

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

"Il Carrello dei Bolliti" **Razza Piemontese e Carni Nostrane**

Sesto appuntamento con il Bollito Giovedì 20 Febbraio alla sera
Settimo appuntamento con il Bollito Domenica 2 Marzo a pranzo
Ottavo appuntamento con il Bollito Giovedì 13 Marzo alla sera
Nono appuntamento con il Bollito Domenica 23 Marzo a pranzo

Il Bollito viene trinciato in sala davanti a Voi in accompagnamento, salse della tradizione,
mostarda e contorni.

A chiudere il tutto un assaggio dei nostri
Casoncelli della Bergamasca in brodo di bollito misto

al prezzo di € 50 per persona (bevande e coperto esclusi)

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

Ostriche:

L'ostrica del vento, Sardegna 6€/pz

Tarbourieche, Delta del Po 8€/pz

Gillardeau, Normandia 6€/pz

Kys, Normandia 6€/pz

La Mome, Mini ostriche Normandia 5€/pz

Antipasti

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

Capesante e tartufo nero 23€

Sedano rapa, carpaccio di capeaste e tartufo nero

Puntarelle e acciughe del Cantabrico 18€

Insalata croccante e dressing agli agrumi

Alici nostrane 16€

fritte, insalata di frutta e verdura



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

Spaghetti azienda Mancini 33€

burro, limone e caviale Persè

Gnocchi di patate 23€

cozze, calamari, cicale e prezzemolo

Linguine azienda Mancini 23€

Mantecate alle vongole veraci e limone

Pici di pasta fresca 26€

Mantecati alla polvere di porcini,
tartufo nero uncinato



Secondi

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

Calamari Cacciaroli del Mediterraneo 25€
Arrostiti crema di sedano rapa e salsa verde

Morone

Cotto a vapore, servito con vegetali di stagione

il Polpo 23€

Spuma di scamorza affumicata, pack-choi e salsa al prezzemolo

Controfiletto di cervo 25€

puré di patate, porri brasati 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

Diaframma di fassona 25€


Patate americane, morbide e croccanti

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

Cioccolato 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

Flower €10

frangipane, pistacchio e lamponi 

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