
ALTARIPA

TRA CIELO E ACQUA



I CRUDI RAW DISHES

Ostriche Gillardeau n.3 <i>Gillardeau Oysters n.3 - Gillardeau austern n.3</i>	8 € cad
Gamberi rossi <i>Red prawns - Rote garnelen</i>	8 € cad
Gamberi Viola <i>Violet prawns - Violette garnelen</i>	8 € cad
Scampi <i>Scampi</i>	8 € cad

SASHIMI - CARPACCI

Sashimi di tonno <i>Tuna sashimi - Thunfisch sashimi</i>	12 €
Sashimi di ricciola <i>Amberjack sashimi - Kaiserfisch sashimi</i>	16 €
Carpaccio di salmone, salsa ponzu, lamponi <i>Salmon carpaccio with ponzu sauce and raspberries</i> <i>Lachs-Carpaccio mit Ponzu-Sauce und Himbeeren</i>	16 €
Branzino marinato, cetriolo e gel al gin tonic <i>Marinated sea bass with marinated cucumber and gin tonic gel</i> <i>Marinierter Wolfsbarsch mit marinierter Gurke und Gin-Tonic-Gel</i>	22 €
Carpaccio di gambero viola, gel di agrumi, salsa al finocchio e mela verde <i>Red prawn carpaccio with citrus, fennel and green apple</i> <i>Carpaccio von roten Garnelen mit Zitrusfrüchten, Fenchel und grünem Apfel</i>	26 €

TARTARE

Tartare di ricciola, ceviche esotica <i>Amberjack tartare, exotic ceviche</i> <i>Bernsteinmakrelen-Tatar, exotisches Ceviche</i>	24 €
Tartare di gambero rosso, gazpacho di zucchine, robiola alle erbe <i>Red prawn tartare, zucchini gazpacho, herb robiola cheese</i> <i>Rote-Garnelen-Tatar, Zucchini-Gazpacho, Robiola mit Kräutern</i>	26 €
Tartare di scampo, pomodoro arrosto, origano, tapenade di olive <i>Langoustine tartare, roasted tomato, oregano, olive tapenade</i> <i>Kaisergranat-Tatar, geröstete Tomate, Oregano, Oliventapenade</i>	28 €

PLATEAU
PLATTREN

Medium (2 pax)	100 €
Large (4 pax)	190 €
XL (6pax)	290 €

CAVIALE
CAVIAR - KAVIAR

Siberian Classic	30gr.60€ - 50gr.95€
Tradition Royal	30gr.90€ - 50gr.140€

ANTIPASTI
STARTERS - VORSPEISEN

Wafer di mais con baccalà mantecato, gel di cipolla agrodolce, mais tostato e salsa verde <i>Corn wafer with creamed cod, sweet and sour onion gel, toasted corn and green sauce</i> <i>Maiswaffel mit Stockfischcreme, süß-saurem Zwiebelgel, geröstetem Mais und grüner Sauce</i>	16 €
Capesante scottate su toast croccante, guacamole e confettura di pomodori <i>Seared scallops on crispy toast with guacamole and tomato jam</i> <i>Gebratene Jakobsmuscheln auf knusprigem Toast mit Guacamole und Tomatenkonfitüre</i>	20 €
Uovo pochè, fonduta di Parmigiano Reggiano e asparagi <i>Poached egg with Parmigiano Reggiano fondue and asparagus</i> <i>Pochiertes Ei mit Parmigiano-Reggiano-Fondue und Spargel</i>	14 €
Foie gras, panfrutto e gastrique alla ciliegia e riduzione al vino rosso <i>Foie gras with brioche bread, cherries and red wine gastrique</i> <i>Foie gras mit Brioche, Kirschen und Rotwein-Gastrique</i>	21 €
Carpaccio di manzo, maionese al pomodoro bruciato e cialde di patata dorate <i>Beef carpaccio with burnt tomato mayonnaise and crispy potato</i> <i>Rinder-Carpaccio mit geräucherter Tomatenmayonnaise und knusprigen Kartoffelchips</i>	22 €

PRIMI
FIRST COURSES - ERSTE GANGE

Tagliolino alle vongole veraci e bottarga di Muggine <i>Tagliolini with clams and bottarga</i> <i>Tagliolini mit Venusmuscheln und Bottarga</i>	23 €
Spaghetto alla carbonara di tonno e katsuobushi <i>Spaghetti with tuna carbonara and katsuobushi</i> <i>Spaghetti Carbonara mit Thunfisch und katsuobushi</i>	23 €
Ravioli cacio e pepe, emulsione al pepe di Cayenna e riccio di mare <i>Cacio e pepe ravioli with cayenne pepper emulsion and sea urchin</i> <i>Cacio-e-Pepe-Ravioli mit Cayennepfeffer-Emulsion und Seeigel</i>	24 €
Spaghetto al caviale Siberian classic, 10g <i>Spaghetti with caviar (10 g)</i> <i>Spaghetti mit Kaviar (10 g)</i>	35 €
Risotto alla crema di piselli e menta con formaggella di Tremosine allo zafferano <i>Risotto with pea and mint cream, Tremosine cheese and saffron</i> <i>Risotto mit Erbsen- und Minzcreme, Formaggella aus Tremosine und Safran</i>	18 €
Mezzo pacchero al ragout di cortile, funghi pioppini e Bagòss <i>Mezzo pacchero pasta with white meat ragout, pioppini mushrooms and Bagòss cheese</i> <i>Mezzo-Pacchero mit Ragout von weißem Fleisch, Pioppini-Pilzen und Bagòss-Käse</i>	22 €

SECONDI
MAIN COURSES - HAUPTGÄNGE

Salmone in crosta di pane, emulsione ai capperi e finocchi marinati
Salmon in bread crust, caper sauce and marinated fennel
Lachs in Brotkruste, Kapernsauce und marinierter Fenchel 26 €

Gamberi in tempura, cremoso di ceci agli agrumi e gel al pompelmo
Tempura prawns with creamy chickpeas and citrus gel
Tempura-Garnelen mit Kichererbsencreme und Zitrusgel 28 €

Astice in burro cottura alla catalana, avocado e gel di ponzu
Butter-poached lobster Catalan style with avocado and ponzu gel
In Butter gegarter Hummer katalanischer Art mit Avocado und Ponzu-Gel 60 €

Verdure di stagione in diverse consistenze, tempeh di soia arrosto e
spuma di vinaigrette al burro
Seasonal vegetables in different textures with roasted soy tempeh and butter
vinaigrette foam
Saisongemüse in verschiedenen Konsistenzen mit geröstetem Soja-Tempeh und
Butter-Vinaigrette-Schaum 20 €

Tataki di manzo marinato, salsa BBQ e pannocchia arrosto
Marinated beef tataki with BBQ sauce and roasted corn
Mariniertes Rindertataki mit BBQ-Sauce und geröstetem Mais 28 €

Maialino da latte cotto a bassa temperatura, fondo allo sweet chili, terrina
di patate e cipollotto arrosto
Slow-cooked suckling pig with sweet chili sauce and potato and onion terrine
Langsam gegartes Spanferkel mit Sweet-Chili-Sauce und Kartoffel-Zwiebel-Terrine 28 €

CONTORNI
SIDEDISHES - BILLAGEN

Patate al forno
Baked potato - Ofenkartoffel 9 €

Pak choi arrostito
Braised endive with Port wine - Geschmorter chicorée mit Portwein 9 €

Biete ripassate
Sautéed chard - Gedünsteter Mangold 9 €

Insalata di finocchio, pomodorini, arancia e salsa esotica
Fennel salad with cherry tomatoes, orange and exotic sauce
Fenchelsalat mit Kirschtomaten, Orange und exotischer Sauce 11 €

DESSERTS
NACHTISCH

Babà "Litchous"

Babà soffice, accompagnato da crema leggera alla rosa, lamponi e litchi, in un equilibrio delicato di note floreali e fruttate

*Baba with rose fragrance, raspberry and lychee.
Baba mit Rosenaroma, Himbeere und Litschi.*

12 €

Thai garden (Veg)

Cocco cremoso, mango maturo, riso basmati dolce e profumo di lime kaffir

*Creamy coconut, ripe mango, sweet basmati rice and kaffir lime aroma.
Cremige Kokosnuss, reife Mango, süßer Basmatireis und Kaffirlimettenaroma*

12 €

Notte italiana

Cheesecake vellutata su base croccante al cioccolato, coulisse al caffè e gelato alla sambuca.

*Cheesecake with coffee espuma and sambuca ice cream
Schokoladen-Cheesecake mit Kaffee-Espuma und Sambuca-Eis*

12 €

Agrumi preziosi

Lemon tart con amaretto alle mandorle, marshmallow al cardamomo e confit di yuzu

*Lemon tart with almond amaretto, cardamom marshmallow and yuzu confit
Zitronentarte mit Mandel-Amaretto, Kardamom-Marshmallow und Yuzu-C*

12 €

Sharing Pleasure

Selezione di quattro mignon dessert da condividere

*Selection of four mini desserts to share
Auswahl von vier Mini-Desserts zum Teile*

14 €

Coperto - Cover Charge - Gedeck

5 €

Acqua Lurisia - Water - Wasser

4 €

ALTARIPA

Tabella allergeni menu

Informazione alla clientela sugli allergeni alimentari (Reg. UE 1169/2011).

Le informazioni sulla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Legenda allergeni

- 1 Glutine
- 2 Crostacei
- 3 Uova
- 4 Pesce
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Sesamo
- 12 Solfiti
- 13 Lupini
- 14 Molluschi

Possibile tracce di glutine, latte, frutta secca, arachidi e sedano in tutte le portate

CRUDI

Ostriche Gillardeau — 14, Gamberi rossi — 2, Gamberi viola — 2, Scampi — 2

SASHIMI / CARPACCI

Sashimi di tonno — 4, Sashimi di ricciola — 4

Carpaccio di salmone, salsa ponzu, lamponi — 1,4,6,12

Branzino marinato, cetriolo marinato, gel gin tonic — 1,4,10,12

Carpaccio di gambero viola, gel agrumi — 2,9,12

TARTARE

Tartare di ricciola, ceviche esotica — 4,9,10,11,12

Tartare di gambero rosso, gazpacho di zucchine, robiola — 2,7,12

Tartare di scampo, pomodoro arrosto, tapenade — 1,2,6,9,12

ANTIPASTI

Wafer di mais con baccalà mantecato — 1,3,4,6,7,9,12

Capesante su toast croccante, guacamole — 1,3,6,7,12,14

Uovo pochè, fonduta di Parmigiano — 1,3,7

Foie gras, pan brioche — 1,3,5,7,8,12

Carpaccio di manzo, maionese al pomodoro — 1,3,6,7,9,10,11,12

PRIMI

Tagliolino alle vongole e bottarga — 1,3,4,7,9,12,14

Spaghetti carbonara di tonno — 1,3,4

Ravioli cacio e pepe con riccio — 1,2,3,4,6,7,9,11,12,14

Spaghetti al caviale — 1,3,4,7,12

Risotto piselli e menta — 1,3,7,12,13

Mezzo paccheri ragout di cortile — 1,3,7,9,12

SECONDI

Salmone in crosta di pane — 1,3,4,7,9,12

Gamberi in tempura — 1,2,3,4,5,6,9,12,13

Astice alla catalana — 1,2,6,7,9,11,12

Verdure con tempeh di soia — 1, 6,7,9,10,11,12

Tataki di manzo BBQ — 6,7,9,10,11,12

Maialino da latte — 3,7,9,10,12

DESSERT

Babà Litchous — 1,3,6,7,12

Thai garden — 3,6,7,8

Notte italiana cheesecake — 1,3,7

Agrumi preziosi — 1,3,7,8

Sharing pleasure — 1,3,7,8,6