



I menu degustazione di Al Carroponete sono 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"



Gambero rosso

mezzo fritto, burrata e limone

€ 20,00

Capasanta

in sashimi, gazpacho di pomodoro, basilico e pomodorini

€ 19,00

Emozioni dal mare

crostacei, pesci e molluschi, crudi e marinati

€ 25,00

Manzo del Carroponte

marinato in alga nori e in tartare, con i suoi condimenti

€ 15,00

Animella di vitello

arrostita, maionese alla menta e melanzane

€ 17,00

Variazione di Foie Gras

scaloppa con pan brioche, terrina con blinis tostato e cipolla alla veneta

€ 22,00

Pizza di ceci

condita con caprino alle erbe e verdure croccanti

€ 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

Raviolo aperto

pomodori San Marzano arrostiti e mozzarella di bufala

€ 16.⁰⁰

Spaghetti grandi "600.27" di Carla Latini

con aglio, olio, peperoncino e gamberi

€ 16.⁰⁰

Risotto "Cascina Salera"

crema di lampone salato, taccole e caviale Siberian Royal Calvisius

€ 26.⁰⁰

"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"



Spalla di agnello

fondente, terrina di patate, pesche e zucchine alla scapece

€ 26,00

Il piccione

in diverse forme e cotture con crema di mais al caffè e spinacini saltati

€ 29,00

Costata di scottona

(piatto suggerito per due persone)

€ 6,00 per hg

Costine di suino iberico Pata Negra

cotte in salsa BBQ alla birra e servite con patate alla senape

€ 23,00

Storione

in fragrante panatura, farcito con battuto di capperi, olive e pomodori, accompagnato da cuori di lattuga marinati e arrostiti con maionese affumicata

€ 27,00

Piovra

arrostita con peperoni, olive taggiasche, capperi ed emulsione al prezzemolo

€ 26,00

Pescato

il meglio di ciò che il mercato ittico giornalmente ci offre

€ 19,00 - 35,00

“Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati / congelati”