

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.

## I CLASSICI

### Antipasti

**Finger Food Experience** 15€

degustazione a sorpresa di cinque finger food

**Byrek, pomodori e menta** 14€

Piatto tipico albanese, servito con pomodori e menta cotti

**Fassona & Tartufo estivo** 24€

Tartare di Fassona piemontese, crema al Roccolo della val Taleggio

### Primi

**Busiate del One Love** 20€

al sugo di calamari, pistacchi e pane tostato

**Casoncelli** 15€

pasta simbolo della città di Bergamo, burro salvia e pancetta

**Gnocchi & Rucola** 20€

gnocchetti di patate, pesto alla rucola, mandorle e spuma al pecorino

### Secondi

**Aletta di vitello** 25€

cotta a bassa temperatura e arrostita, puré di patate, salsa al rafano

**Il Piccione Bergamasco** 33€ **con crostacei** 45€

in 2 cotture, petto al rosa, coscia confit e vegetali di stagione

**Pluma di maiale della Lomellina** 25€

arrostita, laccata al miele e soya, erbetto e limone candito

## Menù oggi

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

### Crostacei:

**Gamberi Rossi di Mazara** 6€/pz

**Gamberi Viola di Mazara** 6€/pz

**Scampi dela Baia del Porcupine** 6€/pz

**Mazzancolle** 6€/pz

**Cicale** 5€/pz

## Componi il tuo “Viaggio al mare”

### Ostriche:

**Kys**, Normandia 6€/pz z

**Regal Oro**, Irlanda 8€/pz

**Gillardeau**, Normandia 6€/pz

## Viaggio al mare 50€

1 Gambero rosso di Mazara, 1 Gambero Viola di Mazara, 1 Scampo, 1 Cicala, Gamberi Rosa, 1 Ostrica  
Tataki di Tonno, Capasanta, Sgombro al balsamico  
Salmone marinato agli agrumi, Salsa Thai, Salicornia

### Antipasti

**Moscardini nostrani** 20€

In umido, puré di patate all'erba cipollina

**Cannolicchi Freschi** 16€

arrostiti alla plancha, salsa al vierge

**Tataki Toast** 24€

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

**Melanzane & Burrata** 16€

Cubi di melanzane arrostiti, crema di pomodoro fresco, burrata e basilico

### Primi Piatti

**Tagliolini ai 40 tuorli** 18€

Al ragù bianco di vitello e piselli

**Linguine azienda Mancini** 22€

Mantecate alle vongole e scorza di limone

**Spaghetti azienda Mancini** 20€

Aglione, olio, peperoncino, pomodorini e rossetti

**Tripa & Crostacei** 25€

oppure tradizionale al parmigiano 16€

### Secondi

**Filetto di tonno Alalunga** 30€

Cotto fuori e crudo dentro, zucchine al forno e marinate alla menta

**il Polpo** 22€

Spuma di scamorza affumicata, pomodorini confit e salsa al prezzemolo

**Lobster Roll** 33€-il famoso panino all'astice

polpa di astice al vapore, lime e sedano, pan brioche

## Sweet Moment

### **Fu\*\*ing Peach** €12

La pesca nella pesca, con la pesca

In abbinamento consigliamo:

 Ratafia Rouge "Pierson-Cuvelier" €8

### **Mango & Oliva** €10

Cioccolato Bianco, Mango e caramello alle Olive nere


In abbinamento consigliamo:

 Kracher Beerenauslese €10

### **Crème Brûlée** €10


Ai mirtilli e cioccolato fondente

In abbinamento consigliamo:


 amaro "Ebo Lebo" alle erbe di montagna 6€

### **Malibù** €10

Ananas e zenzero, cheesecake cremosa e crumble al cocco

 Whisky "Caol Ila" 12 anni 12€

### **Tiramisù** €10

Quello del One Love 

 Sauternes "Chateau Lamothe" 12€

### **Quando non sai cosa mangiare** €8

Selezione di gelati e sorbetti