



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"



Millefoglie di patate croccanti

salmone marinato alle erbe, panna acida e caviale Calvisius Oscietra

€ 35,00

senza caviale € 20,00

Sarde

panate e farcite con scamorza affumicata, lime e verdure in insalata

€ 18,00

Emozioni dal mare

crostacei, pesci e molluschi, crudi e marinati

€ 29,00

Manzo del Carroponte

bagna cauda, porri fritti e pomodorini confit

€ 19,00

Rollè di pollo alla bergamasca

laccato al mais, ripieno di pancetta e salvia con spiedino di champignon e pere

€ 21,00

Uovo "Le Selvagge" a 68 °C

crema di topinambur, crumble di cioccolato e arancia a vivo

€ 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

€ 16⁰⁰

Orzotto

zafferano, birra e orzo in polvere

€ 15⁰⁰

Spaghetti grandi "600.27" di Carla Latini

con aglio, olio, peperoncino e gamberi

€ 18⁰⁰

Mezze maniche "Carla Latini"

scampo arrostito e in crema con caviale Calvisius Siberian Royal

€ 40⁰⁰

senza caviale € 22,00

"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"



Coniglio nostrano arrosto

gremolada di verdure, frutta secca e quenelles di patata

€ 30,00

Guancia di manzo

morbido di batata, liquirizia e limone candito

€ 28,00

Costata di scottona

(piatto suggerito per due persone)

€ 6,00 per hg

Spalla di maiale arrosto

foie gras, frutti rossi e cime di rapa saltate

€ 30,00

Storione bianco Calvisius

beurre blanc, asparagi al vapore e cavolo nero soffiato

€ 35,00

Piovra scottata

sedano rapa e petali di prosciutto crudo

€ 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”