Tre Gobbi, la nuova rotta di Marco Carminati tra osteria e mare

Con “Osteria di Mare. Estate 1976”, il patron del locale bergamasco costruisce un menu estivo di pesce che ricorda il sapore delle vacanze italiane di una volta: cocktail di gamberetti, spaghetti alle vongole e orata in camicia di patate

L’idea? Un approdo gastronomico per chi, nel centro di Bergamo, cerca una cucina di qualità, di gusto, di sostanza. È così che **Marco Carminati** vuole la sua **Osteria Tre Gobbi**, un’insegna che negli anni è riuscita a diventare punto di riferimento per chi è alla ricerca di piatti prima di tutto buoni, da “osteria” nell’accezione più sincera e contemporanea del termine.

Ciò che si mangia oggi ai Tre Gobbi è il risultato di una storia imprenditoriale iniziata nel 2016, quando Carminati rileva il locale, poco distante dal cuore cittadino. Se n’era innamorato: ecco perché trasforma quel che era appena un bar con un servizio di cucina per il pranzo in una vera e propria attività con la buona cucina al centro.

Dall’osteria al fine dining, poi il ritorno alle origini

Una parentesi di pochi anni, dal 2021 al 2024, vede i Tre Gobbi trasformarsi da osteria a indirizzo fine dining con l'arrivo di **Filippo Cammarata**. Chiusa la collaborazione, Marco Carminati torna al proposito originario, che funziona, che piace, che lascia gli ospiti felici di ciò che trovano nel piatto: tradizione bergamasca e italiana, sovente influenzate da quell'amore per l'alta cucina che contraddistingue Marco come chef e come gourmand (più di 500 gli stellati che il proprietario e cuoco dei Tre Gobbi ha assaggiato nella sua vita in giro per il mondo).

Senza ovviamente nulla togliere a quelle iniziative originali che Marco ha per tenere sempre vivo, nuovo, interessante il suo locale. L'ultima è "**Osteria di Mare. Estate 1976**": un po' come se da Bergamo ci si teletrasportasse, saltando quel minimo di due ore di macchina necessarie ad arrivare al primo litorale del nostro Belpaese, per gustare un menù di solo pesce fatto di ricordi e profumo di salsedine.

Qualche stuzzichino sveglia il palato: il *Gazpacho d'anguria, stracchino e lime* lo rinfresca; la *Caponatina di verdure in agrodolce* lo solletica; la *Sarda fritta su maionese al pomodoro* lo introduce al vero percorso.

Sarda fritta su maionese al pomodoro (Foto © Marco Di Giovanni).

Un menu di pesce costruito sui ricordi dell'estate

Un percorso, dicevamo, fatto di piatti-ricordo. Ecco subito il *Cocktail di gamberetti in salsa rosé*,

come tradizione impone: un classico immortale modernizzato da chef Carminati con l’aggiunta di melone e dragoncello, un tocco agrumato per rendere più contemporaneo e leggero lo storico classico da ristorante.

Cocktail di gamberetti in salsa rosé (Foto © Marco Di Giovanni).

Una reminiscenza più “gourmet”, forte delle esperienze fine dining di Marco in giro per il mondo, è rappresentata dalle *Cozze in blu*. L’accostamento ormai sdoganato dei latticini con il pesce trova qui una bellissima espressione, nel mix tra la cozza e lo Strachitunt; l’aggiunta dei cubetti di limone nel piatto lo completa e dà quell’acidità perfetta per portare equilibrio ad ogni assaggio.

Cozze in blu (Foto © Marco Di Giovanni).

Torniamo nel pieno di una memoria gastronomica balneare, lungo le coste italiane, con uno *Spaghettone alle vongole*. Cotto nel ristretto d’acqua dei molluschi, lo spaghetto del Pastificio Mancini conserva tutta la succosità del condimento, completato da vongole intere e prezzemolo. È una versione eccellente, da vera osteria capace.

Spaghettone alle vongole (Foto © Marco Di Giovanni).

I *Risoni allo scoglio* a seguire, mantecati come un risotto, sprigionano tutto il profumo dell'estate immersi in una zuppetta di mare ad altissima intensità.

La qualità del lavoro di Carminati non risiede solo nel richiamare i grandi piatti di un tempo, ma nel proporli senza stravolgimenti. I sapori sono autentici, la materia prima la fa da padrona.

Lo dimostra il piatto principe del menu, il *Filetto di orata in camicia di patate*. Grazie alla cottura in crosta di patate, il pesce mantiene una consistenza perfetta al morso. Qui, dietro il gioco dei ricordi, c'è tanta abilità e una mano consapevole.

La dolcezza e la freschezza della *Pesca Melba* – pesca, semifreddo alla vaniglia e coulis al lampone – chiudono il menu.

Un menu che, nella sua completezza e con in abbinamento tre calici a testa o una bottiglia da condividere, è proposto al prezzo di 80 euro a persona. Una cifra che, con tutte queste portate e gli abbinamenti inclusi, a pochi passi dal centro di Bergamo, trasforma l'iniziativa di Marco Carminati in una vera e propria occasione.

Così Marco dimostra al pubblico e alla clientela che sa osservare la doppia anima da cuoco e da ristoratore-imprenditore. Così i Tre Gobbi restano un punto di riferimento non solo per la buona cucina ma anche per una ristorazione vincente nel rapporto qualità-prezzo.

RISTORANTE TRE GOBBI

Via Broseta, 20/C – Bergamo
Tel. +39 035 243405 | www.tregobbi.it

Data di creazione
14/07/2026
Autore
marco-digiovanni