.3.7)
Porcini mushrooms in the undergrowth
20

PRIMI

Cappellacci di coda alla vaccinara, caciofiore dell'azienda *Isola del Formaggio*, arancia e cacao (1.3.7.9.15*)
Cappellacci filled with vaccinara-style oxtail, caciofiore fondue, orange and cocoa
20

Gnocchetti home made, zucca, tartufo e lievito (1.3.7.15*)
Home made gnocchetti, pumpkin, truffle and yeast
18

Fettuccine al ragù di cortile, galletti e gremolada agli agrumi (1.3.7.9.15*)
Farmyard ragù fettuccine, chanterelles and citrus gremolada
20

Riso vialone nano *Melotti* essiccato al sole ai funghi porcini, mazzancolle e melagrana (2.7*)
Sun-dried vialone nano Melotti risotto with porcini mushrooms, king prawns and pomegranade
24

Pasta, patate e astice (1.2.3.7.15*)
Pasta, potatoes and lobster
26

Spaghettoni pastificio *Valdoro* al burro affumicato, alici e polvere di limone bruciato (1.4.7)
Valdoro spaghettoni with smoked butter, anchovies and burnt lemon powder
20

CARNE E PESCE

Carrè di agnello, patate al rosmarino e salsa alla senape
(7.10.12.15*)
Lamb rack, rosemary potatoes and mustard sauce
25

Piccione in due cotture, castagne e porcini (1.3.7.15*)
Two-way cooked pigeon, chestnuts and porcini mushrooms
40

Guancia di manzo soffice, tuberi e radici (1.7.9.15*)
Braised beef cheek, tubers and root vegetables
22

Branzino alla colatura di alici, cotto e crudo vegetale (4.7*)
Sea bass with anchovy colatura, cooked and raw vegetables
26

Triglia in tempura, cime di rapa, lamponi e salsa al foie gras
(1.4.7.15*)
Tempura red mullet, turnip tops, raspberries and foie gras sauce
24

PRIMA DI SCEGLIERE

STAGIONE

La carta evolve con la disponibilità degli ingredienti e con la ricerca della cucina.

ALLERGENI

Comunica intolleranze e allergie al momento della prenotazione. Lo staff saprà indicare le alternative disponibili.

PERCORSI

I percorsi degustazione sono consigliati per l’intero tavolo.

PRENOTAZIONI

Via del Ponte Medioevale, 1 - Bracciano · +39 351 992 8728 · percorsiristorante@gmail.com

Anche stasera “solo per questa sera”.