



AL

CARRO

PONTE

ENO BISTRÒ

“Il Caviale” servito con le sue guarnizioni:

pane tostato, crema acida, patate e burro

Calvisius Siberian Royal, (acipenser baeri)

gr. 10 € 25⁰⁰

gr. 30 € 75⁰⁰

gr. 50 € 125⁰⁰

Questo caviale è ottenuto dalla selezione migliore che si può estrarre dallo storione siberiano, prodotto solo da pochi e selezionati esemplari. Le uova sono di medie dimensioni, circa 2.6-2.7 mm, dal gusto intenso, distintivo e iodato.

Calvisius Tradition Royal, (acipenser transmontanus)

gr. 10 €

35⁰⁰

gr. 30 € 100⁰⁰

gr. 50 € 150⁰⁰

Un esempio del grande artigianato italiano nelle specialità alimentari. Si ottiene dallo Storione Bianco e le uova, di circa 3 mm di dimensione, sono di color grigio scuro e di buona consistenza. Caratteristica principale è il delicato sapore fruttato con un basso contenuto di sale.

Calvisius Oscetra Classic, (acipenser gueldenstaedtii)

gr. 10 € 25⁰⁰

gr. 30 € 75⁰⁰

gr. 50 € 125⁰⁰

Un aroma intenso e profumo inconfondibile per uova squisite di dimensione medio-piccola, circa 2.5-2.7 mm. I conoscitori potranno anche apprezzarne il particolare colore traslucido, con toni che variano dal grigio scuro all'ambra.

“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”

Nota bene: tutti i caviali Calvisius si fregiano del titolo “malossol” (contenuto inferiore al 4% di sale)

Su ordinazione anche formati più grandi e beluga calvisius

I finger food di Al Carroponte
sono un grande classico.

Componi la tua selezione oppure affidati a noi con:

LA DEGUSTAZIONE
di 5 finger food scelti dallo chef

€ 10⁰⁰

FINGER TERRA

Polpetta di quinoa frita con maionese al topinambur _____ € 2⁵⁰

Tartare di manzo, grani di senape _____ € 2⁵⁰

LolliPoll, aletta di pollo con scamorza _____ € 2⁵⁰

Caponata di melanzane alla siciliana _____ € 2⁵⁰

Scaloppa di foie gras, pere e limone con pan brioche _____ € 8⁵⁰

Bon Bon di mozzarella e acciuga:

fritta e avvolta in paleta Iberica Juan Pedro Domecq _____ € 3⁰⁰

“uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati”

I MICROBURGERS

Micro Burger di manzo, gusto italiano _____ € 2⁵⁰

Micro SalmonBurger, mayo alla barbabietola _____ € 3⁰⁰

Micro Foie-GrasBurger _____ € 5⁵⁰

Prawn-roll:

panino tostato al burro con gamberi in maionese _____ € 5⁰⁰

FINGER MARE

Tartare di salmone con chips di patata viola _____ € 2⁵⁰

Ostrica spéciale fine de claires Marennes Oléron ___ al pz. € 3⁵⁰

Scampo _____ al pz. € 3⁵⁰

Gambero rosso Mazara del Vallo _____ al pz. € 4⁵⁰

Baccalà mantecato con chips di polenta _____ € 3⁰⁰

Acciuga del cantabrico burro e cioccolato _____ € 3⁰⁰

Sarda frita, con dripping di salse _____ al pz. € 2⁰⁰

Mazzancolla dell'Atlantico in kataifi _____ al pz. € 3⁰⁰

Caviale siberiano al cucchiaino:

patata al cartoccio, panna acida, 5gr Calvisius _____ € 15⁰⁰

“uno o più ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati”