



**ALTARIVA**  
RISTORANTE

MENU À LA CARTE

# Menu à la Carte

## Antipasti Starters



Gambero viola\* beurre blanc al Franciacorta e caviale Special Reserve (2,4,7,8,12)  
*Purple prawn\* with Franciacorta beurre blanc and Special Reserve caviar (2,4,7,8,12)*



€ 45

Carciofo alla brace, menta e il suo ristretto (6,7)  
*Charcoal-grilled artichoke, mint and its reduction (6,7)*



€ 35

Quaglia, topinambur e barbabietola allo scalogno (6,7,12)  
*Quail, Jerusalem artichoke and shallot-beetroot (6,7,12)*



€ 40

Capasanta\*, fagioli bianchi di Controne e ricci di mare\* (4,7,14)  
*Scallop\* with Controne white beans and sea urchin\* (4,7,14)*



€ 40

# Menu à la Carte

## Primi First Courses



Linguina di grano duro, vongole veraci, pane saporito e limone di costiera (1,12,14)  
*Durum wheat Linguine with clams, savory breadcrumbs and Amalfi lemon (1,12,14)*



€ 45

Dal Naviglio al Vesuvio: riso riserva allo zafferano e vitello cotto lentamente,  
con cipolla ramata di Montoro (7,12)  
*From the Naviglio to Vesuvius: saffron reserve rice and slow-cooked veal with  
Montoro copper onion (7,12)*



€ 40

Tortello di grano saraceno, verza, bitto e bergamotto (1,3,7)  
*Buckwheat Tortello with savoy cabbage, bitto cheese and bergamot (1,3,7)*



€ 40

Tubetto tiepido in zuppetta di pesce: ristretto ai crostacei e plancton marino (1,2,4,7,12,14)  
*Warm tubetti in fish soup: shellfish reduction and marine plankton (1,2,4,7,12,14)*



€ 40 p.p | per person

Minimo 2 persone | *Minimum 2 people*

# Menu à la Carte

## Tra il Classico e la Tradizione *Between Classic and Tradition*



Altariva • signature Spaghetti al pomodoro (1)

Un omaggio alla purezza della cucina Italiana,  
pasta trafilata al bronzo, cotta nell'essenza di pomodoro fresco, olio extravergine  
monocultivar e basilico

*Altariva • Signature Spaghetti with tomato (1)*

*A tribute to the purity of Italian cuisine:  
bronze-drawn pasta cooked in the essence of fresh tomato, single-variety extra  
virgin olive oil, and basil.*



€ 36

Il Riso in Cagnone al pesce persico\* (4,7)

*Riso in Cagnone with european perch\* (4,7)*



€ 40

# Menu à la Carte

## Secondi Main Courses



Astice, mozzarella di bufala affumicata, patata alla senape e cipollotto arrosto (2,3,7,9,10,12)

*Lobster, smoked buffalo mozzarella, mustard potato and roasted spring onion (2,3,7,9,10,12)*



€ 60

Baccalà in salsa pil pil, uova di trota, scarola, pinoli e uvetta (4,7,8,9,12)

*Salt cod in pil pil sauce, trout roe, escarole, pine nuts and raisins (4,7,8,9,12)*



€ 55

Agnello, camomilla, funghi e cima di rapa (6,7,9)

*Lamb with chamomile, mushrooms and turnip greens (6,7,9)*



€ 55

Millefoglie di patate, Parmigiano Reggiano 36 mesi, nocciola e tartufo bianco (6,7,8)

*Potato millefeuille with 36-month aged Parmigiano Reggiano, hazelnut and white truffle (6,7,8)*



€ 50



Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti indicati con l'asterisco sono surgelati all'origine dal produttore. I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti

*To guarantee food quality and safety, products highlighted with an asterisk were frozen at the origin by the producer. Fishery products served raw or practically raw were subjected to blast chilling to ensure safety. The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.*



Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile richiedere l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale.

*For any information on substances and allergens, you can consult the specific documentation that will be provided, upon request, by our staff.*



Vegetariano  
Vegetarian



Vegano  
Vegan



Senza Glutine  
Gluten Free



Senza Latticini  
Dairy Free



Pesce e Crostacei  
Fish and Crustaceans



Frutta a Guscio  
Nuts



Sostenibile o Locale  
Sustainable or Local