

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

**Fassona & Tartufo estivo 24€**

Tartare di Fassona piemontese, crema al Roccolo della Val Taleggio e tartufo

### 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€**

Ai funghi porcini e salsa al prezzemolo

### 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

**Maialino da latte 25€**

arrostito, laccato al miele e soya, indivia belga 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”

### 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 z

**Gillardeau**, Normandia 6€/pz

**Tarbourieche**, Delta del Po 8€/pz

**Regal Oro**, Irlanda 8€/pz

## Viaggio al mare 50€

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

### Antipasti

**Capesante del mar Mediterraneo** 22€

Scottate, pack choi, mela verde,  
e drassing allo yogurt

**Carpaccio di Ricciola del Mediterraneo** 23€

Burrata, pesche marinate alla thai

**Tonno tataki** 20€

dressing alla soya e olio al sesamo,  
datterini al basilico e salicornia

**Melanzane & Burrata** 16€

Cubi di melanzane arrostiti, crema di pomodoro  
fresco, burrata e basilico

### Primi Piatti

**Fusilli azienda Mancini** 24€

Ragù di anatra, fondo bruno,  
mantecato all'ostrica e menta

**Risotto riserva San Massimo** 20€

Mantecato all'aglio nero, frutta in mostarda e  
Roccolo della Val Teggio

**Linguine azienda Mancini** 22€

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

**Filetto di tonno Alalunga** 30€

cotto fuori e crudo dentro, zucchine al forno e marinate alla menta

**il Polpo** 22€

Spuma di scamorza affumicata, pomodorini confit e salsa al prezzemolo

## Sweet Moment

### **Fu\*\*ing Peach** €12

La pesca nella pesca, con la pesca

In abbinamento consigliamo:

 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€

### **Malibù** €10

Ananas e zenzero, cheesecake cremosa e crumble al cocco

 Whisky "Caol Ila" 12 anni 12€

### **Tiramisù** €10

Quello del One Love 

 Sauternes "Chateau Lamothe" 12€

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

Selezione di gelati e sorbetti