



I menu degustazione di Al Carroponte sono ispirati dalla fantasia dei nostri chef e dall'amore per gli ingredienti di stagione.

**5 portate a nostra scelta**

€ 55<sup>00</sup>

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

€ 80<sup>00</sup>

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)

€ 35<sup>00</sup>



**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<sup>00</sup>

"Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati / congelati"



### **Carpaccio di gamberi**

crema di zucca, i suoi semi tostati e caviale Calvisius Siberian Royal

€ 35,00

senza caviale € 20,00

### **Baccalà mantecato**

morbido di patata americana, polvere di taggiasche e caviale Calvisius Tradition Royal

€ 38,00

senza caviale € 22,00

### **Emozioni dal mare**

crostacei, pesci e molluschi, crudi e marinati

€ 29,00

### **Manzo del Carroponte**

bruciato con cipolle in agro, noci tostate e fonduta di taleggio

€ 19,00

### **Piovra arrostita**

spuma di patata novella, paprika, pomodoro confit e crumble di olive

€ 21,00

### **Arancino di riso**

rapa rossa, gel al mango e caprino in salsa

€ 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<sup>00</sup>

**Trucioletti di grano duro "Senatore Cappelli" di Carla Latini**

ceci e meringa allo zafferano

€ 16<sup>00</sup>

**Spaghetti grandi "600.27" di Carla Latini**

con aglio, olio, peperoncino e gamberi

€ 18<sup>00</sup>

**Risotto "Cascina Salera"**

rosmarino disidratato, essenza al Gin Tonic e caviale Calvisius Oscietra

€ 36<sup>00</sup>

senza caviale € 20,00

"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"



### **Manzo all'olio**

pommes de terre fondantes

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

€ 33,00

### **Faraona**

ripiena, insalata di sedano, carote croccanti e tartare di barbabietola

€ 28,00

### **Costata di scottona**

(piatto suggerito per due persone)

€ 6,00 per hg

### **Spalla di maiale arrosto**

jus de viande alla senape antica, involtino di scarola,  
patate e caviale Calvisius Tradition Royal

€ 45,00

senza caviale € 30,00

### **Ombrina**

bagna cauda e radicchio trevisano tardivo in leggero agretto

€ 32,00

### **Seppia scottata**

crema di fagioli borlotti, prosciutto crudo croccante e cipolle stufate al burro

€ 30,00

### **Pescato**

il meglio di ciò che il mercato ittico giornalmente ci offre

€ 25,00 - 40,00

"Uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati / congelati"