



RO P PONTE

ENO BISTRÒ



I menu degustazione di Al Carroponte invitano ad emozionanti viaggi nel gusto, ispirati dalla fantasia dei nostri chef e dall'amore per gli ingredienti di stagione.

5 portate a nostra scelta

€ 50^{.00}

"Percorso Gourmet" 8 portate (solo per l'intero tavolo)

€ 75^{.00}

Chiediamo la cortesia di essere avvisati per tempo in caso di intolleranze, allergie o di cibi non graditi.



Lobster Roll

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

€ 25^{.00}



Carroburger

Il nostro hamburger di manzo da 200g preparato 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"



Branzino

marinato alla rapa rossa con caprino alle erbe e quinoa soffiata

€ 16^{.00}

Sgombro

leggermente affumicato con cavolfiore croccante, limone e acciughe del Cantabrico

€ 16^{.00}

Emozioni dal mare

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

€ 23^{.00}

Manzo del Carroponte

tartare di manzo, i suoi condimenti e carpaccio marinato

€ 14^{.00}

Lumache

fritte con burro all'aglio, prezzemolo e crostoni al lardo

€ 15^{.00}

Foie gras

terrina con blinis tostato e fichi, ananas marinato, scaloppa con pan brioche

€ 21^{.00}

Uovo a 68°

uovo con crema di castagne al Madeira e pane aromatico

€ 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”



Casoncelli alla bergamasca

fatti in casa preparati secondo la tradizione

€ 14.⁰⁰

Gnocchi di patate

con fonduta di gorgonzola, pere caramellate e nocciole tostate

€ 14.⁰⁰

Spaghetti grandi "600.27" di Carla Latini

con aglio, olio, peperoncino e gamberi

€ 15.⁰⁰

Risotto "Cascina Salera"

con scampi crudi e cotti e caviale Siberian Calvisius

€ 24.⁰⁰

"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"



Testina di vitello

croccante farcita con senape antica, broccoli, pomodori secchi e olive

€ 22,00

Il piccione

in diverse forme e cotture, accompagnato con porri
e bagnato col suo fondo all'aceto di lampone

€ 27,00

Costata di scottona (piatto suggerito per due persone)

€ 5,50 per hg

Costine di suino iberico Pata Negra

cotto in salsa BBQ alla birra e servito con crauti

€ 22,00

Storione bianco

al beurre blanc con cavolini di Bruxelles

€ 25,00

Piovra arrostita

con zucca, salsa verde e mostarda

€ 24,00

Pescato del giorno

ciò che il mercato del giorno ci offre arricchito dalla nostra fantasia

€ 19,00 - 35,00

“Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati”