

Il mio ingrediente segreto è l'Amore:  
Per il lavoro, per il cibo e le cose belle, buone e semplici.  
I ricordi dell'infanzia e dei viaggi in luoghi vicini e lontani  
hanno ispirato la mia cucina.

## I CLASSICI

### Antipasti

**Finger Food Experience 15€**

degustazione a sorpresa di cinque finger food

**Byrek, pomodori e menta 14€**

Piatto tipico albanese, pomodori e menta cotti

**Hummus & Quinoa 15€**

Crema di ceci, quinoa condita con barbabietola, soya e prezzemolo

### Primi

**Busiate del One Love 20€**

al sugo di calamari, pistacchi e pane tostato

**Casoncelli 15€**

pasta simbolo della città di Bergamo, burro salvia e pancetta

**Gnocchi & Rucola 20€**

gnocchetti di patate, pesto alla rucola, mandorle e spuma al pecorino

### Secondi

**Aletta di vitello 25€**

cotta a bassa temperatura e arrostita, puré di patate, salsa al rafano e cavolo cappuccio

**Il Piccione Bergamasco 33€ con crostacei 45€**

in 2 cotture, petto al rosa, coscia confit e vegetali di stagione

**Pluma di maiale della Lomellina 25€**

arrostita, laccata al miele e soya, scarola grigliata e limone candito

**Lobster Roll 33€-il famoso panino all'astice**

polpa di astice al vapore, lime e sedano, pan brioche

## Menù oggi

“Attraverso i nostri piatti vogliamo suscitare in voi nuove emozioni e rievocare i migliori ricordi”

### Componi il tuo “Viaggio al mare”

#### Crostacei:

**Gamberi Rossi di Mazara** 6€/pz

**Gamberi Viola di Mazara** 6€/pz

**Scampi dela Baia del Porcupine** 6€/pz

**Mazzancolle** 6€/pz

**Cicale** 5€/pz

#### Ostriche:

**Tarbourieche**, Delta del Po 8€/pz

**Regal oro**, Irlanda 8€/pz

**David Hervè**, Normandia 5€/pz

**Gillardeau**, Normandia 6€/pz

### Viaggio al mare 50€

1 Gambero rosso di Mazara, 1 Gambero Viola di Mazara, 1 Scampo, 1 Cicala, Gamberi Rosa, 1 Ostrica  
Tataki di Tonno, Sashimi di Ricciola, Sgombro al balsamico  
Tartare di Salmone, Salsa Thai, Salicornia

#### Antipasti

**Ricciola del Mediterraneo e Tartufo nero** 25€

In tartare e crema di babaganoush alle melanzane

**Tataki Toast** 24€

Pan carré fatto in casa, tonno tataki, Mayo, alghe e anguria marinata

**Rossi & Burrata** 20€

Gamberi Rossi di Mazara, burrata e acqua di pomodoro

#### Primi Piatti

**Tagliolini ai 40 tuorli** 18€

Al ragù bianco di vitello e taccole

**Linguine azienda Mancini** 22€

Mantecate alle vongole e scorza di limone

**Rigatoni** azienda Mancini 20€

Al ragù di rana pescatrice e Katsoubushi

**Trippa & Crostacei** 25€

oppure tradizionale al parmigiano 16€

#### Secondi

**Catalana di astice, intero** 55€ oppure la mezza 30€

Cotto a vapore, insalata croccante, dressing alla senape e limone

**Tonno alalunga** 30€

Poco cotto, zucchine a scapece e salsa vierge

**il Polpo** 22€

Spuma di scamorza affumicate, pomodorini confit e salsa al prezzemolo

# ONE Love

R E S T A U R A N T

## Sweet Moment

### **Ne vale la Pera** €12

Mousse al cioccolato fondente, pere e stoisel al cacao


In abbinamento consigliamo:

Rum Don Papa  12€

### **Mango & Oliva** €10

Cioccolato Bianco, Mango e caramello alle Olive nere

In abbinamento consigliamo:

 Malvasia di Capofaro €8

### **Spring is coming** €12

Frolla morbida, frutti esotici, lime curd, cremoso al cocco e basilico

In abbinamento consigliamo:

 Distillato di pesche Saturno 2015“az. Capovilla” €14

### **Malibù** €10

Ananas e zenzero, cheesecake cremosa e crumble al cocco

### **Tiramisù** €10

Quello del One Love 

### **Quando non sai cosa mangiare** €8

Selezione di gelati e sorbetti