



I menu degustazione di Al Carroponete sono ispirati dalla fantasia dei nostri chef e dall'amore per gli ingredienti di stagione.

**5 portate a nostra scelta**

€ 55<sup>00</sup>

**"Percorso Gourmet" 8 portate (solo per l'intero tavolo)**

€ 80<sup>00</sup>

Chiediamo la cortesia di essere avvisati per tempo in caso di intolleranze, allergie o di cibi non graditi.



**Lobster Roll**

Il nostro panino all'astice preparato con pan brioche tostato fatto in casa, farcito con maionese acida, sedano ed erba cipollina (3\4 di astice a porzione)

€ 35<sup>00</sup>



**Carroburger**

Il nostro hamburger di manzo da 200g preparato con pane al sesamo fatto in casa, farcito con Parmigiano Reggiano, pancetta bergamasca, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, maionese senapata, ketchup, pomodoro e insalata

€ 13<sup>00</sup>

"Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati / congelati"



### **Emozioni dal mare**

crostacei, pesci e molluschi, crudi e marinati

€ 29,00

### **Manzo del Carroponte**

in carpaccio, salsa di ostriche e salicornia

€ 19,00

### **Capasanta arrostita**

vellutata di piselli e caviale Calvisius Tradition Royal

€ 40,00

senza caviale € 23,00

### **Faraona di Roncofreddo**

insalata, olive taggiasche e tzatziki

€ 16,00

“Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3”

“Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati / congelati”



**Casoncelli alla bergamasca**

fatti in casa, preparati secondo la tradizione

€ 16,00

**Tortelli di branzino**

sugo alla mediterranea e caviale Calvisius Siberian Royal

€ 40,00

senza caviale € 22,00

**Spaghetti grandi "600.27" di Carla Latini**

con aglio, olio, peperoncino e gamberi

€ 18,00

**Risotto "Cascina Salera"**

agrumi, burrata e pistacchi

€ 17,00

"Al Carroponete non garantisce che all'interno dei piatti vi sia assenza di tracce di sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze (vedi elenco allergeni consultabile all'ingresso)"

"Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati / congelati"



### **Cubo di pancetta senese**

cotto a bassa temperatura, crema alla carbonara e cime di rapa scottate

€ 26,00

### **Filetto di Angus**

broccoli, acciughe del Cantabrico e patate al rosmarino

€ 35,00

### **Costata di scottona**

(piatto suggerito per due persone)

€ 6,00 per hg

### **Piovra in viaggio tra la Spagna e l'Oriente**

catalana di verdure, ponzu e maionese alla paprika

€ 28,00

### **Ricciola arrostita**

emulsione al pomodoro e panzanella

€ 35,00

### **Pescato**

il meglio di ciò che il mercato ittico giornalmente ci offre

€ 25,00 - 40,00

“Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati / congelati”