

MENU



GUSTO D'ALTURA
RISTORANTE

PROMESSA



*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.



MENU
ALLA
CARTA



ANTIPASTI: CRUDI DI MARE

Ostrica Gillardeau (al pz.) A14	5
Ostrica Regale selezione oro (al pz.) A14	7
Ostrica David Hervé (al pz.) A14	4
Ricci A14	Quotazione Giornaliera
Gamberi rossi Carabiniere ● A2	Quotazione Giornaliera
Gamberi rossi locali ● A2	Quotazione Giornaliera
Scamponi danesi ● A2	Quotazione Giornaliera
Scampi ● A2 A4 A13 A14	Quotazione Giornaliera

ANTIPASTI

Percorso Degustazione Antipasto d'Altura	25
Tentacolo di polpo rosticcato A14 <i>Servito su una vellutata di carote e lamponi</i>	15
Branzino fiammato A4 <i>Adagiato su salsa confit alla pizzaiola</i>	16
Ostrica alla Rockefeller A1 A14 <i>Accompagnata da perle di Campari</i>	12
Bocconcino di baccalà in olio bollente A1 A4 A7 A8 <i>Servito su vellutata di patate</i>	14

PRIMI

Tagliolino con polpa d’astice, pomodoro infornato e tartufo estivo A1 A2 A3	22
Spaghettone come una Carbonara A1 A2 <i>Un’inedita interpretazione con note marine, profumata allo zafferano e arricchita da delicate consistenze esotiche</i>	24
Scialatiello con pesto dell’orto e polpa di riccio A1 A3 A4	18
Gnocchetto su crema di rape A1 A3 A7 A14 <i>Con fumetto di vongole</i>	16
Tubetto allo scorfano A1 A4	18

SECONDI

Arrosto di pescato del giorno A4	60/kg
Treccia di branzino alla mediterranea A3 A4 <i>Con patata novella, carota baby e salsa olandese al frutto della passione</i>	20
Frittura di paranza A1 A2 A4 A5 <i>Gamberi, calamari e chips croccanti di topinambur</i>	22
Calamaro in farcia di rape stufate alla cipolla rossa di Acquaviva e Cantabrico A1 A3 A14 <i>Rifinito con polvere di pane di Altamura in olio aromatico e cardoncello della Murgia trifolato</i>	18

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.*



