



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 Artemisia
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 Valsaviore 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

Spaghetti 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 - Aloxé - 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, Aligoté - 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 miscela 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

