

ALTO

ALTO condivide il passare del tempo, l'avvento delle mode e i nuovi trend gastronomici. Crede nelle vecchie tradizioni e nei piatti dimenticati, proteggendoli... per farli vivere in eterno.

ALTO embraces the passage of time, the rise of trends, and the evolution of gastronomy. It cherishes old traditions and forgotten recipes, preserving them... to keep them alive forever.

I CLASSICI DELLA NOSTRA CUCINA

the classics of our cuisine

percorso di 6 portate

6-course experience

87 €

il menu degustazione viene servito unicamente per l'intero tavolo.
tasting menu served exclusively for the entire table.

paring 3 calici, 11 cl

pairing 3 glasses, 11 cl each

36 €

tonnetto tonnato

little tuna tonnato

seppiolini nostrani, burro e salvia, parmigiano alla brace

local baby cuttlefish, butter & sage, grilled Parmigiano

spaghettoni, scampi al pepe nero e cipolla bruciata

thick spaghetti with scampi, black pepper, and burnt onion

riso rosso marinaro

red seafood rice

una portata a scelta dal menu alla carta

a course of your choice from "menu a la carte"

zuppa inglese casa di AMA

zuppa Inglese, AMA's home-style

LA CARTA

a la carte menu

tutto crudo o quasi...

raw or almost...

50 € (min. 2 pax)

seppiolini nostrani, burro e salvia, parmigiano alla brace

local baby cuttlefish, butter & sage, grilled Parmigiano

28 €

ricciola, lattuga bruciata, sesamo nero

amberjack, burnt lettuce, black sesame

24 €

crostacei, acqua di pomodoro piccante, sorbetto al basilico

crustaceans, basil, spicy tomato water

22 €

baccalà, olio cottura e cavolfiore

salt cod, confit oil and cauliflower

28 €

tonnetto tonnato

little tuna tonnato

22 €

ravioli ripieni di rosolaccie di pineta, tonno scottato, scalogno

ravioli stuffed with wild rosolaccio from the pinewood, seared tuna, shallot

25 €

riso rosso marinato

red seafood rice

25 €

manfettini, panna di pesce, limone e macis

manfettini with fish cream, lemon, and mace

25 €

spaghettoni, scampi al pepe nero e cipolla bruciata

thick spaghetti with scampi, black pepper, and burnt onion

30 €

brodetto di pesci e molluschi in due servizi

fish and shellfish stew, served in two courses

35 €

fritto misto "joint" Riviera Adriatica

"Joint-style" fried mix, Adriatic Riviera

35 €

carré di ricciola fumé, misticanza di verdure e bruciatini di ventresca in aceto

smoked amberjack rack, garden greens & belly burnt ends in vinegar

40 € (min. 2 pax)

studio sul Sale di Cervia: salagioni, cotture, fra tradizione e innovazione

a study on Cervia Salt: salting, cooking, between tradition and innovation

40 € (min. 2 pax)

tabacco, nocciola, caffè

tabacco, hazelnut, coffee

15 €

profiterole, cioccolato bianco, mandarino tardivo

profiterole, white chocolate, late mandarin

15 €

zuppa inglese casa di AMA

zuppa Inglese, AMA's home-style

15 €

SBARCO IN ROMAGNA

landing in Romagna

percorso di 8 portate

8-course experience

115 €

il menu degustazione viene servito unicamente per l'intero tavolo.
tasting menu served exclusively for the entire table.

paring 5 calici, 11 cl

pairing 5 glasses, 11 cl each

55 €

crostacei, acqua di pomodoro piccante, sorbetto al basilico

crustaceans, basil, spicy tomato water

granceola come una insalata russa

spider crab, like a Russian salad

ricciola, scaloppata al limone

amberjack scallopine with lemo

risotto, whisky torbato, tamarindo

risotto, peated whisky, tamarind

pappardella, sugo di coniglio al coltello, fondo di cacao, olive nere

pappardelle with hand-chopped rabbit ragù, cocoa reduction, and black olives

animelle di vitello, cucinate alla diavola

veal sweetbreads, "alla diavola" style

fagiano in porchetta, foie gras, e tartufo

porchetta-style pheasant, foie gras, and truffle

purple: spiriti e colori

purple: spirits and colours

**coperto, servizio, acque microfiltrate ed il nostro pane 5 €
acqua perrier 7 € | caffè con pasticceria 5 €**

*cover charge, service, microfiltered water, and our house bread 5 €
perrier water 7 € | coffee with pastry €5*

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.

None of the ingredients used in our kitchen are originally frozen. However, some items on the menu may have undergone temperature reduction in compliance with current food safety regulations. For information regarding allergens or which ingredients have been subjected to temperature reduction, please ask our staff.