oNe Love
RESTAURANT

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.

Chef Nafi Dizdari

Appuntamenti con:

"Il Carrello dei Bolliti"

Razza Piemontese e Carni Nostrane

Domenica 22 Novembre a pranzo

Domenica 13 Dicembre a pranzo

Allergeni:

1 Cereali contenenti glutine 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
3 Uova e prodotti a base di uova 4 Pesce e prodotti a base di pesce
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi 6 Soia e prodotti a base di soia
7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci
9 Sedano e prodotti a base di sedano 10 Senape e prodotti a base di senape
11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12 Anidride solforosa e solfiti
13 Lupini e prodotti a base di lupini 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Coperto, pane e servizio 3€, Caffè e piccola pasticceria 3€
Acqua S.Pellegrino/Bracca 0,75l 3€

Il Pesce servito crudo è trattato a norma di legge.
Tutti i piatti potrebbero contenere allergeni.
Se avete intolleranze o allergie avvisate il personale di sala.

Libro ingredienti disponibile su richiesta.
Per preservare la freschezza dei cibi abbattiamo la temperatura in negativo
In alcune preparazioni utilizziamo additivi di origine vegetale

ONe Love
RESTAURANT

Menù oggi

"Attraverso i nostri piatti vogliamo suscitare in voi nuove emozioni e rievocare i migliori ricordi"

Cicale 6€/pz

Componi il tuo Viaggio al mare

Crostacei:

Gamberi Rossi
6€/pz
Scampi della Baia del Porcupine 6€/pz
Gamberi Viola 6€/pz
Mazancolle 6€/pz

Ostriche:

Kys, Normandia 6€/pz
Bora, Delta del po 8€/pz
Gillardeau, Normandia 6€/pz

Antipasti

Finger Food Experience 18€ (1,2,3,4,6,7,10,11)
degustazione a sorpresa di cinque finger food

Byrek, pomodori e menta 15€ (1,3,7)
Piatto tipico albanese, servito con pomodori e menta cotti

Calamari Cacciaroli 23€ (4)
Arrostiti, crema di topinambur, cime di rapa e katzobushi

Fritto di mare 23€ (1,2,4)
In base al mercato, insalata di frutta e verdura

Tataki di tonno 23€ (,4)
Cotto fuori e crudo dentro, puntarelle e cipolle in agro e salsa thai

Rossetti marinati o in frittata 22€ (,4,3)

Coperto, pane e servizio 3€, Caffè e piccola pasticceria 3€
Acqua S.Pellegrino/Bracca 0,75l 3€

Il Pesce servito crudo è trattato a norma di legge.
Tutti i piatti potrebbero contenere allergeni.
Se avete intolleranze o allergie avvisate il personale di sala.

Libro ingredienti disponibile su richiesta.
Per preservare la freschezza dei cibi abbattiamo la temperatura in negativo
In alcune preparazioni utilizziamo additivi di origine vegetale

oNe Love
RESTAURANT

Primi piatti

Pasta mista azienda Mancini 23€ (1, 4, 14, 7)
Castagne, cavolo nero, cozze e spuma di scamorza affumicata

Tagliolini ai 40 tuorli al tartufo bianco 45€ (1,3,7)
burro, parmigiano e tartufo

Linguine azienda Mancini 23€ (1,4,14)
vongole veraci, e scorza di limone e bottarga del One Love

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

Coperto, pane e servizio 3€, Caffè e piccola pasticceria 3€
Acqua S.Pellegrino/Bracca 0,75l 3€

Il Pesce servito crudo è trattato a norma di legge.
Tutti i piatti potrebbero contenere allergeni.
Se avete intolleranze o allergie avvisate il personale di sala.

Libro ingredienti disponibile su richiesta.
Per preservare la freschezza dei cibi abbattiamo la temperatura in negativo
In alcune preparazioni utilizziamo additivi di origine vegetale

oNe Love
RESTAURANT

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

Uovo & Tartufo bianco 45€ (,7)
puré di patate, uovo al tegamino

Pescato del giorno 35€ (4)
Verdure di stagione ripassate

il Polpo 24€ (4,7)
Yacon cotto e crudo e mayo di polpo

Pluma di maiale Iberico 28€ (7,9,12)
Arrostito al timo, morbido di patate e fondo bruno

Diaframma di Fassona Piemontese 30€ (7,9,12)
arrostito, purè di patate e cardi fondo bruno

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

Coperto, pane e servizio 3€, Caffè e piccola pasticceria 3€
Acqua S.Pellegrino/Bracca 0,75l 3€

Il Pesce servito crudo è trattato a norma di legge.
Tutti i piatti potrebbero contenere allergeni.
Se avete intolleranze o allergie avvisate il personale di sala.

Libro ingredienti disponibile su richiesta.
Per preservare la freschezza dei cibi abbattiamo la temperatura in negativo
In alcune preparazioni utilizziamo additivi di origine vegetale