ALTO

RISTORANTE

MENU

chef Mattia Trabetti

MICHELIN
2024

MODENA SAFARI

Un viaggio attraverso il nostro territorio, dalla “bassa” alla città,
passando per boschi, ruscelli e comuni dimenticati fino alla montagna:
i sapori e le forme ritrovate della storia,
un Safari della provincia di Modena,
sperimentando con l’istinto e con un occhio innovativo.

Street food from Emilia

Trota all’alchermes

“Coniglio alla cacciatora”

Pesce gatto e luppolo

Tortellini di faraona

Pasta³ burro e salvia

Fagioli, cotiche e ortiche

Anatra tra Montese e Vignola

Dessert up to you

---

5 portate 70 €

Wine pairing 40 €

---

8 portate 90 €

Wine pairing 60 €

“La preparazione del menù, per la sua complessità,
è da intendersi per tutto il tavolo”

EMILIA VEGETALE

Un esperienza legata fortemente al territorio
seguendo le stagioni e le loro suggestioni,
in continua evoluzione con le meraviglie che
la terra emiliana
ci dona di giorno in giorno.

Street food from Emilia

Victus

Variazione di rape

Piselli e senape medioevale

Risotto di collina

Tagliatelle, aglio nero, cicoria, bottarga di cortile

Zucchina ripiena

Asparago bianco, fave, foglie di fico

Dessert up to you

---

5 portate 70 €

Wine pairing 40 €

---

8 portate 90 €

Wine pairing 60 €

"La preparazione del menù, per la sua complessità,
è da intendersi per tutto il tavolo"

DESSERT UP TO YOU

Fragole,

sambuco,

granita affumicata

Marble gress

Rosa canina,

yogurt,

mandorla armellina

Formaggi

Vi preghiamo di informarci della presenza di allergie e/o intolleranze alimentari affinché il nostro personale possa provvedere a fornirVi adeguate informazioni.

À LA CARTE

Per i clienti che volessero optare
per il menù a là carte,
diamo la possibilità di selezionare
le portate dai nostri
menù degustazione.

Antipasti

25 €

Primi

30 €

Secondi

40 €

Dessert

15 €

Formaggi

15 / 20 €

Vi preghiamo di informarci della presenza di allergie e/o intolleranze alimentari affinché il nostro personale possa provvedere a fornirVi adeguate informazioni.

LEGENDA ALLERGENI

- GLUTINE
- LATTE
- UOVA
- PESCE
- CROSTACEI
- MOLLUSCHI
- SEDANO
- SESAMO
- SOIA
- LUPINI
- FRUTTA SECCA
- FRUTTA A GUSCIO
- SENAPE
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Alcuni dei nostri ingredienti possono essere congelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperature ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04.

ALTO
RISTORANTE

altoristorante.com