



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

€ 55⁰⁰

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

€ 80⁰⁰

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 (3\4 di astice a porzione)

€ 35⁰⁰



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

€ 13⁰⁰

"Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati / congelati"



Scampi e gamberi

in zuppetta fredda di pesca e pomodoro con bisque cremosa

€ 22.00

Capasanta arrostita

carota allo zenzero, gel ai fiori di sambuco e riso venere soffiato

€ 20.00

Emozioni dal mare

crostacei, pesci e molluschi, crudi e marinati

€ 29.00

Manzo del Carroponte

tartare di manzo, nocciola, acciuga e ricotta salata

€ 17.00

Animella di vitello dorata

zucchine in scapece e maionese al curry

€ 18.00

Variazione di foie gras

scaloppa con pan brioche, terrina con blinis tostato e chutney esotico

€ 24.00

Millefoglie di melanzane,

provola fondevole, semi tostati e mentuccia

€ 15.00

“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

€ 15^{.00}

Schiaffoni

con cipollotto stufato, cacio e pepe all'arancia

€ 17^{.00}

Spaghetti grandi "600.27" di Carla Latini

con aglio, olio, peperoncino e gamberi

€ 17^{.00}

Risotto "Cascina Salera"

caviale Calvisius, gambero rosa, crema di piselli e stracciatella

€ 28^{.00}

"Al Carroponete non garantisce che all'interno dei 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"



La nostra cotoletta di vitello

al giusto rosa in finissima crosta di pane e fantasia di pomodori

€ 33,00

Il piccione

passatina di melanzane viola e fave di cacao

€ 33,00

Costata di scottona

(piatto suggerito per due persone)

€ 6,00 per hg

Costine di suino iberico Pata Negra

cotte in salsa BBQ alla birra con pinzimonio di ortaggi

€ 25,00

Scaloppa di salmone

crema di avocado, mango e peperone

€ 30,00

Piovra

arrostita, zucchine trombetta e mirtilli

€ 28,00

Pescato

il meglio di ciò che il mercato ittico giornalmente ci offre

€ 20,00 - 40,00

“Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati / congelati”