

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 brioches

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

Kristale, Normandia 6€/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 Kys
Tataki di Tonno, Triglia di scoglio, Sgombro al balsamico
Tartare di Salmone, Salsa Thai, Salicornia

Antipasti

Lampuga e Tartufo nero 23€

In tartare e crema di sedano rapa

Calamaretti 22€

fritti, insalata di frutta e verdura

Tataki Toast 24€

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

Ricciola del Mediterraneo 25€

Carpaccio, burrata e dressing al pomodoro

Primi Piatti

Tagliolini ai 40 tuorli 18€

Al ragù bianco di vitello e taccole

Linguine azienda Mancini 22€

Mantecate alle vongole e scorsa 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

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 

Banana & Cioccolato Gold €12

Cremoso e biscuit alla banana, mousse al cioccolato gold

In abbinamento consigliamo:

La “Milla” Marolo  7€

Quando non sai cosa mangiare €8

Selezione di gelati e sorbetti