



ALTARIVA
RISTORANTE

MENU DEGUSTAZIONE
TASTING MENU

La filosofia dello Chef

The art of the Chef

Lo Chef Alessandro Rinaldi, originario di Avellino e classe 1989, ha coltivato la sua passione per la cucina sin da bambino, iniziando il suo percorso in ristoranti prestigiosi e affinandosi con esperienze significative. Tra queste, Passalacqua e l'incontro con lo Chef Agostino Iacobucci, che ha influenzato profondamente il suo stile, insegnandogli a combinare l'alta gastronomia con l'autenticità e la semplicità delle tradizioni familiari.

Dopo aver collaborato con oltre 100 chef di fama mondiale a Identità Golose, Rinaldi si è fatto portavoce di una cucina "pulita, nitida e decisa", centrata su sapori riconoscibili e ingredienti stagionali, con un profondo rispetto per la tradizione. Oggi, presso il Ristorante Altariva del boutique hotel Palazzo Venezia di Como, porta avanti il suo stile, ispirato alla cultura familiare e alla bellezza della natura circostante. Il lievito madre che utilizza è un'eredità di quattro generazioni, un simbolo del suo legame con il passato. Con un approccio che combina calore e raffinatezza, Rinaldi punta a far sentire ogni ospite "a casa," celebrando la bellezza del luogo e il piacere della buona tavola.

Chef Alessandro Rinaldi, born in Avellino in 1989, has nurtured his passion for cooking since childhood, beginning his journey in prestigious restaurants and honing his skills through meaningful experiences. Among these, Passalacqua and his encounter with Chef Agostino Iacobucci had a profound influence on his style, teaching him how to blend haute cuisine with the authenticity and simplicity of family traditions.

After working alongside over 100 renowned chefs at Identità Golose, Rinaldi has become an advocate for a "clean, precise, and decisive" cuisine, focused on recognizable flavors and seasonal ingredients, with deep respect for tradition. Today, at the Ristorante Altariva of the boutique hotel Palazzo Venezia in Como, The sourdough he uses is a legacy spanning four generations, a symbol of his deep connection to the past.

With an approach that combines warmth and refinement, Rinaldi aims to make each guest feel "at home," celebrating the beauty of the place and the pleasure of fine dining.

Executive Chef
Alessandro Rinaldi

Menu Degustazione

Sensazioni Marine Sea Symphony



Capasanta*, fagioli bianchi di Controne e ricci di mare* (4,7,14)

Scallop with Controne white beans and sea urchin* (4,7,14)*



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)



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)



Omaggio al maestro... Il Babà (1,3,7,12)

Tribute to the Master... Babà (1,3,7,12)



€ 165

Nel caso si preferisca sostituire l'astice al rombo, l'importo subirà un'addizione dal valore di € 15
If you prefer to replace the turbot with lobster, an additional charge of €15 will apply

Menu Degustazione

Entroterra *From the Inland*



Quaglia, topinambur e barbabietola allo scalogno (6,7,12)

Quail, Jerusalem artichoke and shallot-beetroot (6,7,12)



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)



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

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



Ricotta di bufala, pera e cioccolato (7,8)

Buffalo ricotta, pear and chocolate (7,8)



€ 155

Menu Degustazione

Essenza Vegetale *Tales of the Earth*



Carciofo alla brace, menta e il suo ristretto (6,7)

Charcoal-grilled artichoke, mint and its reduction (6,7)



Tortello di grano saraceno, verza, bitto e bergamotto (1,3,7)

Buckwheat Tortello, savoy cabbage, bitto cheese and bergamot (1,3,7)



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

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



Zucca, mandarino e chiodi di garofano

Pumpkin, mandarin and cloves



€ 140

Menu Degustazione

Passeggiando con lo Chef A culinary journey with the Chef



Menù degustazione di 9 portate a sorpresa

Per garantire un'esperienza armoniosa, i percorsi degustazione sono proposti per l'intero tavolo

9-course surprise tasting menu

To ensure a harmonious experience, tasting menus are served for the entire table

€ 185



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