

ALTO

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

cinque portate più dessert a scelta dal menu 90  
pairing cinque calici 45  
il menu non è divisibile ed è inteso per l'intero tavolo  
bevande escluse

## piccola degustazione

tre portate più dessert a scelta dal menu 60  
pairing tre calici 30  
il menu non è divisibile ed è inteso per l'intero tavolo  
bevande escluse

## antipasti

tutto crudo 45  
carpaccio e crostacei

panzanella di mazzancolle 25  
con verdure in agro

mousse di patata, polpo arrosto 25  
e paprika affumicata

tagliatella di seppia 30  
come una "gricia di mare"

## primi piatti

risotto cotto in acqua di mozzarella 25  
ricordo di una pizza margherita

tortelli del plin 25  
al coniglio arrosto e vongole

spaghettoni 25  
calamaretti e vongole con pane croccante al limone

fusillone 25  
al basilico, noci di macadamia e gamberi rosa marinati

## secondi piatti

pescato del giorno in casseruola 40  
salsa ai datterini, capperi, olive e calamaretti (alla cacciatora)

piccione arrosto 30  
ratatouille e fondo alla cipolla bruciata

sogliola alla mugnaia 30  
purè di patate e zucchine in fiore

il gran gratinato della tradizione 40  
crostacei e pesci

## dolci

cioccolato bianco caramellato 15  
albicocche, yogurt e rosmarino

zuppa inglese 15  
gelato al cacao amaro e biscotto all'olio evo

torta di rose alla nocciola 15  
con salsa arabica

ALTO

Nessun prodotto utilizzato nella nostra cucina è surgelato all'origine.  
Alcuni prodotti presenti nel menù possono essere stati sottoposti ad abbattimento di temperatura come previsto dalla legge vigente. Per avere informazioni riguardo alla presenza di allergeni nelle nostre preparazioni o quali alimenti hanno subito abbattimento di temperatura, vi invitiamo a rivolgervi al personale di sala.