

MENÙ

Il ristorante pizzeria Pontefossa da oltre 100 anni propone piatti tipici della cucina Emiliana, rispettando la tradizione, quella tradizione che per noi è fonte di ispirazione.



Un piatto può essere rivisitato senza perdere la sua tradizione, la cucina è fantasia, ma ci vuole sempre tecnica e studio per creare una personale variante.

ALESSANDRO BORGHESE



PONTE FOSSA

ANTIPASTI



Taglierino di affettati
con gnocchino fritto € 8

Piatto di prosciutto selezione
con parmigiano 30 mesi e
gocce di aceto balsamico € 10

Gnocco e tigelle con affettato misto,
stracchino, lardo e grana € 16

PRIMI



Tortelli vecchia Modena
(sugo, pomodoro e pancetta) € 12

Tortellini in brodo di cappone
o panna € 13.5

Tagliolini ai funghi porcini freschi € 13

Tagliatelle alla bolognese € 10

Tagliatelle al ragù di cinghiale € 12

Gnocchi di patate al gorgonzola € 10

Riso speck e rucola € 10



PONTE FOSSA

SECONDI

Straccetti di manzo € 13
con aglio, olio e rosmarino

Tagliata di filetto di manzo € 20
con rucola e grana

Filetto di angus aberdeen scozzese alla € 23
griglia, all'aceto o ai funghi

Bocconcini di pollo € 10
in crema di aceto balsamico

Tocchi di luganega € 10
in ristretto di lambrusco

Involtini di maiale € 10
con salvia e parmigiano

CONTORNI

Insalata mista € 4

Insalata verde € 4

Insalata radicchio e rucola € 4

Pomodori € 4

Verdure alla griglia € 4

Patate fritte € 4

Patate al forno € 4

DESSERT

Zuppa inglese € 5

Mascarpone € 5

Panna Cotta € 5

Tiramisù € 5

Sorbetto al limone o al caffè € 5

Tartufo bianco e nero € 5

Tartufo affogato al caffè € 7

Ananas € 5



PIZZA

Marinara	€ 4.00
(aglio, pomodoro, prezzemolo)	
Margherita	€ 5.00
(pomodoro e mozzarella)	
Gnocchino	€ 3.00
(olio e origano)	
Gnocchino con prosciutto crudo	€ 6.50
(olio, origano, prosciutto crudo)	
Gnocchino stracchino e rucola	€ 7.00
(olio, origano, stracchino e rucola)	
Rossa	€ 4.00
(pomodoro)	
Bianca	€ 5.00
(mozzarella)	
Salsiccia	€ 6.50
(pomodoro, mozzarella e salsiccia)	
Salsiccia e funghi	€ 7.50
(pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi trifolati)	
Crudo	€ 7.00
(pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo)	
Crudo e rucola	€ 8.50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e rucola)	
Cotto	€ 7.00
(pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto)	
Cotto e funghi	€ 8.00
(pomodoro, mozzarella prosciutto cotto e funghi)	
Cotto e salsiccia	€ 8.00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e salsiccia)	
Speck	€ 7.00
(pomodoro, mozzarella e speck)	
Speck e rucola	€ 8.50
(pomodoro, mozzarella, speck e rucola)	
Speck e grana	€ 8.50
(pomodoro, mozzarella, speck e grana a scaglie)	
Speck e gorgonzola	€ 8.50
(pomodoro, mozzarella, speck e gorgonzola)	
Tonno	€ 6.50
(pomodoro, mozzarella e tonno)	
Radicchio	€ 6.50
(pomodoro, mozzarella e radicchio trevigiano)	
Zucchine	€ 7.00
(pomodoro, mozzarella e zucchine)	
Vegetariana	€ 7.50
(pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e spinaci)	
Calzone normale	€ 7.00
(pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto)	
Calzone farcito	€ 9.00
(pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia e prosc. cotto)	
Golosa	€ 8.00
(mozzarella, pancetta, gorgonzola e rucola)	



PONTE FOSSA



PIZZA

Ponte fossa (pomodorini, bufala, olive, prosciutto crudo e basilico)	€ 9.00
Marylin (pomodoro, mozzarella, stracchino e rucola)	€ 8.50
Mediterranea (mozzarella, olive, pomodorini, radicchio trevigiano)	€ 8.50
Capperi (pomodoro, mozzarella e capperi)	€ 6.50
Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe e origano)	€ 6.50
Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano)	€ 7.50
Siciliana (pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere ed origano)	€ 7.50
Contadina (mozzarella, cipolle, speck, grana e radicchio trevigiano)	€ 9.00
Provenzale (pomodoro, mozzarella, pancetta, zucchine e grana)	€ 9.00
Romantica (pomodoro, bufala, speck, pomodorini e rucola)	€ 10.00
Rusticana (mozzarella, speck, spinaci e grana)	€ 9.00
Pancetta (pomodoro, mozzarella e pancetta)	€ 7.00
Sorriso (mozzarella, pancetta e grana)	€ 8.00
Star (mozzarella, pomodorini, grana e rucola)	€ 9.00
Melanzane (pomodoro, mozzarella e melanzane)	€ 6.00
Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla)	€ 7.00
Pugliese (pomodoro, mozzarella e cipolla)	€ 6.50
Spinaci (pomodoro, mozzarella, spinaci e grana)	€ 6.50
Olive (pomodoro, mozzarella e olive nere)	€ 6.50
Carciofini (pomodoro, mozzarella e carciofini)	€ 6.50
Rucola (pomodoro, mozzarella e rucola)	€ 6.50
Gorgonzola (pomodoro, mozzarella e gorgonzola)	€ 7.00
4 formaggi (pomodoro, mozzarella e formaggi misti)	€ 7.50
4 stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto e salsiccia)	€ 8.00
5 stagioni (pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto, olive, salsiccia e salame piccante)	€ 9.00



PONTE FOSSA



PIZZA

Capricciosa (pomodoro, mozzarella, funghi, prosc. cotto e salsiccia)	€ 7.50
Bufala (pomodoro e mozzarella di bufala)	€ 7.50
Diavola (pomodoro, mozzarella e salame piccante)	€ 7.00
Funghi freschi (pomodoro, mozzarella e funghi freschi)	€ 6.50
Funghi trifolati (pomodoro, mozzarella e funghi trifolati)	€ 6.50
Wurstel (pomodoro, mozzarella e wurstel)	€ 6.50
Pomodorini (pomodoro, mozzarella e pomodorini)	€ 6.50
2000 (mozz., zucchine, grana, pancetta, pomodorini e ciancia)	€ 10.00
Vecchia modena (mozzarella, radicchio rosso, pancetta, scaglie di grana, aceto balsamico)	€ 10.00
Sergio (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana)	€ 10.00
Simi (pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte)	€ 7.50
Nina (pomodoro, mozzarella, zucchine, gorgonzola e rucola)	€ 8.00
Charly (pomodoro, mozzarella e funghi porcini)	€ 9.00
Brivido (mozzarella, pomodorini, grana e zucchine)	€ 9.00
Posillipo (pomodorini, gorgonzola e rucola)	€ 9.00

MEZZO METRO E GIGANTI

Pizza mezzo metro bianca (mozzarella, pancetta e grana)	€ 18.00
Pizza mezzo metro farcita (farcitura a piacere)	€ 25.00
Pizza mezzo metro margherita (pomodoro e mozzarella)	€ 18.00
Gigante margherita (pomodoro e mozzarella)	€ 13.00
Gigante farcita (farcitura a piacere)	€ 18.00



PONTE FOSSA





PONTE FOSSA

BEVANDE

BEVANDE

Acqua naturale	€ 2.50
Acqua gassata	€ 2.50
Coca Cola zero	€ 4.00
Coca Cola piccola	€ 3.00
Coca Cola media	€ 4.00
Coca Cola 1 litro	€ 10.00
Fanta media	€ 4.00
Bici piccola	€ 3.50
Bici media	€ 5.00
Diesel piccola	€ 3.50
Diesel media	€ 5.00
Orfrumer	€ 6.00
Ayinger	€ 6.00
Ichnusa	€ 6.00
Leffe	€ 8.00
Birra piccola	€ 3.50
Birra media	€ 5.00
Birra da 1 lt	€ 10.00

VINI DELLA CASA

Bianco da 250 ml	€ 4.00
Bianco da 500 ml	€ 6.00
Bianco da 1 lt	€ 10.00
Rosso da 250 ml	€ 4.00
Rosso da 500 ml	€ 6.00
Rosso da 1 lt €	€ 10.00

CAFFETTERIA

Caffè	€ 2.00
Caffè deca	€ 2.00
Caffè d'orzo in tazza grande	€ 2.50
Caffè d'orzo in tazza piccola	€ 2.00

AMARI E LIQUORI DELLA CASA € 5.00





PONTE FOSSA

VINI

LA NOSTRA SELEZIONE

ROSSI FRIZZANTI

Lambrusco di Grasparossa secco DOC	€ 13
Ambasciatori	
"Il Campanone" Lambrusco DOC	€ 16
Lombardini	
Lambrusco Grasparossa	€ 13
Sorbara	
Villa Cialdini Lambrusco Grasparossa	€ 23
Cleto Chiarli	
Otello Ceci Lambrusco Edizione 200	€ 20

ROSSI FERMI

Emilia Romagna	
Sangiovese di Romagna DOC Villa Poggiolo	€ 16
Veneto	
Sigillo Cabernet IGT Veneto Maccarini Vini	€ 16
Valpolicella Superiore DOC Campofaino	€ 16
Toscana	
Casa Antica Chianti DOCG Agricole Selvi € 16,00	€ 16
Val delle Rose Morellino di Scansano DOCG Cecchi	€ 20
Abruzzo	
Villa Diana Montepulciano d'Abruzzo DOCG Tollo	€ 15
Puglia	
Primitivo del Salento IGT Solarte	€ 18

BIANCHI FERMI

Friuli Venezia Giulia	
Ribolla Gialla IGT Antonutti	€ 18
Traminer aromatico Grave Friuli DOC Antonutti	€ 18
Pinot grigio Grave Friuli DOC Antonutti	€ 18
Toscana	
Vermentino Toscana IGT Fattoria il Palagio	€ 18
Abruzzo	
Passerina Terre di Chieti IGP Tollo	€ 16
Pecorino Terre di Chieti IGP Tollo	€ 16
Campania	
Lila Falanghina Irpina tenuta Cavalier Pepe	€ 18
Janare Sannio Greco DOP	€ 18

BOLLICINE

METODO CHARMAT

Gran Curvée spumante extra dry VSQ	€ 15
Serena Wines 1881	
Prosecco Treviso Extra Dry DOC Maschio	€ 18

METODO CLASSICO

Franciacorta Brut Docg Bredasole	€ 40
----------------------------------	------

DA DESSERT

Malvasia Dolce Colli Piacentini DOC	€ 16
Spumante La Doja	

BIANCHI FRIZZANTI

Emilia Romagna	
Pignoletto Colli Imolesi DOP Villa Poggio	€ 15
Trentino Alto Adige	
Muller Thurgau IGT Dolomiti I Telchi	€ 16



GRAZIE PER AVER SCELTO IL NOSTRO RISTORANTE



*A tavola ci si incontra, si chiacchiera, ci si rilassa, si ride...
talvolta ci si punzecchia, ma il buon cibo fa da paciere.
E' capace di restituire il buonumore persino al termine di una giornata faticosa.*

ANTONINO CANNAVACCIUOLO

MENÙ - ENGLISH

Welcome to our restaurant, we are happy to let you taste the typical products of Emilia Romagna.



A dish can be revisited without losing its tradition, cooking is fantasy, but it always takes technique and study to create a personal variant.

ALESSANDRO BORGHESE



PONTE FOSSA

APPETIZERS



Taglierino di affettati
con gnocchino fritto

**(Mixed cold cuts accompanied by
fried gnocco)**

€ 8

Piatto di prosciutto selezione
con parmigiano 30 mesi e
gocce di aceto balsamico

**(raw ham with parmesan 30 months
and balsamic vinegar)**

€ 10

Gnocco e tigelle con affettato misto,
stracchino, lardo e grana

**(Gnocco and tigelle with mixed cold
cuts, stracchino, lard and parmesan)**

€ 16

FIRST COURSE



Tortelli vecchia Modena

(Tortelli with tomato and bacon)

€ 12

Tortellini

(Broth or cooking cream)

€ 13.5

Tagliolini **with fresh porcini
mushrooms**

€ 13

Tagliatelle **with ragù**

€ 10

Tagliatelle **with wild boar ragù**

€ 12

Gnocchi di patate al gorgonzola
(potato gnocchi with gorgonzola)

€ 10

Riso speck e rucola

(rice with speck and rocket)

€ 10



PONTE FOSSA

MAIN COURSE

Straccetti di manzo con aglio, olio e rosmarino
(Beef strips with garlic, oil and rosemary) € 13

Tagliata di filetto di manzo con rucola e grana
(Sliced beef tenderloin with rocket and parmesan) € 20

Filetto di angus aberdeen scozzese alla griglia,
all'aceto o ai funghi
(Scottish angus aberdeen fillet grilled, with
vinegar or with mushrooms) € 23

Bocconcini di pollo in crema di aceto balsamico
(Chicken nuggets in balsamic vinegar cream) € 10

Tocchi di luganega in ristretto di lambrusco
(Pieces of luganega in a Lambrusco sauce) € 10

Involtini di maiale con salvia e parmigiano
(Pork rolls with sage and parmesan) € 10

SIDE

Insalata mista (mix salad) € 4

Insalata verde (salad) € 4

Insalata radicchio e rucola (radicchio € 4

and rocket) € 4

Pomodori (tomatoes) € 4

Verdure alla griglia (grilled vegetables) € 4

Patate fritte (French fries) € 4

Patate al forno (Baked potatoes) € 4

DESSERTS

Zuppa inglese € 5

Mascarpone € 5

Panna Cotta € 5

Tiramisù € 5

Sorbetto al limone o al caffè € 5

Tartufo bianco e nero € 5

Tartufo affogato al caffè € 7

Ananas € 5



PIZZA

Marinara	€ 4.00
(garlic, tomato, parsley)	
Margherita	€ 5.00
(tomato and mozzarella)	
Gnocchino	€ 3.00
(oil and oregano)	
Gnocchino con prosciutto crudo	€ 6.50
(oil, oregano, raw ham)	
Gnocchino stracchino e rucola	€ 7.00
(oil, oregano, stracchino and rocket)	
Rossa	€ 4.00
(tomato)	
Bianca	€ 5.00
(mozzarella)	
Salsiccia	€ 6.50
(tomato, mozzarella and sausage)	
Salsiccia e funghi	€ 7.50
(tomato, mozzarella, sausage and sautéed mushrooms)	
Crudo	€ 7.00
(tomato, mozzarella and raw ham)	
Crudo e rucola	€ 8.50
(tomato, mozzarella, raw ham and rocket)	
Cotto	€ 7.00
(tomato, mozzarella and cooked ham)	
Cotto e funghi	€ 8.00
(tomato, mozzarella, ham and mushrooms)	
Cotto e salsiccia	€ 8.00
(tomato, mozzarella, cooked ham and sausage)	
Speck	€ 7.00
(tomato, mozzarella and speck)	
Speck e rucola	€ 8.50
(tomato, mozzarella, speck and rocket)	
Speck e grana	€ 8.50
(tomato, mozzarella, speck and flaked parmesan)	
Speck e gorgonzola	€ 8.50
(tomato, mozzarella, speck and gorgonzola)	
Tonno	€ 6.50
(tomato, mozzarella and tuna)	
Radicchio	€ 6.50
(tomato, mozzarella and Treviso radicchio)	
Zucchine	€ 7.00
(tomato, mozzarella and zucchini)	
Vegetariana	€ 7.50
(tomato, mozzarella, eggplant, courgette and spinach)	
Calzone normale	€ 7.00
(tomato, mozzarella and cooked ham)	
Calzone farcito	€ 9.00
(tomato, mozzarella, mushrooms, sausage and cooked ham)	
Golosa	€ 8.00
(mozzarella, bacon, gorgonzola and rocket)	



PONTE FOSSA



PIZZA

Ponte fossa	€ 9.00
(cherry tomatoes, buffalo mozzarella, olives, raw ham and basil)	
Marylin	€ 8.50
(tomato, mozzarella, stracchino and rocket)	
Mediterranea	€ 8.50
(mozzarella, olives, cherry tomatoes, Treviso radicchio)	
Capperi	€ 6.50
(tomato, mozzarella and capers)	
Napoli	€ 6.50
(tomato, mozzarella, anchovies and oregano)	
Romana	€ 7.50
(tomato, mozzarella, anchovies, capers and oregano)	
Siciliana	€ 7.50
(tomato, mozzarella, anchovies, black olives and oregano)	
Contadina	€ 9.00
(mozzarella, onions, speck, parmesan and radicchio from Treviso)	
Provenzale	€ 9.00
(tomato, mozzarella, bacon, zucchini and parmesan)	
Romantica	€ 10.00
(tomato, buffalo mozzarella, speck, cherry tomatoes and rocket)	
Rusticana	€ 9.00
(mozzarella, speck, spinach and parmesan)	
Pancetta	€ 7.00
(tomato, mozzarella and bacon)	
Sorriso	€ 8.00
(mozzarella, bacon and parmesan)	
Star	€ 9.00
(mozzarella, cherry tomatoes, parmesan and rocket)	
Melanzane	€ 6.00
(tomato, mozzarella and eggplant)	
Tonno e cipolla	€ 7.00
(tomato, mozzarella, tuna and onion)	
Pugliese	€ 6.50
(tomato, mozzarella and onion)	
Spinaci	€ 6.50
(tomato, mozzarella, spinach and parmesan)	
Olive	€ 6.50
(tomato, mozzarella and black olives)	
Carciofini	€ 6.50
(tomato, mozzarella and artichokes)	
Rucola	€ 6.50
(tomato, mozzarella and rocket)	
Gorgonzola	€ 7.00
(tomato, mozzarella and gorgonzola)	
4 formaggi	€ 7.50
(tomato, mozzarella and mixed cheeses)	
4 stagioni	€ 8.00
(tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, ham cooked and sausage)	
5 stagioni	€ 9.00
(tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, cooked ham, olives, sausage and spicy salami)	



PONTE FOSSA



PIZZA

Capricciosa

(tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham and sausage) € 7.50

Bufala

(tomato and buffalo mozzarella) € 7.50

Diavola

(tomato, mozzarella and spicy salami) € 7.00

Funghi freschi

(tomato, mozzarella and fresh mushrooms) € 6.50

Funghi trifolati

(tomato, mozzarella and sautéed mushrooms) € 6.50

Wurstel

(tomato, mozzarella and wurstel) € 6.50

Pomodorini

(tomato, mozzarella and cherry tomatoes) € 6.50

2000

(mozzarella, zucchini, parmesan, bacon, cherry tomatoes and ciaccia) € 10.00

Vecchia modena

(mozzarella, red radicchio, bacon, flakes parmesan, balsamic vinegar) € 10.00

Sergio

(tomato, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan flakes) € 10.00

Simi

(tomato, mozzarella, wurstel and french fries) € 7.50

Nina

(tomato, mozzarella, zucchini, gorgonzola and rocket) € 8.00

Charly

(tomato, mozzarella and porcini mushrooms) € 9.00

Brivido

(mozzarella, cherry tomatoes, parmesan and zucchini) € 9.00

Posillipo

(cherry tomatoes, gorgonzola and rocket)

MEZZO METRO E GIGANTI

Pizza mezzo metro bianca

(mozzarella, bacon and parmesan) € 18.00

Pizza mezzo metro farcita

(filling to taste) € 25.00

Pizza mezzo metro margherita

(tomato and mozzarella) € 18.00

Gigante margherita

(tomato and mozzarella) € 13.00

Gigante farcita

(filling to taste) € 18.00



PONTE FOSSA





PONTE FOSSA

DRINKS

DRINK

Acqua naturale	€ 2.50
Acqua gassata	€ 2.50
Coca Cola zero	€ 4.00
Coca Cola piccola	€ 3.00
Coca Cola media	€ 4.00
Coca Cola 1 litro	€ 10.00
Fanta media	€ 4.00
Bici piccola	€ 3.50
Bici media	€ 5.00
Diesel piccola	€ 3.50
Diesel media	€ 5.00
Orfrumer	€ 6.00
Ayinger	€ 6.00
Ichnusa	€ 6.00
Leffe	€ 8.00
Birra piccola	€ 3.50
Birra media	€ 5.00
Birra da 1 lt	€ 10.00

HOUSE WINE

Bianco da 250 ml	€ 4.00
Bianco da 500 ml	€ 6.00
Bianco da 1 lt	€ 10.00
Rosso da 250 ml	€ 4.00
Rosso da 500 ml	€ 6.00
Rosso da 1 lt €	€ 10.00

COFFEE

Caffè	€ 2.00
Caffè deca	€ 2.00
Caffè d'orzo in tazza grande	€ 2.50
Caffè d'orzo in tazza piccola	€ 2.00

AMARI E LIQUORI DELLA CASA € 5.00





PONTE FOSSA

WINE

OUR SELECTION

SPARKLING RED WINE

Lambrusco di Grasparossa secco DOC	€ 13
Ambasciatori	
"Il Campanone" Lambrusco DOC	€ 16
Lombardini	
Lambrusco Grasparossa	€ 13
Sorbara	
Villa Cialdini Lambrusco Grasparossa	€ 23
Cleto Chiarli	
Otello Ceci Lambrusco Edizione 200	€ 20

STILL RED WINE

Emilia Romagna	
Sangiovese di Romagna DOC Villa Poggiolo	€ 16
Veneto	
Sigillo Cabernet IGT Veneto Maccarini Vini	€ 16
Valpolicella Superiore DOC Campofaino	€ 16
Toscana	
Casa Antica Chianti DOCG Agricole Selvi	€ 16
Val delle Rose Morellino di Scansano DOCG Cecchi	€ 20
Abruzzo	
Villa Diana Montepulciano d'Abruzzo DOCG Tollo	€ 15
Puglia	
Primitivo del Salento IGT Solarte	€ 18

STILL WHITE WINE

Friuli Venezia Giulia	
Ribolla Gialla IGT Antonutti	€ 18
Traminer aromatico Grave Friuli DOC Antonutti	€ 18
Pinot grigio Grave Friuli DOC Antonutti	€ 18
Toscana	
Vermentino Toscana IGT Fattoria il Palagio	€ 18
Abruzzo	
Passerina Terre di Chieti IGP Tollo	€ 16
Pecorino Terre di Chieti IGP Tollo	€ 16
Campania	
Lila Falanghina Irpina tenuta Cavalier Pepe	€ 18
Janare Sannio Greco DOP	€ 18

BUBBLY WINE

METODO CHARMAT	
Gran Curvée spumante extra dry VSQ	€ 15
Serena Wines 1881	
Prosecco Treviso Extra Dry DOC Maschio	€ 18
METODO CLASSICO	
Franciacorta Brut Docg Bredasole	€ 40
DA DESSERT	
Malvasia Dolce Colli Piacentini DOC	€ 16
Spumante La Doja	

SPARKLING WHITE WINE

Emilia Romagna	
Pignoletto Colli Imolesi DOP Villa Poggio	€ 15
Trentino Alto Adige	
Muller Thurgau IGT Dolomiti I Telchi	€ 16



THANKS FOR CHOOSING OUR RESTAURANT



*At the table we meet, chat, relax, laugh ...
sometimes we tease, but good food acts as a peacemaker.
It is capable of restoring a good mood even at the end of a tiring day.*

ANTONINO CANNAVACCIUOLO