

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.