



AL
CARRO

PONTE

ENO BISTRÒ

“Il Caviale”
servito con le sue guarnizioni:
blinis, crema acida, patate e burro

Calvisius Siberian Royal, (acipenser baeri) **gr. 10** € 25⁰⁰
gr. 30 € 75⁰⁰
gr. 50 € 125⁰⁰

Questo caviale è ottenuto dalla selezione migliore che si può estrarre dallo storione siberiano, prodotto solo da pochi e selezionati esemplari. Le uova sono di medie dimensioni, circa 2.6-2.7 mm, dal gusto intenso, distintivo e iodato.

Calvisius Tradition Royal, (acipenser transmontanus) **gr. 10** € 35⁰⁰
gr. 30 € 100⁰⁰
gr. 50 € 150⁰⁰

Un esempio del grande artigianato italiano nelle specialità alimentari. Si ottiene dallo Storione Bianco e le uova, di circa 3 mm di dimensione, sono di color grigio scuro e di buona consistenza. Caratteristica principale è il delicato sapore fruttato con un basso contenuto di sale.

Calvisius Oscetra Classic, (acipenser gueldenstaedtii) **gr. 10** € 25⁰⁰
gr. 30 € 75⁰⁰
gr. 50 € 125⁰⁰

Un aroma intenso e profumo inconfondibile per uova squisite di dimensione medio-piccola, circa 2.5-2.7 mm. I conoscitori potranno anche apprezzarne il particolare colore traslucido, con toni che variano dal grigio scuro all'ambra.

**Nota bene: tutti i caviali Calvisius si fregiano del titolo “malossol”
(contenuto inferiore al 4% di sale)**

Su ordinazione anche formati più grandi e beluga calvisius

“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”

I finger food di Al Carroponte

sono un grande classico.

Componi la tua selezione oppure affidati a noi con:

LA DEGUSTAZIONE

di 5 finger food scelti dallo chef

€ 10⁰⁰

FINGER TERRA

Chips di verdure disidratate con mascarpone al lime _____ € 2⁵⁰

Tartare di manzo, grani di senape _____ € 3⁰⁰

LolliPoll, aletta di pollo con scamorza _____ € 2⁵⁰

Caponata di melanzane alla siciliana _____ € 2⁵⁰

Scaloppa di foie gras, carpaccio di ananas _____ € 9⁰⁰

Bon Bon di mozzarella e acciuga,

fritta e avvolta in paleta Iberica Juan Pedro Domecq _____ € 3⁵⁰

I MICROBURGERS

Micro Burger di manzo, gusto italiano _____ € 2⁵⁰

Micro SalmonBurger, mayo alla barbabietola _____ € 3⁰⁰

Micro Foie Gras burger _____ € 5⁵⁰

Prawn-roll:

panino tostato al burro con gamberi in maionese _____ € 5⁰⁰

FINGER MARE

Tartare di salmone con maionese al wasaby _____ € 2⁵⁰

Ostrica spéciale de claires con cetriolo candito _____ al pz. € 3⁵⁰

Scampo con emulsione di burro nocciola _____ al pz. € 5⁰⁰

Gambero rosso Mazara del Vallo, limone e more ____ al pz. € 4⁵⁰

Baccalà mantecato con chips di polenta _____ € 3⁰⁰

Acciuga del Cantabrico, burrata e focaccia tostata _____ € 3⁰⁰

Sarda, pasta sfoglia, uvetta, cipolla rossa e ricotta _al pz. € 2⁵⁰

Mazzancolla in pasta fillo con basilico e arancia _____ al pz. € 3⁰⁰

Caviale siberiano al cucchiaino:

patata novella, panna acida, 5gr Calvisius _____ € 15⁰⁰

Passione crudités di mare? Componi la tua padella

"uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati"

"uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati"