

---

ALTARIPA

---

RESTAURANT AND LOUNGE

## **OSTRICHE**

Ostriche Antilope n.3	6,5€ cad
Ostriche Gillardeau n. 3	7,0€ cad
Ostriche Irlanda n.3	7,0€ cad

## **CRUDI**

Gamberi rossi	7,0€ cad
Gamberi viola	7,0€ cad
Scampi	7,0€ cad
Mazzancolla tigrata	5,0€ cad

## **SASHIMI**

Sashimi di salmone	10 €
Sashimi di tonno	11€
Sashimi di ricciola	14 €
Sashimi di branzino	14 €

## **TARTARE**

Tartare gambero viola, gazpacho di datterino giallo e crumble di olive	26 €
Tartare gambero rosa, caprino di mandorla e gel al mojito	16 €

## **PLATEAU**

	Baby una pers.	Medium due pers.	Large quattro pers.	XL sei pers.
PLATEAU	48€	95€	180€	280€

PLATEAU CUSTOM – composizione a richiesta

## **CAVIALE**

Siberian classic	30 gr. 50€	50 gr. 85€	100 gr. 170€
Oscietra classic	30 gr. 70€	50 gr. 117€	125 gr. 234€
Tradition royal	30 gr. 80€	50 gr. 130€	100 gr. 260€

## **ANTIPASTI**

Calamaro shabu shabu, crema di salicornia e insalata di puntarelle	16 €
Toast di gambero, salsa bernese e chutney di cipolla	17 €
Carpaccio di Wagyu, crema di aglio nero e pan brioche	18 €
Pizzetta frita, burrata affumicata, crema di cicoria, ketchup di datterino arrosto e paprika affumicata	16 €

## **PRIMI**

Fregola sarda mantecata, emulsione al "RosaMara", trota affumicata e il suo caviale	20 €
Spaghetto alla carbonara di tonno e katsuobushi	23 €
Ravioli al profumo di lime, tartare di capasanta e pomodoro confit	24 €
Gnocchetto con crema di cime di rapa, aglio, olio, peperoncino e vongole veraci	25 €
Riso al salto allo zafferano, ragout di vitello e crema di nocciole	22 €

## **SECONDI**

Tentacolo di polpo alla plancia, patate arrosto e chutney di datterino giallo	32 €
Tonno alla milanese, maionese allo zenzero, chips di yuca, carota in giardiniera e salsa agrodolce sweet chili	35 €
Trancio di ricciola dal cuore rosa, beurre blanc, pak-choi arrosto	38 €
Rollata di faraona farcita con funghi e pancetta, salsa chasseur, sedano rapa e mela	25 €
Filetto di manzo, jus alla senape e Indivia brasata al porto	38 €
Zucchina alla scapece, crema di zucchine e fiore di zucca farcito	22 €

## **CONTORNI**

Purè affumicato	9 €
Indivia brasata al porto	9 €
Pak-choi arrosto	9 €
Insalata di misticanza	9 €

## **DESSERT**

Mousse al cioccolato fondente, caramello mou e cremoso all'arachide 12 €

Sfoglia, crema alla vaniglia e lamponi 12 €

French toast, Gelato artigianale alla vaniglia e insalata di ananas,  
lime e menta 12 €

Crema al limone del Garda, gel di olio extra vergine del Garda,  
spuma al passion fruit e meringa e esotica 12 €

Coperto 5 €

Acqua Lurisia 4 €

SI INFORMA LA GENTILE CLIENTELA CHE I PRODOTTI DEL NOSTRO MENU' POSSONO  
CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE  
ALIMENTARI O POSSONO ESSERE CONGELATI.  
-ALLEGATO II AL REG. (UE) 1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
  - b) maltodestrine a base di grano;
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - a) olio e grasso di soia raffinato;
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
15. Per garantire la migliore qualità produttiva e mantenere la freschezza dell'alimento anche durante il processo di trasformazione e lavorazione, tutti gli alimenti contrassegnati dal n. 15 sono sottoposti al trattamento di congelamento.

## **OSTRICHE**

- Ostriche Antilope **14**
- Ostriche Gillardeau **14**
- Ostriche Irlanda **14**

## **CRUDI**

- Gamberi rossi **2-15**
- Gamberi viola **2-15**
- Scampi **2-15**
- Mazzancolla tigrata **2-15**

## **SASHIMI**

- Salmone **4-15**
- Tonno **4-15**
- Ricciola **4-15**
- Branzino **4-15**

## **TARTARE:**

- Tartare gambero viola, gazpacho di datterino giallo e crumble di olive **2-12-15**
- Tartare gambero rosa, caprino di mandorla e gel di mojito **2-8-12-15**

## **PLATEAU**

- PLATEAU **2-4-8-12-14-15**

## **CAVIALE**

- Traditional royal **4**
- Siberian classic **4**
- Oscietra classic **4**

## **ANTIPASTI:**

- Calamaro shabu shabu, crema di salicornia e insalata di puntarelle **4-12-14-15**
- Toast di gambero, salsa bernese e chutney di cipolla **1-2-3-7-12-15**
- Carpaccio di Wagyu, crema di aglio nero e pan brioche **1- 3-7**
- Pizzetta frita, burrata affumicata, crema di cicoria, ketchup di datterino arrosto e paprika affumicata **1-6-7**

## **PRIMI**

- Fregola sarda mantecata, emulsione al "RosaMara", trota aff. e il suo caviale **1-3-4-7-9-12-15**
- Spaghetto alla carbonara di tonno e katsuobushi **1- 3- 4-15**
- Ravioli al profumo di lime, tartare di capasanta e pomodoro confit **1-3-5 -7-14-15**
- Gnocchetto con crema di cime di rapa, aglio, olio, peperoncino e vongole **1-3-4-7-12-14-15**
- Riso al salto allo zafferano, ragout di vitello e crema di nocciole **3-7-8-9-12-15**

## **SECONDI**

- Tentacolo di polpo alla plancia, patate arrosto e chutney di datterino **7-12-14-15**
- Tonno alla milanese, maio allo zenzero, chips di yuca **1-3-4-5-12-15**
- Trancio di ricciola, beurre blanc, pak-choi **4-7-9-12-15**
- Rollata di faraona farcita con funghi e pancetta, salsa chassur, sedano rapa e mela **7-9-12-15**
- Filetto di Manzo, jus alla senape e invidia brasata al porto **7-9-10-12-15**
- Zucchini alla scapece, crema di zucchine alle erbe e fiore di zucca farcito **1-7**



## **CONTORNI**

- Indivia brasata al porto **7-12**
- Purè affumicato **7**
- Pak Choi arrosto **7-12**
- Insalata di Misticanza **11**

## **DESSERT**

- Mousse al cioccolato fondente, caramello mou e cremoso all'arachide **1-3-5-7-8**
- Sfoglia, crema alla vaniglia e lamponi **1-3-7**
- French toast, Gelato artigianale alla vaniglia e insalata di ananas, lime e menta **1-3-7-15**
- Crema al limone del Garda, gel di olio extra vergine del Garda, spuma al passion fruit e meringa e esotica. **3-7**

## **IL NOSTRO PANE**

è lavorato a mano da farine e semi provenienti da sei cereali antichi e non modificati: Grano tenero, Segale, Avena, Orzo, Soia, Mais **1-6-15**