



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<sup>.00</sup>

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

€ 75<sup>.00</sup>

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<sup>.00</sup>



**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<sup>.00</sup>

"Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati"



### **Carpaccio di storione**

chips di polenta con caviale Siberian Calvisius e prezzemolo fritto

€ 22<sup>.50</sup>

### **Capasanta**

con nero di seppia, pasta fillo e finto peperoncino

€ 16<sup>.00</sup>

### **Il manzo del Carroponte**

micro burger, carpaccio e tartare di manzo

€ 13<sup>.00</sup>

### **Pancia di maialino**

cotta a bassa temperatura, croccante con patata dolce e il suo fondo

€ 14<sup>.00</sup>

### **Terrina di foie gras**

pan brioche tostato fatto in casa e chutney di frutta esotica

€ 16<sup>.00</sup>

### **Uovo a 68°**

cavolfiore in crema e croccante al profumo di tartufo

€ 13<sup>.00</sup>

“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**

fatto in casa secondo la tradizione

€ 13<sup>.50</sup>

**Tagliatelle**

fatte in casa con funghi porcini e frutti di bosco

€ 15<sup>.00</sup>

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

aglio, olio, peperoncino e gamberi

€ 14<sup>.50</sup>

**Risotto "Cascina Salera"**

con jus de viande, caviale Siberian Calvisius e midollo in due consistenze

€ 20<sup>.00</sup>

"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"



### **Filetto di cervo**

topinambur arrostito, crema di castagne e riduzione di vino

€ 24.<sup>00</sup>

### **Il piccione**

in diverse forme e cotture con verza brasata

€ 25.<sup>00</sup>

### **Costata di scottona (suggerita per due persone)**

€ 5.<sup>50</sup> per hg

### **Costine di suino iberico Pata Negra**

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

€ 21.<sup>00</sup>

### **Scorfano**

sauce vierge, cavolo cappuccio alla piastra e chips di zucca

€ 24.<sup>00</sup>

### **Piovra arrostita**

peperoni in due consistenze e cenere di olive

€ 23.<sup>00</sup>

### **Pescato del giorno**

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

€ 19.<sup>00</sup>-28.<sup>00</sup>

“Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati”