

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.

Chef Nafi Dizdari

Carta vini



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

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

Ostriche:

Gillardeau, Normandia 6€/pz
Kys, 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

Il fiore 16€ ⁽⁴⁾
Ripieno di ricotta, acciughe e tenerumi, fritto in tempura

Totanetti nostrani fritti 23€ ⁽⁴⁾
Insalata di frutta e verdura

Carpaccio di Ricciola 25€ ⁽⁴⁾
Acqua di pomodoro, burrata e pomodorini



Primi piatti

Pasta mista azienda Mancini 23€ (1, 4, 14, 7)

Peperoni al forno, cozze e spuma di scamorza affumicata

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

Risotto riserva San Massimo 23€ (2, 7)

Mantecato con pesto al basilico, gamberi marinati e burrata



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

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

Tataki Toast 25€ ^(1,3,4,7,10)
Pan carré fatto in casa, tonno tataki, Mayo,
alghe e anguria marinata

il Polpo 24€ ^(4,7)
Indivia ripassata, barbabietole e mayo di polpo

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

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

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



Sweet Moment

The Fking Peach €12**

Ganache alla pesca e timo, inserto alla pesca e il sorbetto

In abbinamento consigliamo:

🍷 Sauternes €10

Malibù €10

Cheesecake, ananas e zenzero, crumble e gelato al cocco

In abbinamento consigliamo:

🍷 Amaro Jefferson €10

Mango & Oliva €10

Cioccolato Bianco, Mango e caramello alle Olive nere

In abbinamento consigliamo:

🍷 Uroulat "Jurancon" €8

Tiramisù €10

Quello del One Love ❤️

Diamante d'Almerita €8

Selezione di gelati e sorbetti 8€