



la pagoda di Eolo

MENU ALLA CARTA

LE MAZZANCOLLE

Le mazzancolle 🐚 dell'Adriatico scottate su emulsione di peperone rosso arrostito, pesto e tacos al nero di seppia

€22

IL POLPO

Polpo* arrostito su fave battute all'olio Evo
pan brioche tostato,
olive e capperi

€18

IL SEBINO

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

€20

LA NOSTRA SELEZIONE DI SALUMI

Capocollo razza Casertana
Lonzardo Bassanelli Ponteranica (BG)
Salame razza Casertana
Lardo Bassanelli Ponteranica (BG)
abbinato alla nostra giardiniera in agrodolce

€20

LE OSTRICHE

Ostriche Fine de Claire con abbinamento di Scalogno marinato nell'aceto di riso (secondo disponibilità) €4 il Pz.

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 Branzino, 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
Carpaccio di Branzino, 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 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 cuore di spigola e grana di montagna con colatura di
spigola 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 e
spuma di Case di Viso

€20

L'ELOGIO AL CASONCELLO

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

€16

IL TONNO

Tonno rosso del Mediterraneo in tagliata con sfoglia di
zucchine marinate alla menta e cremoso di avocado €22

IL SALMONE

Trancio di salmone Scozzese spadellato alle mandorle su letto
erbette ripassate e crema di pere senapate €19

IL CALAMARO

Calamaro* del Mediterraneo arricciato in padella su letto di
spinaci al burro e crema di pane venere €22

LA TROTA

Trancio di trota salmonata con crema di
taleggio DOP carciofi saltati e uovo pochè Az. Agricola le
Selvagge e foglia d'oro 23kt €28

Contorni di stagione

€6 / €8

OL MACELER

Tagli di carne selezionata a seconda disponibilità €25

LA GUANCIA DI MANZO

Guancia di manzo stracotta al porto con Polenta
Az. Agr Cascina Castello €26

IL MANZO ALL'OLIO

Manzo all'olio alla moda di Rovato €22

FORMAGGI AL CARRELLO

Selezione di formaggi delle valli Bergamasche e Bresciane
di latte vaccino e capra abbinati alle nostre confetture/miele
ù töch de formài €9

ù töch de formài "Case di Viso 2018" €10

du tochèl de formài €13

trè tochèl de formài €17

öli töt insèma €25

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 E ROSE

Gentil AOC Alsace 22 € 28

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

Bourgogne Grand Ardecche 22 IGPA € 44

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

Lugana 23 DOC €28

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

Le Paiole Verdicchio dei Castelli di Jesi 23 DOC €22

Uve di Verdicchio - 13%
Tenute dell'Ugolino- Castelplanio (Ancona)

Istade Isola dei Nuraghi Rosè 23 IGT €25

Uve di Carignano e Cannonau - 13%
Saraja - Calangianus (Olbia)

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

