



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

Ricci di mare, latte di mandorla e fichi

Sea urchins, almond milk and figs

Funghi shitake e topinambur

Shitake mushrooms and Jerusalem artichoke

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 175 per persona / per person

Abbinamento / Beverage pairing

euro 100 per persona / 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

Ricci di mare, latte di mandorla e fichi

Sea urchins, almond milk and figs

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 150 per persona / per person

Abbinamento / Beverage pairing

euro 60 per persona / 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
Ricci di mare, latte di mandorla e fichi Sea urchins, almond milk and figs	40
Anguilla, tataki di manzo e liquirizia Eel, beef tataki and licorice	35
Carpaccio di manzo Beef carpaccio	35
Insalata rossa Beetroot salad	32

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

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

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

	euro
Spiedino di piccione Pigeon skewer	80
Astice blu e sedano rapa Blue lobster and celeriac	95
Guancia di manzo e radicchio Beef cheek and radicchio	50
Funghi in brodo Mushrooms in broth	40

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 alla 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.

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.