AALTO
CUCINA LIBERA

CUCINA LIBERA.
SENZA DEFINIZIONI GEOGRAFICHE O STILISTICHE.
LIBERA DI RICERCARE GUSTO, EQUILIBRIO, ELEGANZA.

A BOUNDLESS CUISINE.
FREE FROM FIXED COORDINATES OR STYLISTIC CANONS.
FREE TO PLAY WITH FLAVOURS, BALANCE
AND ELEGANCE.

MENU DEGUSTAZIONE

8 PORTATE / 8 COURSES TASTING MENU

Scampi e semi
Langoustines and seeds

Cannolicchi, asparagi bianchi e camomilla
Razor clams, white asparagus and chamomile

Lingua di manzo, salsiccia di Bra e Polpo-bushi
Beef tongue, Bra sausage and Octopus-bushi

Anguilla, tataki di manzo e liquirizia
Eel, beef tataki and licorice

Spaghetti cacio e pepe alla tsukemen con brodo di anguilla in saor
Tsukemen style spaghetti with cheese and pepper and eel sweet and sour broth

Risotto aspro, fiori di sakura, gelato di alga kombu e ostrica
Sour risotto, sakura flowers, kombu seaweed and oyster ice cream

Filetto di manzo alla brace, bacche di mirtillo rosso e melanzana
Grilled beef fillet, cranberries and eggplant

Rabarbaro, lamponi e gelato di mandorla tostata
Rhubarb, raspberries and toasted almond ice cream

euro 140 per persona / per person

Abbinamento vini / Wine pairing

euro 100 per persona / per person
euro 60 per persona / per person

Per la complessità della struttura, il menu degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo.
Due to its complex structure, the tasting menu is served only for the whole table.

MENU DEGUSTAZIONE

5 PORTATE / 5 COURSES TASTING MENU

Scampi e semi
Langoustines and seeds

Anguilla, tataki di manzo e liquirizia
Eel, beef tataki and licorice

Spaghetti cacio e pepe alla tsukemen con brodo di anguilla in saor
Tsukemen style spaghetti with cheese and pepper and eel sweet and sour broth

Filetto di manzo alla brace, bacche di mirtillo rosso e melanzana
Beef fillet, cranberries and eggplant

Rabarbaro, lamponi e gelato di mandorla tostata
Rhubarb, raspberries and toasted almond ice cream

euro 115 per persona / per person

Abbinamento vini / Wine pairing

euro 60 per persona / per person

Per la complessità della struttura, il menu degustazione è inteso per tutti i commensali del tavolo.
Due to its complex structure, the tasting menu is served only for the whole table.

ANTIPASTI

STARTERS

	euro
Scampi, cuore di lattuga e panna acida al kombucha Langoustines, heart of lettuce and kombucha sour cream	45
Anguilla, tataki di manzo e liquirizia Eel, beef tataki and licorice	35
Carpaccio di manzo, salsiccia di Bra e panna acida all'aglio Beef carpaccio, Bra sausage and garlic sour cream	30
Pomodorini, rabarbaro, vaniglia, granita di acetosa e abete Grape tomatoes, rhubarb, vanilla, sorrel and fir water ice	28

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

	euro
Spaghetti cacio e pepe alla tsukemen con brodo di anguilla in saor Tsukemen style spaghetti with cheese and pepper and eel sweet and sour broth	35
Risotto allo zafferano, granchio e limone Saffron risotto, crab and lemon	38
Ravioli del plin, salsiccia di Bra, fiori di sakura e latticello di dashi Plin ravioli, Bra sausage, sakura flowers and dashi buttermilk	35
Gnocchi di ricotta, spinaci e shiso, frutto della passione, pepe Ricotta, spinach and shiso gnocchi, passion fruit, pepper	30

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

	euro
Sella di agnello, Ostrica-bushi, Bergamotto-kosho e daikon Saddle of lamb, Oyster-bushi, Bergamot-kosho and daikon	40
Rombo alla brace, salsa alle erbe e uova di trota Grilled turbot, herb sauce and trout eggs	45
Filetto di manzo alla brace, bacche di mirtillo rosso e melanzana Grilled beef fillet, cranberries and eggplant	45
Raviolo aperto di alga kombu, verdure e yuba Kombu seaweed open ravioli, vegetables and yuba	35

DESSERT

DESSERTS

	euro
Sfoglia al cioccolato e gelato al latte affumicato Chocolate puff pastry and smoked milk ice cream	15
Veneziana allo zafferano e gelato di panna acida Saffron soft sweet bun and sour cream ice cream	15
Tiramisù Tiramisù	15
Rabarbaro, lamponi e gelato di mandorla tostata Rhubarb, raspberries and toasted almond ice cream	15

BEVANDE

DRINKS

	euro
Acqua / Water 75 cl	4
Bibite / Soft Drinks	5
Tè e Tisane / Teas and Infusions	8

Coperto / Cover charge euro 5 per persona / per person

Gentili clienti,

il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu.
Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.
Le sostanze allergeniche presenti nel libro ingredienti sono segnalate in neretto, al fine di facilitarne l'identificazione.
Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del reg. Ue 1169/11 allegato II.

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti / ingredienti presenti in menu contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del reg. Ce 852/04.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal reg. Ce 853/04.

Comunichiamo che la varietà del tonno (rosso, pinna gialla o alalunga) utilizzato per la preparazione dei nostri piatti, potrà cambiare in funzione della stagionalità o della disponibilità presso i nostri fornitori, garantiamo in ogni caso la freschezza e l'osservanza di tutte le norme sanitarie.

Dear guests,

Our staff will provide you with any information about the nature and origin of all raw materials employed and about how all dishes are prepared.
We invite you to inform us about any intolerance to certain allergens before ordering.
During food preparation in the kitchen accidental cross-contamination can not be excluded, therefore our dishes can still contain the following allergenic substances, according to the Eu reg 1169/11 annex II.

1. Cereals containing gluten
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soy and products thereof
7. Milk and products thereof
8. Nuts
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame Seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

Dishes marked with (*) in the menu are prepared either with raw ingredients which have been frozen or deep-frozen by the manufacturer or with fresh raw materials submitted to blast chilling in order to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP plan pursuant to ec reg. 852/04.

All completely raw or half raw dispensed fish products are submitted to blast chilling to ensure their safety, as required by ec reg. 853/04.

Please be advised that the variety of tuna used for the preparation of our dishes, may change depending on the season or availability of our suppliers. However we always guarantee its freshness and compliance with all health regulations.