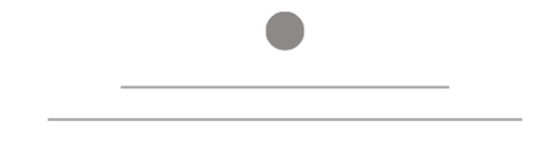

ALTARIPA

TRA CIELO E ACQUA



I CRUDI - RAW DISHES

Ostriche Gillardeau n.3 <i>Gillardeau Oysters n.3 - Gillardeau austern n.3</i>	7 € cad
Gamberi rossi <i>Red prawns - Rote garnelen</i>	7 € cad
Gamberi Viola <i>Violet prawns - Violette garnelen</i>	7 € cad
Scampi <i>Scampi</i>	7 € cad
Mazzancolla tigrata <i>Tiger prawns - Tigergarnele</i>	5 € cad

SASHIMI

Sashimi di salmone <i>Salmon sashimi - Lachs sashimi</i>	10 €
Sashimi di tonno <i>Tuna sashimi - Thunfisch sashimi</i>	11 €
Sashimi di ricciola <i>Amberjack sashimi - Kaiserfisch sashimi</i>	14 €
Sashimi di branzino <i>Sea bass sashimi - Wolfsbarsch sashimi</i>	14 €

TARTARE

Tartare gambero viola, gazpacho di datterino giallo e crumble di olive <i>Violet prawn tartare, yellow date tomato gazpacho and olive crumble</i> <i>Violette garnelen tatar mit gelbem gazpacho und oliven crumble</i>	26 €
Tartare gambero rosa, caprino di mandorla e gel al mojito <i>Pink prawn tartare, almond cheese and mojito gel</i> <i>Rosa garnelen tatar mit mandel ziegenkase und mojito gel</i>	16 €

PLATEAU - PLATTREN

Baby (1 pax)	48 €
Medium (2 pax)	95 €
Large (4 pax)	180 €
XL (6pax)	280 €

CAVIALE - CAVIAR - KAVIAR

Siberian Classic.	30gr.50€ - 50gr.85€ - 100gr. 170€
Oscietra Classic	30gr.70€ - 50gr.117€ - 100gr. 234€
Tradition Royal	30gr.80€ - 50gr.130€ 100gr. 260€

ANTIPASTI - STARTERS - VORSPEISEN

Calamaro, gazpacho di pomodoro e menta, marinda e cetriolo <i>Squid, tomato and mint gazpacho, marinda tomato and cucumber</i> <i>Tintenfisch, gazpacho aus gruner tomate ind minz, marinda und gurke</i>	16 €
Toast di gambero, salsa bernese, chutney di cipolla <i>Shrimp toast, bearnaise sauce, onion chutney</i> <i>Garnelentoast, sauce bearnaise, zwiebelchutney</i>	17 €
Carpaccio di Wagyu, aglio nero, pan brioche <i>Wagyu carpaccio, black garlic , briosche bread</i> <i>Rindercarpaccio, schwarze knoblauch, briochbrot</i>	18 €
Sashimi di anguria, tahina di sesamo nero e maionese a miso <i>Watermelon sashimi, black sesame tahini and miso mayonnaise</i> <i>Wassermelonen-sashimi, schwarze sesam-tahina und miso mayonnaise</i>	18 €

PRIMI - FIRST COURSES - ERSTE GANGE

Ravioli di ricotta e limone, tartare di capasanta e pomodoro confit <i>Ravioli stuffed with ricotta and lemon, scallop tartare and confit tomato</i> <i>Ravioli mit ricotta und zitrone gefüllt, jakobsmuschel und confierte tomato</i>	24 €
Spaghetti freddo, colatura di alici, burrata affumicata e tartare di gambero rosa <i>Cold spaghetti with anchovy drizzle, smoked burrata and pink prawn tartare</i> <i>Kalte spaghetti mit sardellen-extrakt, geraucherter burrata und rose garnelen tatar</i>	24 €
Gnocchetti di patate con crema di scarola, uvetta, acciughe e vongole <i>Potato gnocchetti with escarole cream, raisins, anchovies and clams</i> <i>Kartoffelgnocchetti mit Endiviencreme, rosinen, sardellen und venusmuscheln</i>	25 €
Fregola sarda mantecata, emulsione al "Rosamara" trota affumicata e il suo caviale <i>Creamy sardinian fregola, "Rosemary" emulsion, smoked trout and its caviar</i> <i>Cremige sardiche fregola, "Rosemarine"emulsion, geraucherte forelle und ihr kaviar</i>	20 €
Pacchero al pomodoro e basilico <i>Paccheri with tomato sauce and basil - Paccheri mit tomatensauce</i>	18 €

SECONDI - MAIN COURSES - HAUPTGANGE

Tentacolo di polpo alla plancia, patate arrosto e pomodoro giallo <i>Grilled octopus tentacle, roasted potatoes and yellow tomato</i> <i>Gegrilltes oktopus tentakel plancha, ofenkartoffeln mit gelbe tomate</i>	32 €
Rombo all'acqua pazza <i>Turbot cooked "all'acqua pazza" (with light tomato broth and herbs)</i> <i>Steinbutt "all'acqua pazza" (in leichtem tomatenkrauterfond)</i>	35 €
Tonno alla milanese, maionese allao zenzero, carota in giardiniera e chips di yuca <i>Milanese-style tuna, ginger mayonnaise, pickled carrot and sweet&sour yuca chips</i> <i>Thunfisch nach mailander art, ingwer-mayonnaise, eingelegte karotten und sub-saure yuca chips</i>	35 €
Astice in burro cottura, alla catalana, avocado e gel di ponzu <i>Lobster cooked in butter, catalan-style, with avocado and ponzu gel</i> <i>Hummer in butter gregart, katalanische art, mit avocado und ponzu-gel</i>	58 €
Filetto di angus, jus alla senape, indivia brasata al porto <i>Angus filet, mustard jus, braised endive with Port wine</i> <i>Angusfilet, geschmorter chicorée mit Portwein</i>	38 €
Mozzarella in carrozza, pomodoro arrosto, pesto di basilico <i>Fried mozzarella sandwich, roasted tomato, basil pesto</i> <i>Mozzarella im brotmantel, gerostete tomate, basilikumpesto</i>	18 €

CONTORNI - SIDEDISHES - BAILAGEN

Patate arrosto 9 €
Roasted potatoes - Bratkartoffeln

Indivia brasata al porto 9 €
Braised endive with Port wine - Geschmorter chicorée mit Portwein

Pak-Choi arrosto 9 €
Roasted pak choi - Gerösteter pak-choi

Insalata di misticanza 9 €
Mixed salad - Gemischter Salat

DESSERTS - NACHTISCH

Cioccolato fondente, amarene e nocciole di cacao 12 €
Dark chocolate, sour cherries, and cacao nibs
Zarbitterschokolade, Sauerkirschen und Kakaobruch

Cremoso al limone del Garda, gel di olio EVO del Garda, spuma al passion fruit e meringa esotica 12 €
Lake Garda lemon cream, EVO oil gel, passion fruit foam and meringue
Zitronencreme vom Gardasee, gel aus nativem Olivenöl, Passionsfruchtshaum und Baiser

Sfoglia, dulcey e frutti esotici 12 €
Pastry, dulcey and exotic fruits - Blätterteig, dulcey, exotische Früchte

French toast, gelato artigianale alla vaniglia, insalata di ananas, lime e menta 12 €
French toast, artisanal vanilla ice cream, pineapple-lime-mint salad
French toast, handgemachtes Vanilleeis, Ananas-Limetten-Minzsalat

Coperto - Cover Charge - Gedeck 5 €

Acqua Lurisia - Water - Wasser 4 €