

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 della Baia del Porcupine 6€/pz
Mazzancolle 6€/pz
Cicale 6€/pz
Gamberi rosa 6€ 5pz

Ostriche:

Ostrica del Doge, Venezia 8€/pz
Amelie, Normandia 6€/pz
Isabelle, Normandia 6€/pz
Mamer, Normandia 5€/pz

Antipasti

Finger Food Experience 18€ (1,3,4,6,7,10,11)

degustazione a sorpresa di cinque finger food

Byrek, pomodori e menta 15€ (1,3,7)

Piatto tipico albanese, servito con pomodori e menta cotti

Sashimi di Leccia 25€ (1,4,6)

Burrata e tartufo nero pregiato

Tartare di Fassona & Tartufo nero pregiato 25€ (7,8)

battuta al coltello, fonduta di parmigiano e tartufo nero pregiato

Seppiette nostrane 23€ (1,4,6)

Fritte, insalata di frutta e verdura

Insalatina di puntarelle 18€ (4,8)

Radicchio tardivo, acciughe del Cantabrico e mandorle tostate



Primi piatti

Pici e tartufo nero pregiato 25€ (1,4,9,14)
Burro ai porcini, tartufo nero pregiato

Linguine azienda Mancini 24€ (1,4,14)
vongole veraci, cicale e scorza di limone

Busiate del One Love 20€ (1,4,9,14)
al sugo di calamari, pistacchi e pane tostato

Casoncelli 16€ (1,3,7)
pasta simbolo della città di Bergamo, burro salvia e pancetta

Trippa & Crostacei 25€ (2,7,9)
oppure tradizionale al parmigiano 16€



Secondi

Lobster Roll 35€-il famoso panino all'astice (1,2,3,7,9,10)
polpa di astice al vapore, lime e sedano, pan brioches

Insalata di mare tiepida 35€ (2,4,14)
pesci, molluschi e crostacei e vegetali al vapore

Pescato del giorno 35€ (4)
Arrostito, verdure di stagione ripassate

il Polpo 24€ (4,7)
Crema di scamorza affumicata, crema di cime di rapa

Diaframma di Fassona Piemontese 25€ (7)
Arrostito al timo, morbido di patate e broccoli

Controfiletto d'agnello arrostito 28€ (7,9)
purè di patate, vegetali e fondo bruno

Pluma di maiale iberico arrostito 30€ (7,9)
crema di sedano rapa, agretti e fondo bruno