

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, servito con pomodori e menta cotti

**Puntarelle e acciughe del Cantabrico 18€**

Insalata croccante, arancia e dressing agli agrumi

### 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 di patate 20€**

cavolo nero, salsiccia e spuma al Branzi

### Secondi

**Diaframma di Fassona Piemontese 25€**

Cotto al rosa, patata Hasselback ed erba cipollina

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

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

**Coppa di Maiale della Lomellina 25€**

arrostita, laccata al miele e soya, indivia belga, limone candito, mela cotogna

**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"

#### Crostacei:

**Gamberi Rossi di Mazara** 6€/pz

**Gamberi Viola** 6€/pz

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

**Mazzancolle** 6€/pz

**Cicale** 5€/pz

### Componi il tuo "Viaggio al mare"

#### Ostriche:

**Kys**, Normandia 6€/pz

**Gillardeau**, Normandia 6€/pz

**Tarbourieche**, Delta del Po 8€/pz

**Regal Oro**, Irlanda 8€/pz

**Isabella**, Irlanda 6€/pz

### Viaggio al mare 50€

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

#### Antipasti

**Tartufo bianco dal piemonte** 8€ al grammo

**Schie**, micro gamberetti fritti 20€

Insalata di frutta e verdura

**Tartare di Ricciola del Mediterraneo** 23€

Burrata, pomodorini confit, polvere di capperi

**Tataki di tonno** 22€

Marinato al sesamo e soya, lattuga di mare

**Triglia di scoglio** 23€

In crosta di patate,

riduzione di arancia e Vermouth

#### Primi Piatti

**Tagliolini al Tartufo Bianco** 45€

al burro e tartufo bianco del Piemonte

**Risotto riserva San Massimo** 20€

zucca, frutta in mostarda e

Roccolo della Val Taleggio

**Linguine azienda Mancini** 23€

Mantecate alle vongole e scorza di limone

**Trippa & Crostacei** 25€

oppure tradizionale al parmigiano 16€

#### Secondi

**Calamari Cacciaroli del mar Adriatico** 25€

arrostiti crema di sedano rapa e salsa verde

**Pescato del giorno** 33€

Cotto sulla pelle, servito con vegetali di stagione

**il Polpo** 23€


Spuma di scamorza affumicata, pack choi 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

### **Che Fico** €10

Croccante alla frutta secca, ganache montata ai fichi, fico caramellato

In abbinamento consigliamo:

 amaro "Ebo Lebo" alle erbe di montagna 6€

### **Tiramisù** €10

Quello del One Love 

 Sauternes "Chateau Lamothe" 10€