
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>	9 € cad
Scampi <i>Scampi</i>	7 € cad
Sashimi di tonno <i>Tuna sashimi - Thunfisch sashimi</i>	12 €
Sashimi di salmone <i>Salmon sashimi - lachs sashimi</i>	10 €

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

Uovo pochè

Fonduta di Parmigiano Reggiano, tartufo nero e pan brioche tostato

Poached egg with Parmigiano Reggiano fondue, black truffle and toasted brioche
Pochiertes Ei mit Parmigiano-Reggiano-Fondue, schwarzem Trüffel und gerösteter Brioche

16 €

Tataki di manzo

Cuore di porro fondente e maionese di pomodoro arrostito

Beef tataki with tender leek heart and roasted tomato mayonnaise
Rindertataki mit zartem Lauchherz und Mayonnaise aus gerösteten Tomaten

19 €

Capesante scottate

Soffice di patate alla vaniglia del Madagascar e riduzione al vin brulé

Seared scallops with Madagascar vanilla potato purée and mulled wine reduction
Gebratene Jakobsmuscheln mit Kartoffelpüree und Madagaskar-Vanille, dazu Glühweinreduktion

22 €

Ceviche di ricciola esotica

Salsa al melograno

Exotic amberjack ceviche with pomegranate sauce
Exotische Bernsteinmakrelen-Ceviche mit Granatapfelsauce

22 €

Tartare di gambero rosso

Robiola alle erbe aromatiche e salsa al mango

Red prawn tartare with herb-infused Robiola cheese and mango sauce
Tatar von roten Garnelen mit Kräuter-Robiola und Mangosauce

26 €

PRIMI
FIRST COURSES - ERSTE GANGE

Risotto Carnaroli, crema di zucca mantovana

Riduzione all'Amarone e semi di zucca salati

Carnaroli risotto with Mantuan pumpkin cream, Amarone wine reduction and salted pumpkin seeds

Carnaroli-Risotto mit Mantuaner Kürbiscrème, Amarone-Reduktion und gesalzenen Kürbiskernen

19 €

Bigoli trafilati al bronzo

Ragù di cortile e polvere di rosmarino

Bronze-die extruded bigoli with farmyard poultry ragù and rosemary powder

Bronzegezogene Bigoli mit Geflügelragout und Rosmarinpulver

20 €

Tagliolini al tartufo

Salsa al Grana Padano e fondo d'arrosto

Tagliolini with truffle, Grana Padano sauce and roast jus

Tagliolini mit Trüffel, Grana-Padano-Sauce und Bratenjus

26 €

Spaghettone Mancini

Ajo, ojo e ragout di gambero

Mancini spaghetti with garlic, olive oil and prawn ragout

Mancini-Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Garnelenragout

22 €

Fregola mantecata

Trota affumicata, beurre blanc alle sue uova ed erba cipollina

Creamy fregola with smoked trout, beurre blanc, trout roe and chives

Cremige Fregola mit geräucherter Forelle, Beurre blanc, Forellenkaviar und Schnittlauch

25 €

Mezzo pacchero Mancini all'astice

Pomodorini confit e la sua bisque

Mancini half-paccheri with lobster, confit cherry tomatoes and lobster bisque

Mancini-Halb-Paccheri mit Hummer, konfierten Kirschtomaten und Hummerbisque

29 €

SECONDI
MAIN COURSES - HAUPTGÄNGE

Melanzana arrosto

Burrata di Andria, pomodorini confit e basilico croccante

Roasted aubergine with Andria burrata, confit cherry tomatoes and crispy basil
Geröstete Aubergine mit Burrata aus Andria, konfierten Kirschtomaten und knusprigem Basilikum

20 €

Strudel di maialino

Filetto bardato con pancetta affumicata, crema di mais, mele essiccate e cannella

Pork tenderloin strudel wrapped in smoked pancetta, with sweetcorn cream, dried apples and cinnamon
Schweinefilet im Strudelmantel mit geräuchertem Pancetta, Maiscreme, getrockneten Äpfeln und Zimt

25 €

Costoletta di vitello alla milanese

Traditional Milanese-style veal cutlet
Kalbskotelett nach Mailänder Art

39 €

Disponibile con

Fontina d'alpeggio e tartufo nero

Also available with Alpine Fontina cheese and black truffle
Auch mit Fontina-Alpkäse und schwarzem Trüffel erhältlich

49 €

Polpo e gambero

Maionese di polpo, pomodorini confit e chips di fiore di loto

Octopus and prawn with octopus mayonnaise, confit cherry tomatoes and lotus flower chips
Oktopus und Garnele mit Oktopus-Mayonnaise, konfierten Kirschtomaten und Lotusblütenchips

30 €

Branzino

Porro bruciato, patate affumicate e beurre blanc

Sea bass with charred leek, smoked potatoes and beurre blanc
Wolfsbarsch mit angeflamtem Lauch, geräucherten Kartoffeln und Beurre blanc

38 €

Carré di sogliola

Crema di carciofo, chips di carciofo e caviale di aceto balsamico

Sole carré with artichoke cream, crispy artichoke chips and balsamic vinegar pearls
Seezungen-Carré mit Artischockencreme, knusprigen Artischockenchips und Balsamico-Perlen

36 €

CONTORNI
SIDEDISHES - BAILAGEN

Patate al forno <i>Baked potato</i> <i>Ofenkartoffel</i>	8 €
Patate americane fritte <i>Sweet potato fries</i> <i>Süßkartoffelpommes</i>	8 €
Stick di polenta croccante con salsa tartara <i>Crispy polenta sticks with tartare sauce</i> <i>Knusprige Polentasticks mit Remouladensauce</i>	8 €
Spinaci saltati al burro <i>Butter-sautéed spinach</i> <i>In Butter geschwenkter Spinat</i>	8 €
Bouquet di verdure crude di stagione <i>Selection of fresh seasonal raw vegetables</i> <i>Auswahl an frischem saisonalem Rohkostgemüse</i>	8 €

DESSERTS
NACHTISCH

Tiramisù, crema al mascarpone e caffè espresso

Tiramisù with mascarpone cream and espresso coffee
Tiramisù mit Mascarponecreme und Espresso

8 €

Torta di rose e crema Chantilly

Italian rose-shaped brioche cake with Chantilly cream
Italienischer Rosenkuchen aus Hefeteig mit Chantilly-Creme

8 €

Brownie al cioccolato fondente 70%

Pere, crumble alla nocciola e salsa ai lamponi

70% dark chocolate brownie with pears, hazelnut crumble and raspberry sauce
Brownie aus 70 % dunkler Schokolade mit Birnen, Haselnussstreuseln und Himbeersauce

8 €

Cheesecake esotica

Exotic fruit cheesecake
Cheesecake mit exotischen Früchten

8 €

Coperto - Cover Charge - Gedeck

4 €

Acqua Lurisia - Water - Wasser

3 €

ALTARIPA
RESTAURANT & LOUNGE

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

MENU

ANTIPASTI:

-Uovo poché, fonduta di Parmigiano, tartufo nero e pan brioche tostato

Poached egg, Parmesan fondue, black truffle and toasted brioche

Pochiertes Ei, Parmesanfondue, schwarzer Trüffel und geröstete Brioche

Allergeni / Allergens / Allergene: 1,3,6,7

-Capesante scottate, purea di patate alla vaniglia del Madagascar e riduzione di vin brûlé

Seared scallops, Madagascar vanilla potato purée and mulled wine reduction

Gebratene Jakobsmuscheln, Kartoffelpüree mit Madagaskar-Vanille und Glühweinreduktion

Allergeni / Allergens / Allergene: 7,12,14

-Tataki di manzo, cuore di porro fondente e maionese di pomodoro arrostito

Beef tataki, tender leek heart and roasted tomato mayonnaise

Rindertataki, zarter Lauchkern und Mayonnaise von gerösteten Tomaten

Allergeni / Allergens / Allergene: 1,3,6,12

-Ceviche esotica di ricciola/Exotic amberjack ceviche/Exotische Ceviche von der Bernsteinmakrele

Allergeni / Allergens / Allergene: 4,9,10,11,12

-Tartare di gambero rosso, salsa al melograno e robiola alle erbe

Red prawn tartare, pomegranate sauce and herb robiola

Tatar von roten Garnelen, Granatapfelsauce und Kräuter-Robiola

Allergeni / Allergens / Allergene: 2,7,12

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES / ERSTE GÄNGE

-Risotto Carnaroli alla zucca mantovana, polvere di rosmarino e semi di zucca salati

Carnaroli risotto with Mantuan pumpkin, rosemary powder and salted pumpkin seeds

Carnaroli-Risotto mit Mantuaner Kürbis, Rosmarinpulver und gesalzenen Kürbiskernen

Allergeni / Allergens / Allergene: 7,8,12

-Spaghettoni Mancini con crema d'aglio e gamberi

Mancini thick spaghetti with garlic cream and prawns/Dicke Mancini-Spaghetti mit Knoblauchcreme und Garnelen

Allergeni / Allergens / Allergene: 1,2,7,12

-Fregola mantecata, Trota affumicata, beurre blanc alle sue uova ed erba cipollina

Creamy fregola with smoked trout, beurre blanc, trout roe and chives

Allergeni / Allergens / Allergene: 1,3,4,7,9,12

-Tagliolini mantecati con salsa al Grana, tartufo nero e fondo d'arrosto

Tagliolini with Grana cheese sauce, black truffle and roast jus

Tagliolini mit Grana-Käsesauce, schwarzem Trüffel und Bratenjus

Allergeni / Allergens / Allergene: 1,3,7,9,12

-Bigoli trafilati al bronzo con ragù di cortile e polvere di rosmarino

Bronze-drawn bigoli with poultry ragù and rosemary powder

Bronzegezogene Bigoli mit Geflügelragout und Rosmarinpulver

Allergeni / Allergens / Allergene: 1,3,4,7,9,12-

-Mezzo pacchero Mancini all'astice, pomodorini confit e bisque

Mancini mezzi paccheri with lobster, confit cherry tomatoes and bisque/ mit Hummer, konfierten Kirschtomaten

Allergeni / Allergens / Allergene: 1,2,9,12

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES / HAUPTGERICHTE

-Branzino con porro bruciato, patate affumicate e beurre blanc

Sea bass with charred leek, smoked potatoes and beurre blanc

Wolfsbarsch mit geröstetem Lauch, geräucherten Kartoffeln und Beurre blanc

Allergeni / Allergens / Allergene: 1,4,7,9,12

-Strudel di maialino con pancetta affumicata, crema di mais, mela croccante e jus

Pork strudel with smoked pancetta, corn cream, crisp apple and jus

Schweinestrudel mit geräuchertem Bauchspeck, Maiscreme, knackigem Apfel und Jus

Allergeni / Allergens / Allergene: 7,9,12

-Sogliola alla mugnaia con carciofi croccanti e caviale di aceto balsamico

Sole meunière with crispy artichokes and balsamic vinegar pearls

Seezunge nach Müllerinart mit knusprigen Artischocken und Balsamico-Perlen

Allergeni / Allergens / Allergene: 3,4,7,9,12

-Polpo e gambero con maionese di polpo, pomodori confit e chips di fiore di loto

Octopus and prawn with octopus mayonnaise, confit tomatoes and lotus root chips

Oktopus und Garnele mit Oktopus-Mayonnaise, konfierten Tomaten und Lotuswurzelchips

Allergeni / Allergens / Allergene: 2,3,4,12

-Melanzana arrosto con burrata di Andria, pomodorini confit e basilico croccante

Roasted aubergine with Andria burrata, confit cherry tomatoes and crispy basil

Geröstete Aubergine mit Burrata aus Andria, konfierten Kirschtomaten und knusprigem Basilikum

Allergeni / Allergens / Allergene: 7

-Costoletta di vitello alla milanese

Milanese-style veal cutlet / Kalbskotelett nach Mailänder Art

Allergeni / Allergens / Allergene: 1,3,7

CONTORNI / SIDE DISHES / BEILAGEN

-Patate al forno - Baked potatoes - Ofenkartoffeln

Allergeni / Allergens / Allergene:

-Patate americane fritte - Sweet potato fries - Süßkartoffelpommes

Allergeni / Allergens / Allergene:

-Stick di polenta croccante con salsa tartara/Crispy polenta sticks with tartare sauce/

Knusprige Polentasticks mit Remouladensauce

Allergeni / Allergens / Allergene: 1,7

-Spinaci saltati al burro/Butter-sautéed spinach/In Butter geschwenkter Spinat

Allergeni / Allergens / Allergene: 7

-Bouquet di verdure crude di stagione/Selection of fresh seasonal raw vegetables/

Auswahl an frischem saisonalem Rohkostgemüse

Allergeni / Allergens / Allergene: /

DESSERT / DESSERTS / NACHTISCH

-Tiramisù, crema al mascarpone e caffè espresso/Tiramisù with mascarpone cream and espresso coffee/

Tiramisu mit Mascarponecreme und Espresso

Allergeni / Allergens / Allergene: 1-7

-Torta di rose e crema Chantilly/Italian rose-shaped brioche cake with Chantilly cream

Italienischer Rosenkuchen aus Hefeteig mit Chantilly-Creme

Allergeni / Allergens / Allergene: 1-3-7

-Brownie al cioccolato fondente 70%, pere, crumble alla nocciola e salsa ai lamponi

70% dark chocolate brownie with pears, hazelnut crumble and raspberry sauce

Brownie aus 70 % dunkler Schokolade mit Birnen, Haselnussstreuseln und Himbeersauce

Allergeni / Allergens / Allergene: 1-3-7-8

-Cheesecake esotica/Exotic fruit cheesecake/Cheesecake mit exotischen Früchten

Allergeni / Allergens / Allergene: 1-3-6-7-8