



AllaCarta

fish delicious

CONDIVISIONE

VISTA MARE

Gran Plateau di opesce crudo in centro tavola per gustare e condividere

100.-

FRITTO MY LOVE

frittura di mare e verdure in centro tavola per gustare e condividere

50.-

SWEET & COFFEE

caffè e gran selezione di dolcezze

30.-



AllaCarta

fish delicious

VIAGGI DI GUSTO

Premessa

Scampi & Piselli	18
Carpaccio di seppia # caviale di storione # pecorino	18
Cannolo in pasta fillo con patè di fegatini e gel alle mele	15
Gamberi Rossi Fritti & crudi con agretti e gel al bergamotto	18
Cenerentola & la Scarpetta • crema di caciucco & Il Luigi	14

Primo tempo

Risotto riserva San Massimo • bottarga • calamaretti spillo	20
1/2Maniche lisce • baccalà • bagnacauda • cime di rapa	15
Tortello del Dani zuppetta di mare	17
Spaghetto mentuccia mandorle ricci di mare	17
Agnolotti del plin, cuore di fonduta e sugo ai tre arrosti	15

Secondo tempo

BRUTTO ma BUONISSIMO le 3 versioni della gallinella	24
Sarde fritte & Co	20
VISTA MARE • Plateau di crudo	30
CRUNCHY • Pancia di maialino & asparagi	20
Rainbow • quaglia panata barbabetola fondo bruno	24

Finale

Crostatina, ricotta dolce, frutta fresca	12
CoccoBello • Cioccolato Bianco e cremoso al cocco	15
The Banana Split	15
Il dolce di Stefania	12
La forma del latte dai casari della nostra Bergamo	12



AllaCarta

fish delicious

BOLLICINE

Piatto			
2002, JEAN MICHEL, P. Meunier, Chardonnay, “Cuveé Special”, Brut • [Champagne]	100	-	
MV, POUILLON, P. Nero, “Rosè Premier Cru”, Brut • [Champagne]	75	-	
MV, VELY RASSELET, P. Meunier, “Cour de Cuveé”, Brut • [Champagne]	50	-	
MV, FRANCIS ORBAN, P.Meunier, “Reserve V.Vignes”, Brut • [Champagne]	60	-	
MV, GRESSER, P.Bianco, Riesling, “Cremant D’Alsace Brut” • [Alsazia]	35	-	
MV, CAMILLUCCI, Chardonnay, P.Noir, P.Meunier, “Ammonites” • [Franciacorta]	40	-	
MV, CAMILLUCCI, Chardonnay, P.Bianco, “Saten” • [Franciacorta]	45	-	
MV, CÀ DEL BOSCO, Chardonnay, P.Bianco, P. Nero, “Cuveé prestige” • [Franciacorta]	60	-	
MV, PASINI S.GIOVANNI, Turbiana, “Lugana Brut” • [Lugana]	28	-	
2016, EYSSA, Chardonnay, “Cuveé n°1 - Trento Doc” • [Trentino Alto Adige]	32	-	
2019, MANZONI, Glera, “Corte delle Rose, Extra Dry Millesimato” • [Prosecco]	22	6	
MV, Borgo Molino, Glera, P.Nero, Raboso, “Motivo Rose” • [Marca Trevigiana]	25	-	

BIANCHI

2009/2013, Pio Cesare, Chardonnay, “Piodilei” • [Piemonte]	40	-	
2018, CÀ DEL BOSCO, Curtefranca Bianco, “Corte del Lupo” • [Franciacorta]	45	-	
2016, MARINA COPPI, Timorasso, “Fausto” • [Piemonte]	65	-	
2015, BRUNO ROCCA, Langhe Chardonnay, “Cadet” • [Piemonte]	28	-	
2016, SCHWEITZER, Chardonnay, “Tschaupp” • [Trentino Alto Adige]	32	-	
2014, ST. PAUL, P.Bianco, “Weissburgunder Riserva” • [Trentino Alto Adige]	22	-	
2015, TENIMENTI SPINSANTI, Chardonnay,Sauvignon Blanc, “Annachiara” • [Marche]	30	-	
2019, KURTATSCH/KELLEREI, P.Nero, “Pinose Rose” • [Trentino Alto Adige]	42	-	
2019, TENUTA DI CASTELLATO, Malvasia Lipari, Carricante, “Bianco Pomice” • [Eolie]	50	-	
2019, CANTINA FRENTANA, Pecorino D’Abruzzo, “TerreValse” • [Chieti]	22	-	
2018, OFFIDA, Passerina, “Marche” • [Marche]	22	6	

ROSSI

2020, BACCICHETTO, Cabernet Franc, “Cabernet” • [Friuli Venezia Giulia]	22	-	
2019, GIACOMO BRAIDA, Barbera, “La Monella” • [Piemonte]	22	-	
2015, VALPANERA, “Refosco dal Peduncolo Rosso” • [Friuli Venezia Giulia]	26	-	
2019, ORNELLA MOLON, Refosco, “Ornella” • [Veneto]	22	6	
2017, GIROLAMO RUSSO, Etna Rosso, “A’rina” • [Sicilia]	40	-	

Spring | Summer

fish delicious

Acque minerali 3.-/bottiglia
Il Luigi&LaTavola 3.-/persona