



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

## **Sfoglia al cioccolato e gelato al latte affumicato**

Chocolate puff pastry and smoked milk ice cream

euro 140 per persona / per person

## **Abbinamento vini / Wine pairing**

8 calici euro 100 per persona / 8 glasses euro 100 per person

5 calici euro 60 per persona / 5 glasses euro 60 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**

Grilled beef fillet, cranberries and eggplant

## **Sfoglia al cioccolato e gelato al latte affumicato**

Chocolate puff pastry and smoked milk ice cream

euro 115 per persona / per person

## **Abbinamento vini / Wine pairing**

5 calici euro 60 per persona / 5 glasses euro 60 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
<b>Scampi, cuore di lattuga e panna acida al kombucha</b> Langoustines, heart of lettuce and kombucha sour cream	45
<b>Anguilla, tataki di manzo e liquirizia</b> Eel, beef tataki and licorice	35
<b>Carpaccio di manzo, salsiccia di Bra e panna acida all'aglio</b> Beef carpaccio, Bra sausage and garlic sour cream	30
<b>Pomodorini, rabarbaro, vaniglia e granita di sedano</b> Grape tomatoes, rhubarb, vanilla and celery water ice	28

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

	euro
<b>Spaghetti cacio e pepe alla tsukemen con brodo di anguilla in saor</b> Tsukemen style spaghetti with cheese and pepper and eel sweet and sour broth	35
<b>Risotto aspro, fiori di sakura, gelato di alga kombu e ostrica</b> Sour risotto, sakura flowers, kombu seaweed and oyster ice cream	38
<b>Ravioli del plin, salsiccia di Bra, fiori di sakura e latticello di dashi</b> Plin ravioli, Bra sausage, sakura flowers and dashi buttermilk	35
<b>Gnocchi di ricotta, spinaci e shiso, frutto della passione, pepe</b> Ricotta, spinach and shiso gnocchi, passion fruit, pepper	30

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

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

# DESSERT

## DESSERTS

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

# BEVANDE

## DRINKS

	euro
<b>Acqua / Water</b> 75 cl	4
<b>Bibite / Soft Drinks</b>	5
<b>Tè e Tisane / Teas and Infusions</b>	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.*