



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

**Tofu di mandorle e carpaccio di pomodoro**

Almond tofu and tomato carpaccio

**Cozze e cavallo**

Mussels and horse

**Seppie, midollo e caviale**

Cuttlefish, bone marrow and caviar

**Anguilla, tataki di manzo e liquirizia**

Eel, beef tataki and licorice

**Spiedino di piccione**

Pigeon skewer

**Spaghetti alla tsukemen con pollo e polpo**

Tsukemen style spaghetti with chicken and octopus

**Risotto a mano con gelato all'ostrica**

Risotto by the hand with oyster ice cream

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

Chocolate puff pastry and smoked milk ice cream

euro 150 per persona / per person

**Abbinamento vini / Wine pairing**

8 calici euro 100 per persona / 8 glasses euro 100 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

**Tofu di mandorle e carpaccio di pomodoro**

Almond tofu and tomato carpaccio

**Anguilla, tataki di manzo e liquirizia**

Eel, beef tataki and licorice

**Spiedino di piccione**

Pigeon skewer

**Spaghetti alla tsukemen con pollo e polpo**

Tsukemen style spaghetti with chicken and octopus

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

Chocolate puff pastry and smoked milk ice cream

euro 135 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>Carpaccio di manzo, salsiccia di Bra e panna acida all'aglio</b> Beef carpaccio, Bra sausage and garlic sour cream	35
<b>Anguilla, tataki di manzo e liquirizia</b> Eel, beef tataki and licorice	35
<b>Tofu di mandorle, carpaccio di pomodoro e granchio</b> Almond tofu, tomato carpaccio and crab	38
<b>Zucchina e gelato alle mandorle</b> Courgette and almond ice cream	30

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

	euro
<b>Gnocchi di riso, curry e capocollo</b> Rice gnocchi, curry and capocollo	35
<b>Spaghetti alla tsukemen con pollo e polpo</b> Tsukemen style spaghetti with chicken and octopus	38
<b>Risotto aspro, gelato di alga kombu e ostrica</b> Sour risotto, kombu seaweed and oyster ice cream	38
<b>Gnocchi di ricotta, spinaci e shiso, frutto della passione e pepe</b> Ricotta, spinach and shiso gnocchi, passion fruit and pepper	30

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

	euro
<b>Branzino, dragoncello e parmigiano</b> Seabass, tarragon and parmesan	45
<b>Melanzana laccata con dashi e filetto di manzo</b> Dashi glazed aubergine and beef fillet	50
<b>Spiedino di piccione</b> Pigeon skewer	80
<b>Cartoccio di alga kombu e verdure</b> Kombu seaweed and vegetables	40

# 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 alla 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.

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 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.*