



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"



Salmone

marinato ed affumicato in casa, servito con blinis e burro

€ 16⁰⁰

Storione

con spinaci, emulsione di beurre blanc, maggiorana e piparrak

€ 16⁰⁰

Emozioni dal mare

crostacei, pesci e molluschi, crudi e marinati, sposano ingredienti creativi

€ 23⁰⁰

Manzo del Carroponte

tartare di manzo, i suoi condimenti e carpaccio marinato

€ 13⁰⁰

Le lumache

in tempura di semi, su crema di patate, purea di prezzemolo e insalatine amare

€ 14⁰⁰

Foie gras

terrina, scaloppa con carpaccio di ananas e marinato in crosta di pistacchi

€ 20⁰⁰

Tortino di fave

in doppia consistenza, emulsione di maggiorana e uova di quaglia

€ 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

€ 14^{.00}

Pappardelle di farina di piselli

menta e burro al rafano

€ 14^{.00}

Spaghetti grandi "600.27" di Carla Latini

aglio, olio, peperoncino e gamberi

€ 15^{.00}

Risotto "Cascina Salera"

ragù di totanetti, gambero rosso e caviale Siberian Calvisius

€ 22^{.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"



Controfiletto di vitello

al rosa, spinaci, patate novelle e foie gras in pasta fillo

€ 24.⁰⁰

Il piccione

in diverse forme e cotture, con fagiolini al wasabi e curcuma

€ 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

Dentice selvaggio

cotto a 55°, crema di topinambur e polvere di pane alla paprika affumicata

€ 25.⁰⁰

Piovra

crema di ceci, lamponi e corallo al nero di seppia

€ 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”