

ALTO  
condivide il passare del tempo  
l'avvento delle mode  
i nuovi trend gastronomici  
ma crede nelle vecchie tradizioni proteggendole  
nei piatti dimenticati  
per farli vivere in eterno.

## estrapola

scegliete liberamente le vostre portate dalla carta dei Classici  
*menu per tutti i componenti del tavolo*

cinque portate con dessert **80**  
pairing non solo vino **45**

## incipit

fotografia stagionale dello chef  
*menu per tutti i componenti del tavolo*

otto portate con dessert **120**  
pairing non solo vino **70**

crostacei al vapore  
giardiniera di scalogno, olive

seppiolini nostrani  
patata, porcini, tartufo di pineta

brodetto  
intingolo all'italiana

tortelli di coniglio  
burro all'erba cipollina, lupini di mare

risotto  
cremoso di bufala, ricordo di una pizza margherita

piatto a sorpresa  
a scelta dello chef

piccione arrosto  
fondo di cipolla tostata

purple  
zuppa di rabarbaro, generous purple, ibiscus

## antipasti

tutto crudo 45

carpacci, crostacei, ostriche

crostacei al vapore 30

giardiniera di scalogno, olive

seppiolini nostrani 30

patata, porcini, tartufo di pineta

brodetto 30

intingolo all'italiana

## primi piatti

risotto 25

cremoso di bufala, ricordo di una pizza margherita

tortelli di coniglio 25

burro all'erba cipollina, lupini di mare

fusilloni 25

erbe amare, gamberi rosa, camouflage di noci al pistacchio

spaghettoni in rosso 35

astice, peperoncino, aglio bruciato

## secondi piatti

studiando la brace 35

trancio del giorno, scarola, fondo all'olio e lupini di mare

sogliola alla mugnaia 35

spinaci e cicorie

piccione arrosto 35

fondo di cipolla tostata

il gran gratinato della tradizione 45

fra brace e forno

## dessert

bella di cesena 15

macedonia all Tplus, cioccolato bianco, sorbetto alla pesca, yogurt

purple 15

zuppa di rabarbaro, generous purple, ibiscus

zuppa inglese 15

oscillazioni in corso