



Menu

Wine bar e apericena
Tutte le domeniche sera a partire dalle 18:00



Per avere più info, scansiono il QR code o chiedi info al personale

Menu Degustazione

A persona € 85,00 vino escluso

A coppia € 200,00 con una bottiglia di vino scelta dal sommelier

Abbinamento di 4 vini € 40,00 a persona

Prezzi compresi di coperto, acqua e caffè

Fidanzamento con la cucina

Piccolo ingresso a sorpresa

Allergeni: può contenere tutti gli allergeni

Il nostro pane e il nostro burro

Allergeni: Glutine, lattosio, sesamo

Tempura vegetale

Fiori di zuccina, shiso e alghe con bagna alla soia

Allergeni: glutine, soia, sedano, solfiti; può contenere tracce di pesce, molluschi e crostacei

Freschezza

Tartare di ricciola, arancia, piselli e menta

Allergeni: pesce, solfiti

Guizzo

Salmone marinato in sale bilanciato e affumicato, guacamole di avocado e maionese all'ail noir

Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, solfiti

Trasparenza e colore

Ravioli di solo uovo, asparagi e bottarga di branzino

Allergeni: uovo, pesce, lattosio, solfiti

Miyazaki

Muggine e alga nori CBT, ristretto allo zenzero e sedano rapa

Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, glutine, solfiti

Predessert

Dolce a sorpresa

Allergeni: può contenere tutti gli allergeni

Limone

Limone e liquirizia

Allergeni: lattosio, solfiti

Piccole dolcezze

Allergeni: uova, glutine, lattosio, solfiti, frutta a guscio, arachidi

Menu Gasperini

Per tutti i componenti del tavolo

A persona € 110,00 vino escluso

A coppia € 250,00 con una bottiglia di vino scelta dal sommelier

Abbinamento di 4 vini € 40,00 a persona

Prezzi compresi di coperto, acqua e caffè

Ideato in onore dell'allenatore dell'Atalanta consiste in una successione antipastini di mare. L'arte di *coordinare e creare* mettendo in campo le risorse rese disponibili dal mercato

Fidanzamento con la cucina

Piccolo ingresso a sorpresa

Allergeni: può contenere tutti gli allergeni

Il nostro pane e il nostro burro

Allergeni: Glutine, lattosio, sesamo

Crudità di mare

Pesce crudo secondo mercato

Allergeni: può contenere tutti gli ingredienti

Mare al vapore

Pesce al vapore secondo mercato condito con olio e limone

Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, solfiti

Cappesanta Gratinata

Cappesante, pangrattato, olio evo al forno

Allergeni: pesce, molluschi, crostacei, solfiti, glutine

Frittino di mare

Pesce fritto secondo mercato

Allergeni: pesce, molluschi, crostacei, solfiti, glutine

Predessert

Dolce a sorpresa

Allergeni: può contenere tutti gli allergeni

Piccole dolcezze

Allergeni: uova, glutine, lattosio, solfiti, frutta a guscio, arachidi

Menu alla carta

Antipasti

Pesce Crudo

Vedi pagina che segue

Mare al vapore € 40,00

Piovra, calamari, cappasanta e crostacei al vapore conditi con olio evo e limone
Allergeni: glutine, pesce, molluschi, crostacei, solfiti

Tempura vegetale € 20,00

Fiori di zuccina, shiso e alghe con bagna alla soia
Allergeni: glutine, soia, sedano, solfiti; può contenere tracce di pesce, molluschi e crostacei

Freschezza € 25,00

Tartare di ricciola, arancia, piselli e menta
Allergeni: pesce, solfiti

Guizzo € 25,00

Salmone marinato in sale bilanciato e affumicato, guacamole di avocado e maionese all'ail noir
Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, solfiti, uovo

Primi piatti

Trasparenza e colore € 25,00

Ravioli di solo uovo, asparagi e bottarga di branzino
Allergeni: uovo, pesce, lattosio, solfiti

Viaggio al Sud € 20,00

Calamarata con pomodoro, basilico e acqua di cozze
Allergeni: glutine, molluschi, pesce, crostacei, sedano, solfiti

Casoncelli € 20,00

Casoncelli classici della tradizione bergamasca
Allergeni: lattosio, glutine, solfiti, uovo, frutta secca

Secondi piatti

Miyazaki € 35,00

Muggine e alga nori CBT, ristretto allo zenzero e sedano rapa
Allergeni: pesce, crostacei, molluschi, glutine, solfiti

Frittino di mare € 40,00

Calamari, scampo e mazzancolla
Allergeni: glutine, pesce, molluschi, crostacei, solfiti

Velo € 24,00

Vitello a lunga cottura, il suo jus e carciofi
Allergeni: solfiti, sedano; per contaminazione: pesce, molluschi e crostacei

Pesce Crudo

Può contenere i seguenti allergeni: crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, lupini, molluschi, anidride solforosa

Crudità di mare

Piccola € 55,00

Grande € 110,00

carpaccini, tartare, crostacei, coquillage, caviali di muggine caviale di keta e salmone marinato

Plateau

Ostriche e coquillages € 80,00

12 pezzi tra ostriche, conchiglie e ricci secondo il mercato

Carpacci e tartare di pesce € 40,00

carpacci e tartare di 3 specie ittiche

Crostacei € 80,00

12 pezzi suddivisi tra scampi, gamberi e mazzancolle

Cena Cruda € 200,00

3 plateau: ostriche e coquillage, carpacci e tartare, crostacei

Caviale di storione Imperiale

Una edizione limitata che consta nella seconda ovulazione degli storioni che avviene dopo 3 o 4 anni dalla prima.

gr 10

€ 40,00

Caviale di storione Asetra

La specie Asetra è anche conosciuta come Oscietra o Russa. Il peso medio è di 30-40 kg e la produzione del caviale avviene non prima dei 16 anni.

gr 30

€ 110,00

Caviale di storione Beluga

La specie Beluga è la più pregiata. Il peso medio degli storioni è di circa 50 kg ma si arriva a punte di 2 t. La produzione delle uova avviene dopo 20 anni.

gr 50

€ 500,00

Precisazioni di servizio

I gentili ospiti sono pregati di segnalarci eventuali intolleranze o allergie a prescindere dai piatti ordinati.

Tutti i nostri piatti potrebbero infatti contenere i seguenti allergeni: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, lupini, molluschi, anidride solforosa e solfiti. Precisiamo che non siamo in grado di garantire la completa assenza di detti allergeni da nessuno dei nostri piatti.

-

Nelle preparazioni possono inoltre essere utilizzati aglio, cipolla, spezie, erbe aromatiche, frutta secca ed altri ingredienti non specificati nel menu.

-

La legge impone che il pesce crudo sia somministrato solo dopo un abbattimento a -20 °C per almeno 24 ore.

-

Per la preparazione di tutti i piatti possono essere impiegati prodotti surgelati o congelati.

-

Degustazione di salumi e formaggi in cantina
Con vino, prosecco o analcolico € 15,00
Con Champagne € 20,00

Coperto, servizio, grissini, pane e burro, “fidanzamento con la cucina” € 5,00
Servizio dell’acqua a persona € 2,00
Caffè e dolcetti finali € 3,00