



la pagoda di Eolo

MENU ALLA CARTA

IL POLPO

Polpo* arrostito su fave battute all'olio Evo
con cime di rapa ripassate in pentola

€18

LA TAVOLOZZA

Tavolozza di carpaccio di scampi Porcupine con verdure di stagione e le sue salse

€25

IL SEBINO

Sarda lacustre essiccata presidio Slow Food con Polenta
Az. Agr. Cascina Castello, mantecato di trota
Az. Agricola Adamello su crostone di pan brioche e
maionese alle alici del Cantabrico

€20

LA PUNTA TONNATA

La nostra 24 ore di punta di petto di manzo su
stratificazione di pan brioches, salsa tonnata fresca
e cipolla croccante in agrodolce.

€20

IL CRUDO LEVI

Prosciutto crudo S. Daniele DOP leggermente affumicato
stagionatura minima 14 mesi.
abbinato ad un nostro lievitato

€22

LE OSTRICHE

Ostriche varietà a seconda della disponibilità giornaliera
Ostriche con 1 gr Caviale Siberian Classic Giaveri

€4/8 cad
€10 cad

IL CAVIALE OSIETRA IMPERIAL

Caviale Giaveri Osietra Imperial da 10 gr con riccioli di Burro e Focaccia all'Olio Evo

€39

IL CAVIALE GOLD

Caviale Giaveri Golden Starlet da 10 gr Limited Edition con riccioli di Burro e Focaccia all'Olio Evo

€42

LA COMPOSIZIONE IN CRUDITE DI MARE

3 Gamberi Rossi di Mazara del Vallo

1 Scampo Porcupine

Carpaccio di Tonno, Carpaccio di Ricciola

Carpaccio di Salmone Label Rouge, 2 Ostriche

€40

Calice di Vermouth in abbinamento alla crudité €7

LA COMPOSIZIONE IN CRUDITE DI MARE E CAVIALE

Siberian Classic Giaveri 10gr

3 Gamberi Rossi di Mazara del Vallo

1 Scampo Porcupine

Carpaccio di Tonno, Carpaccio di Ricciola

Salmone Label Rouge, 2 Ostriche

€68

Calice di Vermouth in abbinamento alla crudité €7

Il nostro consiglio

in abbinamento ai nostri piatti di pesce crudo calice di vermouth

Az. Agricola Cesconi (Trento)

Fatto da Chardonnay e Sauvignon con Artimisia

ed altre erbe di montagna in infusione.

IL PACCHERO SECONDO CICCIO

Paccheri Pastificio Mancini in Crema di pomodorino Giallo
cotto all'acqua di Mare con crema Burrata di Andria e
tartare di Gamberi Rossi di Mazara del Vallo in Cruditè

minimo per 2 persone

€33 a persona

LA CACIO E PEPE DEL SEBINO

Spaghetti pastificio Mancini con Fatulì della Valsavioore e Sardina
lacustre essiccata presidio Slow Food

€20

I TORTELLI

Tortelli con ripieno a seconda della disponibilità del giorno con crema
alla vodka al sifone

€18

IL RISOTTO DELLO CHEF

Riso Carnaroli Az. Agr. Carnevale a fantasia dello chef

€22

IL CAVIALE E LO SPAGHETTO

Spaghetto pastificio Mancini in Crema di Burro e Gin Impavid con:
Siberian Classic Giaveri **10gr**

€38

oppure
Giaveri Golden Starlet Limited Edition da **10gr**

€44

oppure
Osietra Imperial Giaveri **10gr**

€40

I MACCHERONI DEL MACELER

Maccheroni pastificio Mancini con ragù al coltello del
giorno a seconda della disponibilità aziende agricole locali

€20

L'ELOGIO AL CASONCELLO

Casoncello della Tradizione Bergamasca con Pancetta Imperiale
Bassanelli di Ponteranica (BG), crema di Salvia e
Burro di malga

€16

IL TONNO

Tagliata di Tonno rosso del Mediterraneo su passata di verdure all'agro veli di sedano rapa marinati con sesamo tostato €22

L' OMBRINA

Ombrina alla brace con caponata di verdure e pappa al pomodoro €19

FUORI MENU

A seconda della disponibilità ittica di giornata €20/€25

LA TROTA

Trancetti di trota Az. Agricola Adamello spadellati su giardinetto di verdure accompagnati da salsa umami di manzo e uovo in camicia Az. Agricola le Selvagge con foglia d'oro 23kt €28

Contorni di stagione

€ 6 / € 8

OL MACELER

Tagli di carni selezionati da aziende agricole locali con Polenta
Az. Agr Cascina Castello

€25

LO STINCO

Stinco di manzo scaloppato brasato con
Polenta Az. Agr Cascina Castello

€25

IL MANZO ALL'OLIO

Manzo all'olio alla moda di Rovato con
Polenta Az. Agr Cascina Castello

€22

FORMAGGI AL CARRELLO

Selezione di formaggi delle valli Bergamasche e Bresciane a latte crudo vaccino/capra/pecora abbinati alle nostre confetture/miele:

- ü töch de formài €9
- ü töch de formài "Case di Viso 2018" €10
- du tochèl de formài €13
- trè tochèl de formài €17
- öli töt insèma €25

le degustazioni sono realizzate sul gusto dell'ospite (Piccole € di variazione secondo il taglio)

Coperto €4.5

Il pesce somministrato a crudo viene sottoposto a bonifica preventiva come obbligatorio dalla legge vigente.

*Se il prodotto fresco non è reperibile può essere utilizzato congelato

■ Prodotto sottoposto a procedura di abbattimento all'origine

I 14 principali alimenti (e tutti i loro derivati) fonte di allergie sono: latte, glutine, uova, arachidi, semi di sesamo, soia, frutta a guscio, sedano, senape, anidride solforosa, lupini, molluschi, pesce, crostacei.

Alcuni di questi ingredienti sono presenti nelle nostre pietanze, quindi vi ricordiamo di segnalare SEMPRE al momento dell'ordine eventuali intolleranze o allergie anche nel caso in cui si scelga del pesce alla brace onde evitare la possibile contaminazione crociata.

I nostri suggerimenti in Bottiglia

BIANCHI

Gentil AOC Alsace 22 **€ 28**

Uve di Riesling, Gewurst, Muscat, Sylvaner, Pinot Gris, Pinot Bianco -12,5%
Hugel & Fils - Riquewihr (Francia)

Bourgogne Grand Ardeche 22 IGPA **€ 44**

Uve di Chardonnay -13.5%
Louis Latour - Aloxe - Corton Bourgogne (Francia)

Lugana 24 DOC **€28**

Uve di Turbiana - 13,5%
Montonale - Desenzano del Garda (Brescia)

LE BOLLE

Cremant de Bourgogne Brut gran cuvee **€38**

Uve di Pinot Nero, Chardonnay,Gamay, Aligotè - 12%
Veuve di Ambal - Montagny (Francia)

Brut Plus Noir Metodo Classico **€29**

Uve di Pinot Nero - 12,5%
Caprai Arnaldo - Montefalco (Perugia)



Vini al Calice

Proposte alla mescita di vini bianchi e rossi,
spumanti e champagne da €5.50 a €20



Aperitivi

-Aperol Spriz €8

-Gin Tonic €10

Succhi Kohl

-Succo di Mela di montagna Rouge Gourmet €5

-Succo di Mela di montagna cuvee fiori di Sambuco €5

-Succo di Mela di montagna cuvee Mirtillo selvatico €5

-Succo di Mela di montagna cuvee Albicocca €5

Acqua Panna/ S. Pellegrino €3, Bibite €4, Caffè €2.5

