

ALTO
RISTORANTE

MENU

chef Mattia Trabetti



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 €

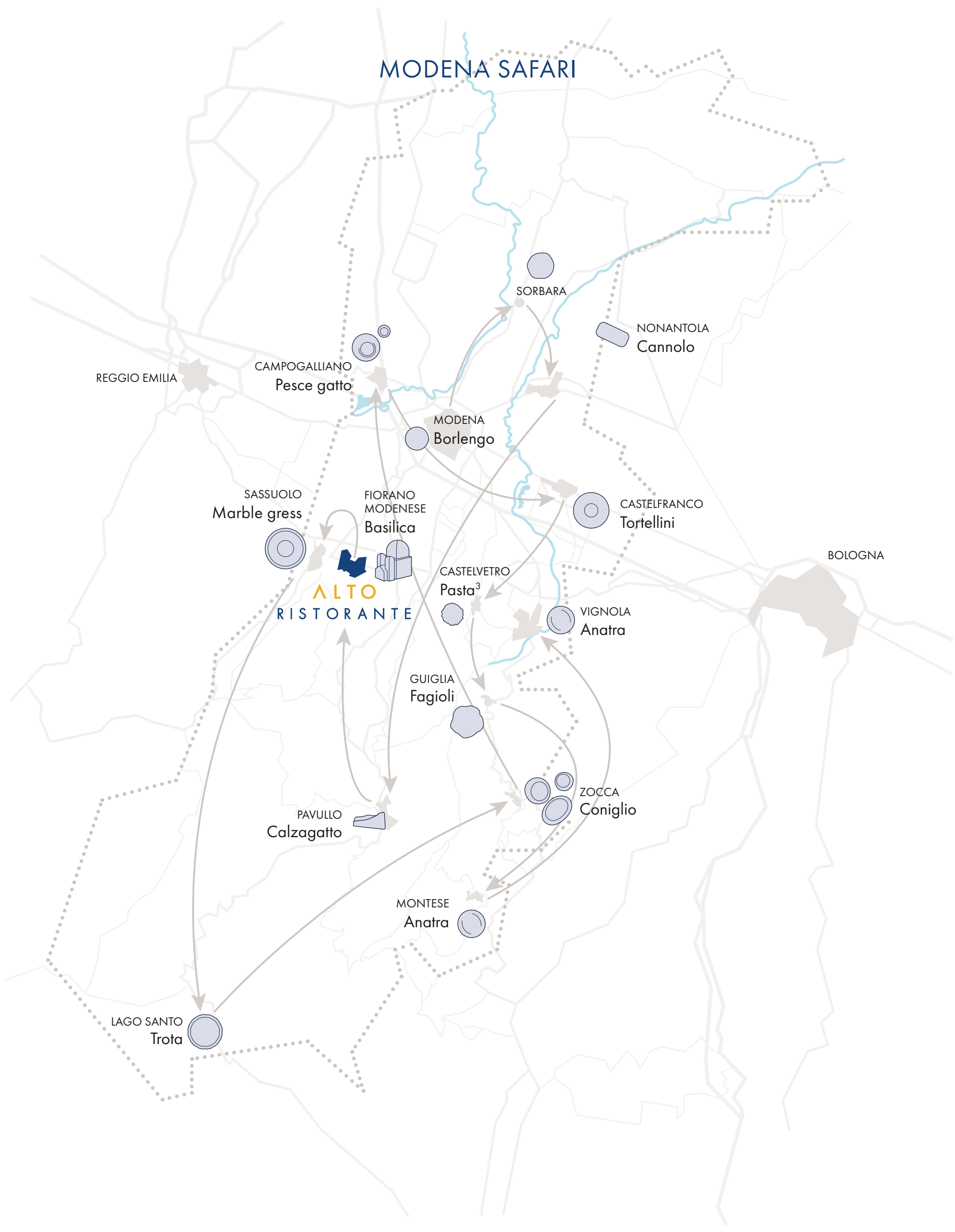
Wine pairing 40 €

8 portate 90 €

Wine pairing 60 €

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

MODENA SAFARI



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 la 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