
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 di tonno <i>Tuna sashimi - Thunfisch sashimi</i>	12 €
Sashimi di salmone <i>Salmon sashimi - lachs sashimi</i>	16 €

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

Tacos con tartare di manzo, insalata di avocado, pimentòn e gel al peperone del piquillo <i>Tacos with beef tartare, avocado salad, smoked pimentón and piquillo pepper gel</i> <i>Tacos mit Rindertatar, Avocadosalat, geräuchertem Pimentón und Piquillo-Paprika-Gel</i>	20 €
Carpaccio di salmone, salsa ponzu, lamponi <i>Salmon carpaccio with ponzu sauce and raspberries</i> <i>Lachs-Carpaccio mit Ponzu-Sauce und Himbeeren</i>	18 €
Tataki di tonno, maionese al kalamansi e gel di shiso rosso <i>Tuna tataki with calamansi mayonnaise and red shiso gel</i> <i>Thunfisch-Tataki mit Calamansi-Mayonnaise und rotem Shiso-Gel</i>	20 €
Tartare di ricciola, ceviche esotica <i>Amberjack tartare, exotic ceviche</i> <i>Bernsteinmakrelen-Tatar, exotisches Ceviche</i>	22 €
Carpaccio di gambero viola, gel di limone e pesca al Campari <i>Purple prawn carpaccio with lemon gel and Campari peach</i> <i>Carpaccio von violetter Garnele mit Zitronengel und Pfirsich in Campari</i>	28 €
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>	28 €
Tartare di scampo pomodoro arrosto, origano e tapenade di oliva <i>Langoustine tartare with roasted tomato and olive tapenade</i> <i>Scampi-Tatar nach mit gerösteter Tomate mit oliven tapenade</i>	28 €

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 freddo, colatura di alici e tartare di gambero rosso <i>Chilled spaghetti with anchovy colatura and prawn tartare</i> <i>Kalte Spaghetti mit Colatura di Alici und Garnelentatar</i>	26 €
Risotto alla norma, acqua di pomodoro e basilico, melanzana frita e ricotta affumicata <i>Risotto with tomato and basil water, crispy eggplant and smokeed ricotta</i> <i>Risotto mit tomaten-basilikum wasser, knuspiger aubergine und gerauchertem ricotta</i>	20 €
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 - HAUPTGANGE

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 €

Tonno alla milanese, maionese allo zenzero, chips di yuca, carota in giardiniera e salsa agrodolce sweetchili
Tuna Milanese with ginger mayonnaise, yuca chips, pickled carrot and sweet chili sauce
Thunfisch nach Mailänder Art mit Ingwer-Mayonnaise, Yuca-Chips, eingelegter Karotte und Sweet-Chili-Sauce 35 €

Polpo alla Luciana
Octopus Luciana style
Oktopus nach Luciana-Art 35 €

Filetto al pepe verde e rosti di patate
Beef fillet with green pepper sauce and potato rösti
Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce und Kartoffelrösti 36 €

CONTORNI
SIDEDISHES - BILLAGEN

Patate al forno
Baked potato - Ofenkartoffel 9 €

Pak choi arrostito
Pak-choi roasted - gerosteter pak choi 9 €

Biete ripassate
Sautéed beet greens - Gedünsteter Mangold 9 €

Carota bbq, ajo blanco al sesamo e paprika
BBQ carrot with white sesame aioli and paprika
BBQ-Karotte mit weißem Sesam-Aioli und Paprika 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

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

Cheesecake with coffee espuma

Schokoladen-Cheesecake mit Kaffee-Espuma

12 €

Lemon tart

Tartelletta al limone con gel agli agrumi

Lemon tart

Zitronentarte

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 €

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

ALLERGENI**I CRUDI
RAW DISHES**

- 2 Gamberi rossi
Red prawns - Rote garnelen
- 2 Gamberi Viola
Violet prawns - Violette garnelen
- 2 Scampi
Scampi
- 4 Sashimi di tonno
Tuna sashimi - Thunfisch sashimi
- 4 Sashimi di salmone
Salmon sashimi - lachs sashimi

**CAVIALE
CAVIAR - KAVIAR**

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

**ANTIPASTI
STARTERS - VORSPEISEN**

- 6-9-10-12 Tacos con tartare di manzo, insalata di avocado, pimentón e gel al peperone del piquillo
Tacos with beef tartare, avocado salad, smoked pimentón and piquillo pepper gel
Tacos mit Rindertatar, Avocadosalat, geräuchertem Pimentón und Piquillo-Paprika-Gel
- 1-4-6-12 Carpaccio di salmone, salsa ponzu, lamponi
Salmon carpaccio with ponzu sauce and raspberries
Lachs-Carpaccio mit Ponzu-Sauce und Himbeeren
- 1-3-4-6 11-12 Tataki di tonno, maionese al kalamansi e gel di shiso rosso
Tuna tataki with calamansi mayonnaise and red shiso gel
Thunfisch-Tataki mit Calamansi-Mayonnaise und rotem Shiso-Gel
- 4-9-10 Tartare di ricciola, ceviche esotica
11-12 *Amberjack tartare, exotic ceviche*
Bernsteinmakrelen-Tatar, exotisches Ceviche
- 2-12 Carpaccio di gambero viola, gel di limone e pesca al Campari
Purple prawn carpaccio with lemon gel and Campari peach
Carpaccio von violetter Garnele mit Zitronengel und Pfirsich in Campari
- 2-7-12 Tartare di gambero rosso, gazpacho di zucchine, robiola alle erbe
Red prawn tartare, zucchini gazpacho, herb robiola cheese
Rote-Garnelen-Tatar, Zucchini-Gazpacho, Robiola mit Kräutern
- 2-6-9 Tartare di scampo pomodoro arrosto, origano e tapenade di oliva
Langoustine tartare with roasted tomato and olive tapenade
Scampi-Tatar nach mit gerösteter Tomate mit oliven tapenade

**PRIMI
FIRST COURSES - ERSTE GANGE**

- 1-3-4-7-9-12-14 Tagliolino alle vongole veraci e bottarga di Mugine
Tagliolini with clams and bottarga
Tagliolini mit Venusmuscheln und Bottarga
- 1-2-4-6-12 Spaghetto freddo, colatura di alici e tartare di gambero
Chilled spaghetti with anchovy colatura and prawn tartare
Kalte Spaghetti mit Colatura di Alici und Garnelentatari
- 7-9-12 Risotto alla norma, acqua di pomodoro e basilico, melanzana frita e ricotta affumicata
Risotto with tomato and basil water, crispy eggplant and smokeed ricotta
Risotto mit tomaten-basilikum wasser, knuspiger aubergine und gerauchertem ricotta
- 1-3-7-9-12 Mezzo pacchero al ragout di cortile, funghi pioppini e Bagòss
Mezzo pacchero pasta with white meat ragout, pioppini mushrooms and Bagòss cheese
Mezzo-Pacchero mit Ragout von weißem Fleisch, Pioppini-Pilzen und Bagòss-Käse

ALLERGENI**SECONDI
MAIN COURSES - HAUPTGANGE**

1-4-7-9-12	Salmone in crosta di pane, emulsione ai capperi e finocchi marinati <i>Salmon in bread crust, caper sauce and marinated fennel</i> <i>Lachs in Brotkruste, Kapernsauce und marinierter Fenchel</i>
1-3-4-5-12	Tonno alla milanese, maionese allo zenzero, chips di yuca, carota in giardiniera e salsa agrodolce sweetchili <i>Tuna Milanese with ginger mayonnaise, yuca chips, pickled carrot and sweet chili sauce</i> <i>Thunfisch nach Mailänder Art mit Ingwer-Mayonnaise, Yuca-Chips, eingelegter Karotte und Sweet-Chili-Sauce</i>
4-9-12-14	Polpo alla Luciana <i>Octopus Luciana style</i> <i>Oktopus nach Luciana-Art</i>
7-9-10-12	Filetto al pepe verde e rosti di patate <i>Beef fillet with green pepper sauce and potato rösti</i> <i>Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce und Kartoffelrösti</i>

**CONTORNI
SIDEDISHES - BILLAGEN**

7	Patate al forno <i>Baked potato - Ofenkartoffel</i>
7	Pak choi arrostito <i>Braised endive with Port wine - Geschmorter chicorée mit Portwein</i>
7	Biete ripassate <i>Sautéed chard - Gedünsteter Mangold</i>
7-11	Carota bbq, ajo blanco al sesamo e paprika <i>BBQ carrot with white sesame aioli and paprika</i> <i>BBQ-Karotte mit weißem Sesam-Aioli und Paprika</i>
6-10	Insalata di finocchio, pomodorini, arancia e salsa esotica <i>Fennel salad with cherry tomatoes, orange and exotic sauce</i> <i>Fenchelsalat mit Kirschtomaten, Orange und exotischer Sauce</i>

**DESSERTS
NACHTISCH**

3-6-7-8	Thai garden (Veg) <i>Cocco cremoso, mango maturo, riso basmati dolce e profumo di lime kaffir</i> <i>Creamy coconut, ripe mango, sweet basmati rice and kaffir lime aroma.</i> <i>Cremige Kokosnuss, reife Mango, süßer Basmatireis und Kaffirlimettenaroma</i>
1-3-7	Notte italiana <i>Cheesecake vellutata su base croccante al cioccolato, coulisse al caffè</i> <i>Cheesecake with coffee espuma</i> <i>Schokoladen-Cheesecake mit Kaffee-Espuma</i>
1-3-5-7-8	Lemon tart <i>Tartelletta al limone con gel agli agrumi</i> <i>Lemon tart</i> <i>Zitronentarte</i>
1-3-7-8-6	Sharing Pleasure <i>Selezione di quattro mignon dessert da condividere</i> <i>Selection of four mini desserts to share</i> <i>Auswahl von vier Mini-Desserts zum Teilen</i>