

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

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 8€/pz

Cicale di mare 5€/pz

Ostriche:

Kys, Normandia 6€/pz

Bora, Sacca degli Scardovari 8€/pz

Gillardeau, Normandia 6€/pz

Regal Oro, Irlanda 8€/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

Tataki Tuna Toast 25€

Pan carré fatto in casa, tonno tataki, Mayo all'acciuga
alghe e anguria marinata

Calamaretti del Mar mediterraneo 22€

Fritti, insalata croccante di frutta e verdura

Tiradito di capesante 22€

A sashimi, marinate con frutta tropicale, zenzero e salsa thai

Fassona & Tartufo 22€

Tartare di Fassona, fonduta al Branzi e tartufo nero estivo



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

Gnocchi di patate 22€

cozze, vongole, cicale e katsoubushi

Linguine az. Mancini 23€

vongole, bottarga e limone

Tortelli ripieni di erbe 20€

crema al tarassaco, spuma di Branzi e germogli

Calamarata azienda Mancini 24€

foie gras fondo bruno, ostriche e menta



Secondi

Lobster Roll 35€-il famoso panino all'astice
polpa di astice al vapore, lime e sedano, pan brioches

Pescato del giorno 35€
arrostito, babaganoush, melanzane al forno

il Polpo 24€
Spuma di scamorza affumicata, asparagi

Pluma di maialino Iberico 25€
puré di patate, cavolo cappuccio e rafano

Trippa & Crostacei 25€
oppure tradizionale al parmigiano 16€

Piccione Bergamasco 35€ **con crostacei** 45€
in 2 cotture, petto al rosa, coscia confit e vegetali di stagione

Sweet Moment

Frollino €12

Frangipane, pralinato alla nocciola, crema alla vaniglia, lamponi e fragoline di bosco, gelato ai fiori di sambuco

In abbinamento consigliamo:

🍷 whisky "Maclean's Nose" €8

🍏 Ne vale la Pera 🍏 €12

Mousse al cioccolato fondente, pere e stoisel al cacao

In abbinamento consigliamo:

🍷 Rum Guyana "Remember" €8

Mango & Oliva €10

Cioccolato Bianco, Mango e caramello alle Olive nere

In abbinamento consigliamo:

🍷 Uroulat "Jurancon" €8

Tiramisù €10

Quello del One Love ❤️

In abbinamento consigliamo:

🍷 "Malvasia di Capofaro" €8

🍍 Malibù 🍍

Cremoso cheesecake, ananas allo zenzero, gelato al cocco

In abbinamento consigliamo:

🍷 Amaro Eroico €6