

ALTO
RISTORANTE

MENU

chef Mattia Trabetti


MICHELIN
2026

MODENA SAFARI

Un viaggio attraverso la nostra provincia, tra colline morbide,
e sentieri che profumano di erba nuova.

L'acqua scorre lenta, riflettendo cieli chiari, mentre la natura si ridesta in ogni dettaglio.

Sapori freschi e autentici raccontano il ritorno della stagione,
tra dimore antiche e paesaggi sospesi nel tempo.



Street food from Emilia



Trota, gamberi di fiume
e zafferano



Coniglio, borettane
e senape



"Tortelli di erbette"
e pescegatto affumicato



Faraona, spugnole e rucola



Dessert up to you

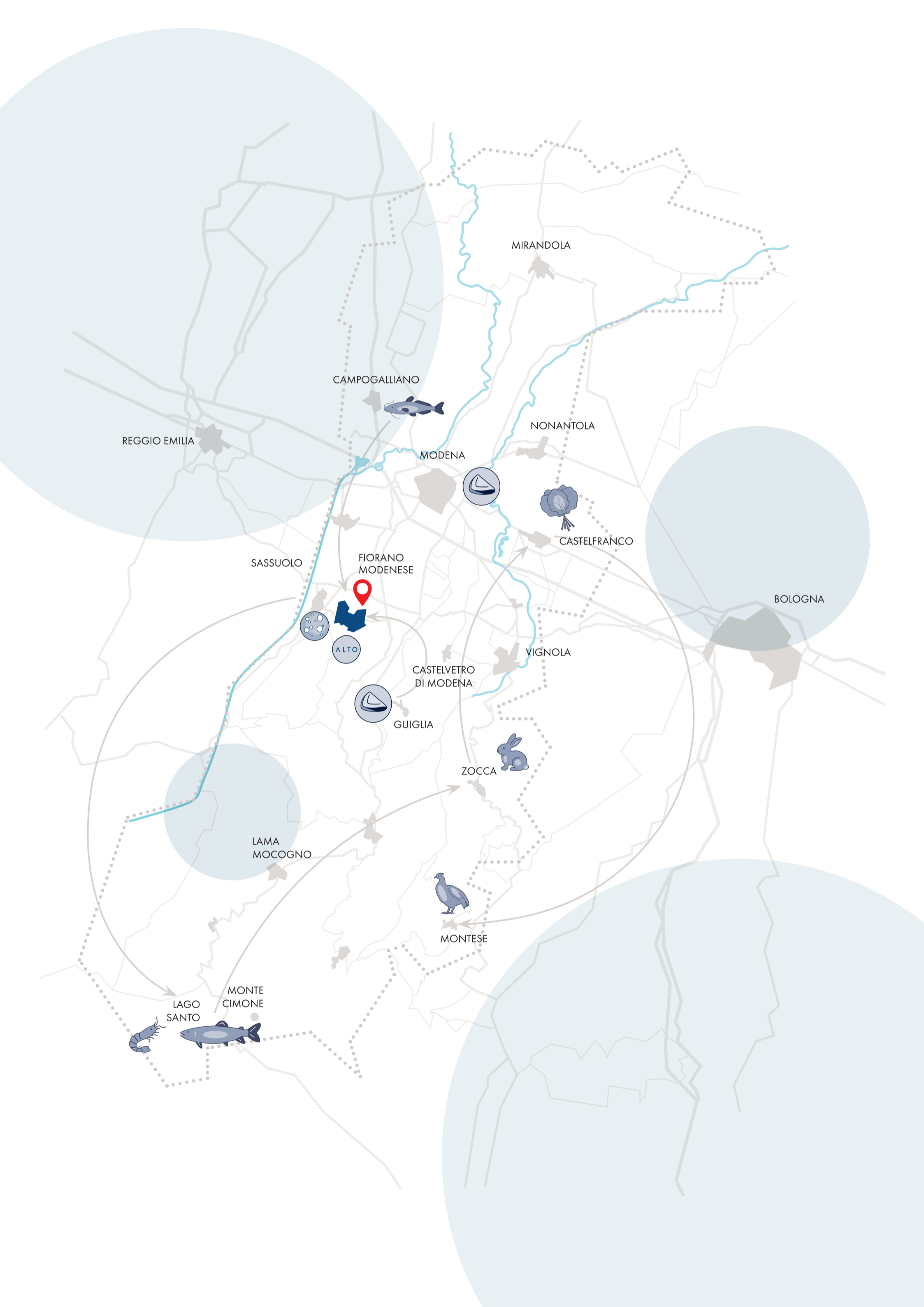
5 portate 95 €

Tortellini del Paolone 20 €

Wine pairing 60 €

Pairing analcolico 45 €

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



REGGIO EMILIA

MIRANDOLA

CAMPOGALLIANO

NONANTOLA

MODENA

CASTELFRANCO

SASSUOLO

FIORANO
MODENESE

BOLOGNA

ALTO

VIGNOLA

CASTELVETRO
DI MODENA

GUIGLIA

ZOCCA

LAMA
MOCOONO

MONTESE

LAGO
SANTO

MONTE
CIMONE

EMILIA VEGETALE

Materia, gesto, stagione.

La primavera entra in cucina con la sua energia discreta,
fatta di freschezza e precisione.

L'orto guida il percorso, tra sapori essenziali e nuove sfumature.

Un'evoluzione continua, libera e consapevole.



Street food from Emilia



Fagiolini, limone
e sambuco



Carciofo
alla brace



Gnocchetti di pane,
rafano e fave



Asparago
e uovo



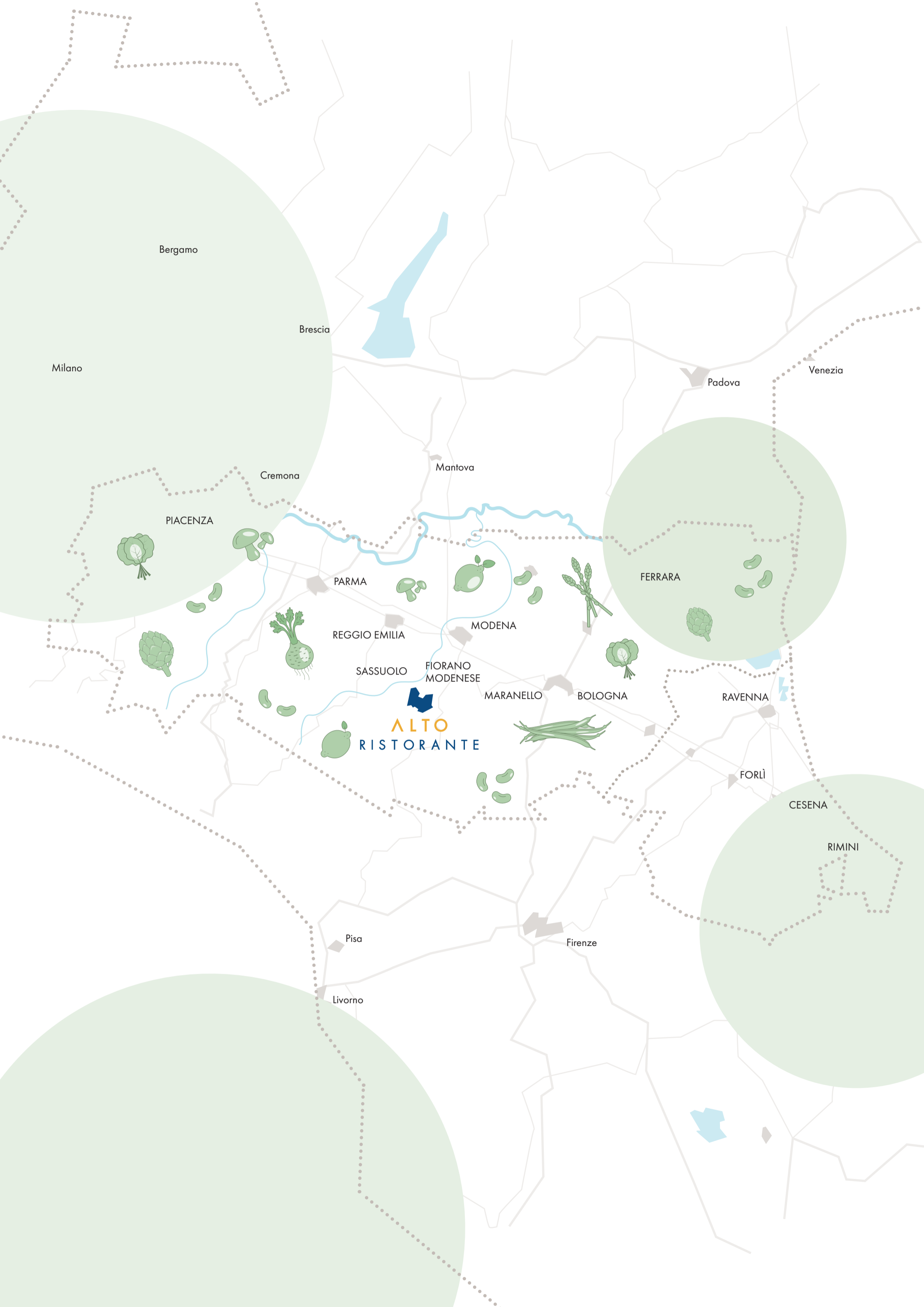
Dessert up to you

5 portate 95 €

Wine pairing 60 €

Pairing analcolico 45 €

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



Bergamo

Milano

Brescia

Cremona

PIACENZA

Mantova

Padova

Venezia

PARMA

FERRARA

MODENA

REGGIO EMILIA

SASSUOLO

FIORANO
MODENESE

MARANELLO

BOLOGNA

RAVENNA

ALTO
RISTORANTE

FORLÌ

CESENA

RIMINI

Pisa

Firenze

Livorno

A MENTE APERTA

8 portate

un percorso che prende forma nella mente
prima ancora che nel gesto,
dove il territorio si fa pensiero
tra idee, memorie e nuove connessioni.



Street food from Emilia



Piselli, fragole e arancia amara



Capriolo, asparago bianco e latticello



Ali di pollo e giardiniera



Tortelli, scarola, kiwi e formaggio di pecora



Spaghetto, carrube e lumache



Animella, funghi e ortiche



Agnello, nespole e olive verdi

Dessert up to you

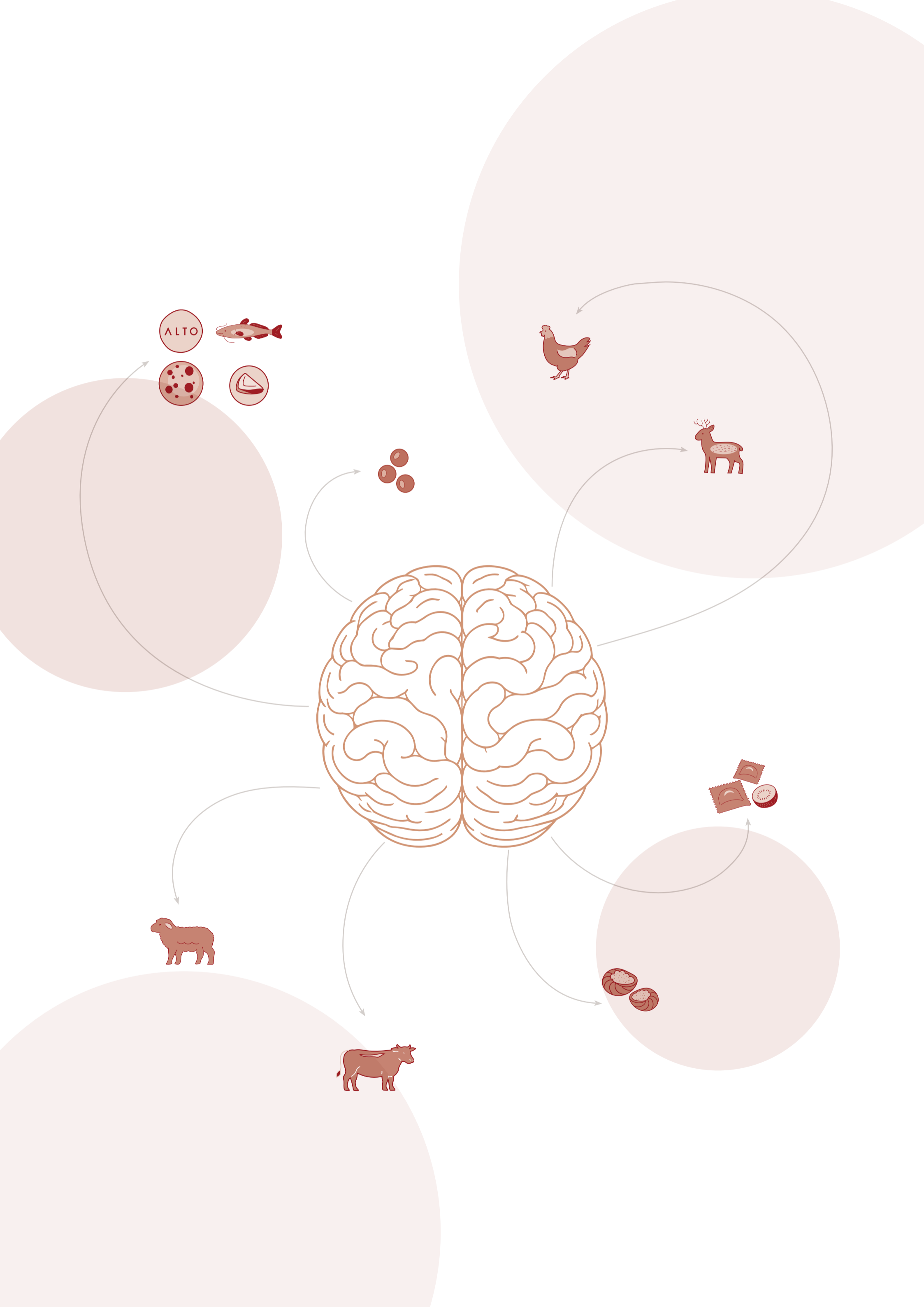
8 portate 130 €

Tortellini del Paolone 20 €

Wine pairing 75 €

Pairing analcolico 60 €

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



FORMAGGI

3 stagionature di
Parmigiano Reggiano di montagna e
Aceto Balsamico Tradizionale
18 €

Selezione 5 assaggi
25 €

Selezione 7 assaggi
30 €



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

DESSERT UP TO YOU

Feuilletine, cioccolato fondente
ed elicriso



Torta delle rose, fragole e rabarbaro



Miele, polline e sesamo



*“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 la carte,
diamo la possibilità di selezionare
le portate dai nostri
menù degustazione.

Antipasti

28 €

Primi

32 €

Secondi

42 €

Desserts

18 €

*“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