

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 16€

degustazione a sorpresa di cinque finger food

Byrek, pomodori e menta 15€

Piatto tipico albanese, servito con pomodori e menta cotti

Puntarelle, arance e acciughe del Cantabrico 18€

Insalata croccante e dressing agli agrumi

Primi

Busiate del One Love 20€

al sugo di calamari, pistacchi e pane tostato

Casoncelli 16€

pasta simbolo della città di Bergamo, burro salvia e pancetta

Gnocchi di patate 23€

cozze, calamari, cicale e prezzemolo

Secondi

Il Piccione Bergamasco 33€ con crostacei 45€

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

Diaframma di Fassona Piemontese 25€

Cotto fuori e crudo dentro, patata americana morbida e croccante, limone candito

Lobster Roll 33€-il famoso panino all'astice

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

Cappone farcito 23€

puré di patate e spinaci al burro

Menù oggi

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

Crostacei:

Gamberi Rossi di Mazara 6€/pz

Gamberi Viola 6€/pz

Scampi dela Baia del Porcupine 6€/pz

Cicale 5€/pz

Componi il tuo “Viaggio al mare”

Ostriche:

Kys Etoile, Normandia 6€/pz

Regal Oro, Irlanda 8€/pz

Viaggio al mare 50€

1 Gambero rosso di Mazara, 1 Gambero Viola, 1 Scampo, 1 Cicala, Gamberi Rosa, 1 Ostrica
Capasanta, Sgombro al balsamico, Palamita marinata,
Salmone marinato agli agrumi, Salsa Thai, Salicornia

Antipasti

Tartare di Fassona Piemontese 23€

Fonduta al Roccolo e nocciole tostate

Triglia di scoglio 23€

In crosta di patate,
riduzione al mandarino e Vermouth

Sashimi di Ombrina 23€

burrata, pomodorini confit e polvere di capperi

Capesante 20€

Gratinate al forno

Primi Piatti

Linguine azienda Mancini 20€

Olio, aglio, peperoncino e cannolicchi

Spaghetti azienda Verrigni 33€

Burro, limone e caviale Persè

Cappelletti in brodo di bollito misto 16€

Risotto riserva San Massimo 20€

Zafferano, ragù d’anatra e Roccolo

Trippa & Crostacei 25€

oppure tradizionale al parmigiano 16€

Secondi

Seppie del mar Adriatico 25€

Arrostite crema di sedano rapa e salsa verde

Filetto di San Pietro 33€

Cotto sulla pelle, servito con vegetali di stagione

il Polpo 23€


Spuma di scamorza affumicata, scarola e salsa al prezzemolo

Sweet Moment

Ne vale la Pera €12

Mousse al cioccolato fondente, pere e stoisel al cacao

In abbinamento consigliamo:

 Whisky "Caol Ila" 12 anni 12€

Cachi & Castagne

Crema di cachi, mousse ai Marron Glacé, e il suo gelato

 Ratafia Rouge "Pierson-Cuvelier" €8

Mango & Oliva €10

Cioccolato Bianco, Mango e caramello alle Olive nere


In abbinamento consigliamo:

 Kracher Beerenauslese €10


Fiocco di neve €10


Croccante alla frutta secca, ganache montata all'arancia, arancia caramellata

In abbinamento consigliamo:

 amaro "Eroico" 6€

Tiramisù €10

Quello del One Love 

 Sauternes "Chateau Lamothe" 10€