



RO P PONTE

ENO BISTRÒ



Ispirati agli ingredienti di stagione e alla nostra fantasia,
i menu degustazione sono emozionanti percorsi
alla scoperta della cucina di "Al Carroponete"

5 portate a nostra scelta

€ 45.⁰⁰

"Percorso gourmet" 8 portate (solo a tavolo completo)

€ 75.⁰⁰

Avvisateci di eventuali intolleranze o cibi non graditi e sceglieremo per voi



Lobster Roll

Il nostro panino all'astice, con pan brioche tostato fatto in casa,
farcito con maionese acida, sedano, erba cipollina (porzione 1\2 astice)

€ 23.⁰⁰



Carroburger

Il nostro hamburger di manzo da 200g
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

€ 12.⁰⁰

"Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati"



Viaggio al mare

crostacei, pesci e molluschi, crudi e marinati, con le nostre salse

€ 22.⁰⁰

Sgombro alla brace

crema e croccante di carote e zenzero

€ 14.⁰⁰

Il manzo del Carroponte

micro burger, carpaccio e tartare di manzo

€ 13.⁰⁰

Il fritto

frattaglie e verdure in semola leggera con maionese e lime

€ 13.⁰⁰

Terrina di foie gras

pan brioche tostato fatto in casa, pere, limone e riduzione di vino rosso

€ 16.⁰⁰

Crema di peperoni all'extravergine

quenelle di caprino affumicato, fave e riduzione di mais

€ 13.⁰⁰

“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”



Il nostro casoncello

casoncelli bergamaschi fatti in casa

€ 13.⁰⁰

Tagliatelle fatte in casa

piselli freschi, concassea di pomodori e ricotta infornata

€ 13.⁰⁰

Spaghetti grandi "600.27" di Carla Latini

aglio, olio, peperoncino e gamberi

€ 14.⁰⁰

Risotto "Cascina Salera"

asparagi, tuorlo ghiacciato e caviale Calvisius Siberian Royal

€ 18.⁰⁰

"Al Carroponte non garantisce che all'interno dei nostri 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"



Costoletta di agnello fondente

purè di patate e jus d'agneau con vino rosso

€ 22,00

Il piccione

in diverse forme e cotture con indivia belga brasata

€ 25,00

Costata di scottona (suggerita per due persone)

€ 5,00 per hg

Costine di suino iberico Pata Negra

in salsa BBQ alla birra e patate alla senape in grani di Digione

€ 21,00

Tonno rosso

in crosta di erbe aromatiche e capperi con finocchi all'arancia

€ 24,00

Baccalà Morro Grimsey

caramellato, crema di melanzane, zafferano e limone

€ 23,00

Pescato del giorno

quello che il mercato del giorno ci offre e la giornata ci ispira

€ 19,00-27,00

“Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati”