

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 dela Baia del Porcupine 6€/pz Cicale 6€/pz Ostriche:

Kys, Normandia 6€/pz Gillardeau, Normandia 6€/pz Bora, Sacca degli Scardovari 8€/pz Signature, 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

Calamari Cacciaroli arrostiti 24€

Crema di sedano rapa, nocciole tostate e nero di seppia

Seppie nostrane arrostite 22€

Babaganoush di melanzane e salsa vierge

Tartare di ricciola del Mar Mediterraneo 25€

Burrata e tartufo nero



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 20€

Aglio, olio, peperoncino e cannolicchi e cicale

Linguine azienda Mancini 23€

Vongole, limone e bottarga del One Love

Spaghettino azienda Mancini 35€

Burro affumicato, salicornia e 10gr. Di caviale "Royal Barrii"

Gnocchi di patate 25€

Porcini freschi e tartufo nero



Secondi

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

Pescato del giorno 35€

Cotto fuori e rosa dentro, caponata di verdura

il Polpo 24€

Crema di scamorza affumicata, prezzemolo, emulsione di pomodoro

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

Pluma di maialino iberico 28€

Arrostito al timo, morbido di patate e prugne caramellate

Animelle di vitello 25€

Arrostite, purè di patate, albicocche e fondo bruno