# MENU





C'è un luogo dove il tempo scivola piano, come la risacca del mare dopo una notte senza vento.

Da Gusto d'Altura il pesce è una promessa di mare portata dal corallo: ampio, profondo e prezioso.

L'ambiente è essenziale, elegante, come un racconto sussurrato tra le onde.

I piatti si muovono tra il gusto e l'immaginazione.

Ogni assaggio è un viaggio, una piccola storia scritta con il linguaggio del sale.

Forse, in un'altra vita, eri un marinaio.

O forse, semplicemente, sei qui per ritrovare un sapore che non sapevi di aver perso.



### CRUDI DI MARE

# CRUDO... TRA MARE E FONDALE 5 Ostrica Gillardeau (al pz.) | A14 Ostrica Regale selezione Oro (al pz.) | A14 7 Ostrica David Hervé (al pz.) | A14 4 Ricci (al pz.) | A14 2 Gamberi rossi Carabinero (130 gr) | • A2 20 5 Gamberi rossi locali (al pz.) | • A2 Scamponi (250 gr) | • • A2 22 Crudo d'Altura | A2 A4 A13 A14 30 TAGLIO SASHIMI Tonno Balfegó (3 pz 50 gr) 10 Ricciola (3 pz 50 gr) | A4 8 Branzino (3 pz 50 gr) A4 8 Assaggi 30 TAGLIO TARTARE Tonno Balfegó (80 gr) 18 Ricciola (80 gr) A4 16

- Secondo pesca
- Abbattuto in sede
- Abbattuto a bordo
- Secondo disponibilità

Branzino (80 gr) | • A4

16

## I CLASSICI - L'INTRAMONTABILE TRADIZIONE

### ANTIPASTI

Battuto di pesce, rapa rossa, cocco, parmigiano   • • A4 A7	16
Carciofo ripieno di branzino, salsa al pepe sichuan, menta   A4 A7	16
La Sfera al pomodoro   A1 A3 A7	15
PRIMI	
Tortello ripieno di cime di rapa, capasanta, limone   A1 A3 A4	22
Spaghettoro "Verrigni" al riccio   A1 A4	24
Tagliatella con Ragù di maialino, brunoise di verdura, salsa al parmigiano   A1 A3 A7	16
SECONDI	
Trancio di pescato del giorno, bietola, millefoglie vegetale   ● A4	23
Baccalà, patata viola, tartufo   ● ● A4	20 tartufo al gr 1,00
Guancetta di Manzo Brasata, sedano rapa, bietolina in due consistenze, salsa al primitivo   A1 A3	23

Secondo pesca

Abbattuto in sede

Abbattuto a bordo

Secondo disponibilità

### I CLASSICI D'ALTURA

**ANTIPASTI** 

# Caviale imperial (10 gr) - con Pan Brioche al rosmarino e burro salato mantecato | A1 A3 A4 A7 35 Calamaro ripieno | A1 A3 A4 16 Polpo locale, patate, mugnoli | • A7 18 PRIMI Pacchero "Verrigni" con polpa d'astice | • A1 A2 24 Pacchero "Verrigni" con polpa d'aragosta | • A1 A2 27 Tubettino "Gerardo Di Nola" con fumetto di pesce e scorfano | A1 A2 A4 24

### **SECONDI**

Frittura di paranza, verdure, intingolo al limone di Sorrento   ● A5	24
Astice alla griglia e i suoi contorni   ● A2	Al kg 70
Aragosta alla griglia e i suoi contorni  ●●A2	Al kg <b>130</b>

Pescato del giorno in pastasale, purè di patata | • A1

Secondo pesca

Abbattuto in sede

Abbattuto a bordo

Secondo disponibilità

Al kg 60

# ALLERGENI E INTOLLERANZE

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2	Crostacei, prodotti a base di crostacei e loro derivati
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio
8	Frutta a guscio
9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

### IL MARE NON FINISCE MAI



E così, tra un'onda e l'altra, il viaggio sulle pagine d'Altura si conclude.

Ma il mare non finisce, si spinge oltre, si rinnova con ogni risacca.

Forse è vero, forse in un'altra vita eri un marinaio.

O forse, semplicemente, sei pronto a lasciarti trasportare ancora, tra nuovi sapori e orizzonti da esplorare.

Le parole si fermano qui, ma l'esperienza è appena cominciata.

Gusto d'Altura è una rotta aperta, un vento che invita a navigare.

Buon viaggio.



