



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"



Sgombro

marinato, vellutata di piselli, panna acida e caviale Calvisius Tradition Royal

€ 35.⁰⁰

Calamaro

leggermente piccante, pappia al pomodoro, feta e basilico

€ 20.⁰⁰

Emozioni dal mare

crostacei, pesci e molluschi, crudi e marinati

€ 29.⁰⁰

Manzo del Carroponte

carpaccio di manzo, fonduta al Parmigiano, cipolla crunchy e verdure in agro

€ 18.⁰⁰

Rognone in ragù

con purea di carote e zenzero

€ 18.⁰⁰

Cremoso al Parmigiano

crumble croccante, taccole e acqua di pomodorini

€ 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

€ 16.⁰⁰

Paccheri al ragù di guancia

di maialino iberico, lamponi e peperone verde

€ 17.⁰⁰

Spaghetti grandi "600.27" di Carla Latini

con aglio, olio, peperoncino e gamberi

€ 18.⁰⁰

Risotto "Cascina Salera"

con aneto, acciuga del Cantabrico e pane aromatico

€ 20.⁰⁰

"Al Carroponte 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"



Manzo all'olio

con polenta fritta e patata tornita

omaggio allo chef Stefano Cervenì del ristorante "Due Colombe" (BS)

€ 33,00

Piccione

Pop corn, crema di ceci e salsa BBQ

€ 32,00

Costata di scottona

(piatto suggerito per due persone)

€ 6,00 per hg

Carré iberico

con burrata, mango, rucola e jus al limone

€ 32,00

Baccalà

fritto con maionese al pepe e agrumi accompagnato da verdure in pastella

€ 30,00

Piovra

scottata alla catalana

€ 29,00

con aggiunta di 5 gr. caviale Calvisius Siberian Royal

€ 44,00

Pescato

il meglio di ciò che il mercato ittico giornalmente ci offre

€ 20,00 - 40,00

"Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati / congelati"