

ONE Love

R E S T A U R A N T

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.

Nafi Dizdari

Santa Pasqua 2025

Finger food

Uovo nell'uovo

Asparago affumicato in diverse consistenze

Byrek, piatto tipico albanese, ripieno di agnello e menta

Tiradito di capasanta marinata con frutta fermentata e lime

Gambero viola, thai e alghe

L'uovo de "Le Selvagge"

Cotto a 62°, pasta Kataifi, crema di sedano rapa e
il baccello di piselli arrostito

Ravioli

Alle erbetto, spuma di Strachitunt e germogli di primavera

Capretto alla brace

Morbido di patate, rafano, carciofi e asparagi

Oppure

Pescato del giorno

Topinambur in crema e croccante

Dessert

"The Sweet Carrot"

Colomba artigianale con crema al mascarpone

Caffè Illy

Il menù completo di acqua, coperto e caffè a 75€ per persona, esclusi i vini.

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
Cicale di mare 6€/pz
Mazzancolle 8€/pz

Ostriche:

Kys, Normandia 6€/pz
Kys Etoile, Normandia 7€/pz
Diamond Or, Irlanda 8€/pz
Sentinelle, Irlanda 7€/pz
Gillardeau, Normandia 6€/pz

Antipasti

Scampi giganti del mediterraneo freschi 20€/pz

Finger Food Experience 16€

degustazione a sorpresa di cinque finger food

Byrek, pomodori e menta 15€

Piatto tipico albanese, servito con pomodori e menta cotti

Carciofi e Parmigiano 18€

Insalata croccante e dressing agli agrumi

Carpaccio di Ricciola del Mediterraneo 24€

pomodorini confit e alghe



Primi piatti

Busiate del One Love 20€

al sugo di calamari, pistacchi e pane tostato

Casoncelli 16€

pasta simbolo della città di Bergamo, burro salvia e pancetta

Linguine az. Mancini 23€

cozze, vongole, canonicchi e limone

Tortelli ripieni di Strachitunt 23€

Spuma al tarassaco, mela cotogna

Calamarata azienda Mancini 24€

Foie fras, fondo bruno, ostriche e menta



Secondi

Lobster Roll 33€-il famoso panino all'astice
polpa di astice al vapore, lime e sedano, pan brioches

Pescato del giorno 33€
arrostito, crema di zucca e verdure di stagione

il Polpo 23€
spuma di scamorza affumicata, daikon e salsa al prezzemolo

Controfiletto di cervo 25€
puré di patate, cavolo cappuccio e rafano

Trippa & Crostacei 25€
oppure tradizionale al parmigiano 16€

Piccione Bergamasco 30€ con crostacei 45€
in 2 cotture, petto al rosa, coscia confit e vegetali di stagione

ONE Love


R E S T A U R A N T

Sweet Moment

Ne vale la Pera €12

Mousse al cioccolato fondente, pere e stoisel al cacao

In abbinamento consigliamo:

 Rum "Don Papa" €8


Mango & Oliva €10

Ciocolato Bianco, Mango e caramello alle Olive nere


In abbinamento consigliamo:

 Kracher Beerenauslese €10

Tiramisù €10

Quello del One Love 


In abbinamento consigliamo:

 "Malvasia di Capofaro" €8

Passion €12

Ganache montata alla vaniglia, passion fruit e pralinato alla nocciola 

In abbinamento consigliamo:

 Uroulat "Jurancon" €8

Selezione di formaggi €18

Stachitunt DOP, Stracchino di Vedeseta,

Taleggio di latte vaccino e capra,

Formaggella di latte crudo, Brie di capra

Cipolla caramellata e pan brioche