



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 Carroponte"

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

€ 13^{.00}

"Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati"



Viaggio al mare

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

€ 22⁰⁰

Capesante scottate all'arancia

crema di ceci, nocciole tostate, emulsione di stracciatella e chips di polenta

€ 16⁰⁰

Il manzo del Carroponte

micro burger, carpaccio e tartare di manzo

€ 13⁰⁰

Pancia di maialino croccante

cotta a bassa temperatura con patata dolce e il suo fondo

€ 14⁰⁰

Terrina di foie gras

pan brioche tostato fatto in casa e chutney al mandarino

€ 16⁰⁰

Uovo a 68°

cavolfiore in crema e croccante al profumo di tartufo

€ 13⁰⁰

“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

€ 13⁰⁰

Tagliatelle integrali

pecorino, carciofi trifolati e fritti

€ 15⁰⁰

Spaghetti grandi "600.27" di Carla Latini

aglio, olio, peperoncino e gamberi

€ 14⁵⁰

Risotto "Cascina Salera"

con mela verde, caviale Siberian Calvisius e chips di patate

€ 20⁰⁰

"Al Carroponete 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"



Guancia di vitello

fondente con polenta morbida e scaloppa di foie gras

€ 24.⁰⁰

Il piccione

in diverse forme e cotture con radicchio trevisano al mirin

€ 26.⁰⁰

Costata di scottona (suggerita per due persone)

€ 5.⁵⁰ per hg

Costine di suino iberico Pata Negra

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

€ 21.⁰⁰

Ombrina

scottata e affumicata in guazzetto con patata viola e pomodorini confit

€ 24.⁰⁰

Piovra arrostita

spuma di patate al profumo di prezzemolo e cavolo romano

€ 23.⁰⁰

Pescato del giorno

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

€ 19.⁰⁰-35.⁰⁰

“Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati”