

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 radicchio tardivo, 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

Guancia di vitello a lenta cottura 25€

purè di patate e spinaci al burro

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€

arrostito, 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”

Componi il tuo “Viaggio al mare”

Crostacei:

Gamberi Rossi di Mazara 6€/pz

Gamberi Viola 6€/pz

Scampi dela Baia del Porcupine 6€/pz

Mazzancolle 6€/pz

Cicale 5€/pz

Ostriche:

Kys, Normandia 6€/pz

Gillardeau, Normandia 6€/pz

Tarbourieche, Delta del Po 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

Tonno tataki 22€

dressing alla soya e olio al sesamo,
alghe e mela verde

Tartare di Ricciola del Mediterraneo 23€

burrata, pomodorini confit e polvere di capperi

Triglia di scoglio 23€

In crosta di patate,
riduzione di arancia e Vermouth

Moscardini nostrani 20€

Cotti in modo tradizionale, pure di patate

Primi Piatti

Calamarata azienda Mancini 25€

Mantecata con Mazzancolle del
Mediterraneo, burro e lime

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, cime di rapa 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€