GUSTO D'ALTURA

RISTORANTE

MENÙ D'AUTUNNO

La cucina di Corrado Amato

Antipasti di mare

Seafood starters

Selezione di pescato fresco, con arrivi giornalieri secondo disponibilità.
A selection of fresh wild-caught fish, delivered daily, subject to availability.

Il benvenuto dalla cucina · Rocher di moro e cipolla caramellata
Common mora rocher with caramelised onion

Alzatina di crudo d’Altura — 40
Raw seafood selection

Toast di gambero rosso di Mazara — 20
Maionese all’albedo di limone e avocado
Mazara red prawn toast with lemon pith mayonnaise and avocado

Triglia, cicorielle e favetta — 15
Red mullet with wild chicory and broad beans

Tonno croccante — 20
Emulsione al sesamo e salsa teriyaki
Crispy tuna with sesame emulsion and teriyaki sauce

Salmone Coda Nera — 20
Riso soffiato, crostino di baguette e burro montato Lescure Grand Cru
Coda Nera salmon with puffed rice, toasted baguette and whipped Lescure Grand Cru butter

Coperto / Cover charge — 3

Per allergie e intolleranze, rivolgiti al personale di sala.
For food allergies and intolerances, please speak to our team.

Antipasti di terra

Starters from the land

Uovo bio poché — 14

Crumble di tarallo e chorizo, salsa di Pallone di Gravina

Organic poached egg with a tarallo and chorizo crumble and Pallone di Gravina cheese sauce

Su richiesta, tartufo bianco o nero al tavolo, secondo disponibilità.

White or black truffle served at the table on request, subject to availability.

Scaloppa di foie gras — 24

Cardoncelli e nocciole

Foie gras escalope with cardoncelli mushrooms and hazelnuts

Coperto / Cover charge — 3

Per allergie e intolleranze, rivolgiti al personale di sala.

For food allergies and intolerances, please speak to our team.

Primi di mare

Seafood pasta, rice and soups

Selezione di pescato fresco, con arrivi giornalieri secondo disponibilità.
A selection of fresh wild-caught fish, delivered daily, subject to availability.

Linguine Benedetto Cavalieri ai gamberi rosa — 28

Burro francese e fondo di aragosta

Benedetto Cavalieri linguine with pink prawns, French butter and spiny lobster stock

Su richiesta, tartufo bianco o nero al tavolo, secondo disponibilità.
White or black truffle served at the table on request, subject to availability.

Riso Riserva San Massimo alla zucca Hokkaido — 24

Scampi al lime e delicata salsa al pecorino

Riserva San Massimo rice with Hokkaido pumpkin, langoustines, lime and a delicate pecorino sauce

Su richiesta, tartufo bianco o nero al tavolo, secondo disponibilità.
White or black truffle served at the table on request, subject to availability.

Raviolo di pesce bianco — 18

Crema di cime di rapa e limone candito

White fish raviolo with rapini cream and candied lemon

Su richiesta, tartufo bianco o nero al tavolo, secondo disponibilità.
White or black truffle served at the table on request, subject to availability.

Tubettino con pescato fresco del giorno — 22

Tubettino pasta with fresh wild-caught fish from the day’s selection

Dal nostro acquario · *From our live seafood tank*

Paccheri Benedetto Cavalieri al ragù di astice fresco — 30

Benedetto Cavalieri paccheri with fresh lobster ragù

Paccheri Benedetto Cavalieri all’aragosta locale

Benedetto Cavalieri paccheri with local spiny lobster sauce

Prezzo su richiesta · *Price on request*

Zuppe calde · *Hot soups*

Zuppa di cannellini con astice e cavolo nero — 25

Cannellini bean soup with lobster and cavolo nero

Coperto / Cover charge — 3

Per allergie e intolleranze, rivolgiti al personale di sala.
For food allergies and intolerances, please speak to our team.

Primi di terra

Pasta from the land

Pappardelle fatte in casa ai porcini di raccolta — 24

Delicato jus di vitello al timo fresco

Homemade pappardelle with wild porcini mushrooms and a delicate veal jus with fresh thyme

Su richiesta, tartufo bianco o nero al tavolo, secondo disponibilità.
White or black truffle served at the table on request, subject to availability.

Raviolo di stracotto al Primitivo — 20

Spuma di scamorza affumicata e polvere di grano arso

Raviolo filled with meat slow-braised in Primitivo wine, with smoked scamorza foam and grano arso (burnt wheat) powder

Coperto / Cover charge — 3

Per allergie e intolleranze, rivolgiti al personale di sala.

For food allergies and intolerances, please speak to our team.

Secondi di mare

Fish and shellfish

Selezione di pescato fresco, con arrivi giornalieri secondo disponibilità.
A selection of fresh wild-caught fish, delivered daily, subject to availability.

Ombrina del Gargano — 26

Cardoncelli e crema di peperone crusco

Shi drum from Gargano with cardoncelli mushrooms and crusco pepper cream

Scampi al beurre blanc — 25

Note a colori

Langoustines with beurre blanc - a play of colours

Su richiesta, tartufo bianco o nero al tavolo, secondo disponibilità.
White or black truffle served at the table on request, subject to availability.

Frittura di paranza — 25

Mixed fried fish

Frittura di anelli di calamari — 18

Fried squid rings

Dal nostro acquario · *From our live seafood tank*

Astice alla catalana — /kg

Catalan-style lobster

Aragosta alla catalana — /kg

Catalan-style spiny lobster

Puoi scegliere anche tra le specialità del banco refrigerato.
You can also choose from our chilled seafood display.

Coperto / Cover charge — 3

Per allergie e intolleranze, rivolgiti al personale di sala.
For food allergies and intolerances, please speak to our team.

Secondi di terra

Meat courses

Carré d’agnello alla francese — 35

Crosta di erbe spontanee dell’Alta Murgia e carciofi brasati al timo fresco

French-trimmed rack of lamb with an Alta Murgia wild herb crust and artichokes braised with fresh thyme

Petto d’anatra Barbarie — 30

Il suo fondo e porcini

Muscovy duck breast with its own jus and porcini mushrooms

Coperto / Cover charge — 3

Per allergie e intolleranze, rivolgiti al personale di sala.

For food allergies and intolerances, please speak to our team.

Frutta e dolci

Fruit and desserts

Frutta fresca di stagione 10
Fresh seasonal fruit

Cioccolato Noalya, fico e vaniglia 10
Noalya chocolate, fig and vanilla

Cheesecake con salsa mou 9
Cheesecake with caramel sauce

Tiramisù della tradizione italiana 8
Traditional Italian tiramisù

Sorbetto alla mela 7
Apple sorbet

Coperto / Cover charge 3

Per allergie e intolleranze, rivolgiti al personale di sala.
For food allergies and intolerances, please speak to our team.

GUSTO D'ALTURA

RISTORANTE