

Al Carroponte cinque anni di cucina creativa

Il locale di via De Amicis, che ha occupato gli spazi di una vecchia officina da cui ha preso il nome, è un ristorante, bistrò e wine bar



Il locale di via De Amicis, che ha occupato gli spazi di una vecchia officina da cui ha preso il nome, è un ristorante, bistrò e wine bar.

Il patron Oscar Mazzoleni, insieme a Silvia Mazzoni, hanno creduto sin da subito in un progetto originale e di qualità, che ha ben presto portato il locale nelle guide più prestigiose. Oscar, dopo aver frequentato la scuola alberghiera di San Pellegrino, ha conseguito il diploma di sommelier nel 2002, mentre dal 2017 è stato nominato Chevalier de L'Ordre des Coteaux de Champagne; Silvia da anni è titolare del Tucans Pub di città alta.

La clientela affezionata è cresciuta negli anni e le esperienze di gusto hanno caratterizzato la gestione con piatti della cucina locale, ma anche di pesce fresco giornaliero. Segnaliamo inoltre i finger food, anch'essi studiati in modo da coniugare tradizione e innovazione.

Al Carroponte è aperto da pranzo a tarda sera, sia per pranzi di lavoro che per aperitivi o cene. Molto fornita la carte dei vini che conta più di 100 etichette, tra le quali si annoverano numerosi Champagne. Il ristorante dispone di un ampio dehor estivo e di un parcheggio privato. Chiuso la domenica.



Al Carroponete

via De Amicis 4 - Bergamo

tel. 035.2652180

info@alcarroponete.it

www.alcarroponete.it