

ALTA



SERVIZIO AL TAVOLO / COPERTO: 3€ PER PERSONA
TABLE SERVICE / COVER CHARGE: 3€ PER PERSON

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE LE PREPARAZIONI SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO
POSSONO CONTENERE INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI.
PER QUALSIASI INFORMAZIONE RIVOLGERSI AL PERSONALE.

PLEASE BE ADVISED THAT THE FOOD AND BEVERAGES PREPARED AND SERVED IN THIS ESTABLISHMENT
MAY CONTAIN INGREDIENTS CONSIDERED ALLERGENS.
FOR ANY INFORMATION, PLEASE ASK THE STAFF.

- | | | | |
|----------------------------|---------------------------|-------------------------|--------------------------|
| 1. Glutine / Gluten | 5. Arachidi / Peanuts | 9. Sedano / Celery | 13. Lupini / Lupins |
| 2. Crostacei / Crustaceans | 6. Soia / Soy | 10. Senape / Mustard | 14. Molluschi / Molluscs |
| 3. Uova / Eggs | 7. Latte / Milk | 11. Sesamo / Sesame | |
| 4. Pesce / Fish | 8. Frutta a guscio / Nuts | 12. Solfiti / Sulphites | |

Coffee & More

Illy Espresso	Shaken Coffee
2,50€	5€
Double Illy Espresso	Ginseng Coffee
4€	Small Large
	3€ 4€
Illy Decaffeinated Espresso	Barley Coffee
3€	Small Large
Cappuccino	3€ 4€
3,50€	Coffee Cream (Illy)
Latte Macchiato	Small Large
3,50€	3€ 5€
Tea & Herbal Infusions	Still or Sparkling Water
4€	Take Away 0.50L 0.75L
	2€ 3€

Pastries

Croissant con confettura di albicocca French croissant with apricot jam	Brioche al cioccolato Pain au chocolat
3€	3€
Mini krapfen con crema pasticcera Mini krapfen with pastry cream	Treccia con noci pecan e sciroppo d'acero Pecan & maple syrup twist
2€	3€

Fruit Juices

Ace, Arancia
Orange Juice, Ace Juice
4€

GOI PREMIUM NATURAL FRUIT

Pesca, Pera, Albicocca, Mirtillo, Fragola
Peach, Pear, Apricot, Blueberry, Strawberry
6€

Fruits

10€

Ananas Gold Selection

Gold Selection Pineapple

Quarto di ananas fresco selezionato, dolce, succoso e naturalmente rinfrescante
A carefully selected quarter pineapple, sweet, juicy and naturally refreshing

Melone Royal

Royal Melon

Mezzo melone selezionato di stagione, dolce, profumato e naturalmente rinfrescante
Half a seasonal melon, carefully selected for its sweetness, fragrance and refreshing taste

Anguria al Gelo

Iced Watermelon

Croccanti bocconcini di anguria
Crisp watermelon bites

Varietà di Frutta Fresca

Variety of Fresh Fruit

Melone, anguria, ananas e uva rosata selezionati
Selected melon, watermelon, pineapple and pink grapes

Appetizers

Nachos Cheddar e guacamole
Cheddar nachos and guacamole

(1, 7)

14€

Nachos Hummus di ceci e barbabietola
Nachos with Chickpea and Beetroot Hummus

(1, 11)

14€

Giardiniera

Verdure croccanti in agrodolce
Italian pickled vegetable relish

(7, 8, 9) **GLUTEN FREE** **VEGGIE**

13€

Carciofi di Matera

Pregiati carciofi di Matera conservati secondo tradizione
Premium Matera artichokes preserved according to tradition

(7, 8, 9) **GLUTEN FREE** **VEGGIE**

12€

Sandwiches

Terrace Club Sandwich

Pane sandwich tostato farcito con lattuga iceberg croccante, pomodoro fresco, prosciutto cotto, formaggio Edamer e maionese

Toasted sandwich bread filled with crisp iceberg lettuce, fresh tomato, cooked ham, Edam cheese, and mayonnaise

(1, 3, 7, 10)

22€

Grand Avocado Toast con Salmone Affumicato

Pane in cassetta tostato con avocado, salmone affumicato, uova ed erba cipollina fresca
Toasted sandwich bread with avocado cream, smoked salmon, eggs, and fresh chives

(1, 4)

18€

Il Classico Toast

Pane tostato farcito con prosciutto cotto e formaggio filante, preparato secondo la tradizione
Toasted sandwich bread filled with cooked ham and melted cheese

(1, 7)

10€

Vegetarian Selection

La Bufala e i suoi Datterini

Buffalo Mozzarella with Datterini Tomatoes

125 g di mozzarella di bufala e pomodoro cuore di bue, basilico
esaltati da sale Maldon affumicato e pepe di Sichuan
125 g of buffalo mozzarella served with oxheart tomato and fresh basil,
enhanced by smoked Maldon salt and Sichuan pepper

(7) **GLUTEN FREE** **VEGGIE**

22€

Mini Parmigiana di Melanzane

Mini Eggplant Parmigiana

Miniatura di parmigiana di melanzane e basilico adagiata su un croccante crostino di pane
A miniature eggplant and basil parmigiana served on a crispy bread crostini

(1, 3, 7)

22€

Insalata Waldorf

Waldorf Salad

Iceberg, mela verde, sedano rapa, noci e yogurt greco. Fresca, croccante e perfettamente equilibrata
Iceberg lettuce, green apple, celeriac, walnuts and Greek yogurt. Fresh, crisp and perfectly balanced

(7, 8, 9) **GLUTEN FREE** **VEGGIE**

18€

Insalata Capri

Iceberg, finocchi croccanti, carote, arancia e limone. Fresca, agrumata e naturalmente mediterranea
Iceberg lettuce, crisp fennel, carrots, orange and lemon. Fresh, citrusy and naturally Mediterranean

(12) **GLUTEN FREE** **VEGGIE**

20€

Seafood

Lobster Roll

Soffice pan brioche farcito con polpa di astice*, avocado cremoso, maionese al wasabi ed erba cipollina fresca. Un incontro raffinato tra sapori delicati e note leggermente speziate, per un'esperienza elegante e contemporanea

Soft brioche roll filled with lobster* meat, creamy avocado, wasabi mayonnaise, and fresh chives. A refined combination of delicate flavors and subtle spicy notes, offering a modern and elegant dining experience

(1, 2, 3, 7, 10)

35€

Acciuga del Cantabrico Codesa Serie Oro

Acciuga del Cantabrico servita su pan brioche tostato con burro alle erbe
Cantabrian Anchovy served on toasted brioche bread with herb butter

(1, 3, 4, 7)

22€

Tartare di Tonno Rosso*

Tartare di tonno rosso con caviale di tartufo, salsa teriyaki
Bluefin tuna tartare with truffle caviar, teriyaki sauce

(1, 4, 6, 10) **GLUTEN FREE**

28€

Salmone selvaggio Sockeye

Salmone selvaggio Sockeye affumicato, yogurt greco ed erba cipollina
Smoked wild Sockeye salmon with Greek yogurt and fresh chives

(4, 7) **GLUTEN FREE**

24€

Tartare ALTA con Gambero Rosso di Mazara*

Gambero rosso di Mazara, vinaigrette al pompelmo rosa e il suo frutto
Mazara red prawns, pink grapefruit vinaigrette and fresh pink grapefruit

(2, 12) **GLUTEN FREE**

26€

Seafood Selection

Affettato di Mare: Tonno Affumicato e Melone

Seafood Cold Cuts: Smoked Tuna & Melon

Pregiato tonno affumicato affettato finemente e servito con melone fresco di stagione
Finely sliced premium smoked tuna served with fresh seasonal melon

(4)

22€

Carpaccio di Pesce Spada Affumicato, Crema di Avocado e Julienne di Mela Verde

Smoked Swordfish Carpaccio, Avocado Cream and Green Apple Julienne

Delicate fette di pesce spada affumicato adagiate su una vellutata crema di avocado
e completate da una fresca julienne di mela verde

Delicate slices of smoked swordfish served on a velvety avocado cream
and finished with fresh green apple julienne

(4)

22€

Tacos Croccanti con Tartare di Ricciola, Maionese alla Barbabietola e Lime

Crispy Taco with Amberjack Tartare, Beetroot and Lime Mayonnaise

Croccante guscio di tacos farcito con pregiata tartare di ricciola,
accompagnata da una delicata maionese alla barbabietola e lime

A crispy taco shell filled with premium amberjack tartare, complemented by a delicate beetroot
and lime mayonnaise that adds a fresh citrus touch

(1, 3, 4)

26€

Polpo cotto a Bassa Temperatura, Olive Taggiasche e Crema di Patate al Timo

Slow-Cooked Octopus with Taggiasca Olives and Thyme Potato Cream

Polpo cotto lentamente a bassa temperatura per preservarne morbidezza e sapore,
servito con olive taggiasche e una vellutata crema di patate al timo.

Octopus gently cooked at low temperature to preserve its tenderness and flavor,
served with Taggiasca olives and a velvety thyme-infused potato cream.

(7, 14)

28€

PREMIUM RAW SEAFOOD SELECTION

Selezione Crudi Premium

Una selezione dei migliori crudi di mare,
disponibile secondo arrivi e freschezza del pescato.

A selection of the finest raw seafood, available subject to the daily catch
and freshness of the fish.

(2, 14)

Ostriche

Oysters

8€

cad./each

Scampi

Langoustines

6€

cad./each

Meat Selection

Carpaccio di Picanha Affumicata al Miele e Uva Rosé

Honey-Smoked Picanha Carpaccio with Rosé Grapes

Sottili fette di picanha affumicata al miele, accompagnate da uva rosé fresca, in un armonioso incontro tra la delicata dolcezza dell'affumicatura, la succosità della carne e la freschezza del frutto

Thin slices of honey-smoked picanha served with fresh rosé grapes, creating a harmonious balance between delicate smoky sweetness, rich beef flavor and the freshness of the fruit

22€

Vitello Tonnato con Fiore di Capperi

Veal with Tuna Sauce and Caper Berry

Sottili fette di vitello rosa, salsa tonnata e fiore di capperi

Thinly sliced veal with tuna sauce and caper berry

(3, 4, 7) **GLUTEN FREE**

24€

Roast Beef all'Inglese, Perlage di Pesto e Maionese

English-Style Roast Beef with Pesto Pearls and Mayonnaise

Sottili fette di roast beef cotto a bassa temperatura, accompagnate da perle di pesto e delicata maionese

Thin slices of slow-cooked roast beef served with pesto pearls and delicate mayonnaise

(3, 7, 8)

26€

Battuta di Fassona con i Suoi Condimenti

Fassona piemontese battuta al coltello e servita con i suoi condimenti classici

Hand-cut Fassona beef tartare served with its traditional condiments

(3, 10) **GLUTEN FREE**

28€

Le Foie gras

Foie Gras pan brioche e marmellata di fichi in un perfetto equilibrio tra dolcezza e sapidità

Foie gras served with brioche bread and fig jam

(1, 3, 7, 12)

28€

Desserts

La Fiocca

Dolce tipico della Val d'Ossola dalla consistenza morbida e avvolgente, con fresca panna di montagna, meringa italiana e salsa al cioccolato fondente

Traditional Val d'Ossola dessert with a soft and velvety texture, fresh mountain cream, Italian meringue and dark chocolate sauce

(3, 7)

9€

Semifreddo al Pistacchio e Caramello Salato

Semifreddo al pistacchio dalla consistenza vellutata, accompagnato da salsa al caramello salato

Creamy pistachio semifreddo served with salted caramel sauce

(3, 7, 8)

9€

Semifreddo al Lampone e Cioccolato Bianco

Raspberry Semifreddo with White Chocolate

Cremoso semifreddo al lampone accompagnato da cioccolato bianco

Creamy raspberry semifreddo served with white chocolate

(3, 7)

9€

Semifreddo alla Nocciola e Cioccolato Fondente

Hazelnut Semifreddo with Dark Chocolate

Cremoso semifreddo alla nocciola accompagnato da cioccolato fondente

Creamy hazelnut semifreddo served with dark chocolate

(3, 7, 8)

9€

Ice cream

Nuii Ethiopian Coffee	Fantastikos
Nuii Pistachio	Fruit Explosion Bites
Nuii Gianduia	Smarties Pop Up
Nuii Mango	Hello Kitty Ice Cream
Maxi Bon Classic	Mottarello
Maxi Bon Pops	Fortunello
Maxi Bon Red Berry	Concertino
Baci Perugina	Ghiaccioli mix
Coppa del Nonno	3€
Extreme Maxi Cone Vanilla	Ice Pops
Extreme Maxi Cone Caramel	La Cremosa Cone
Extreme Maxi Cone Amarena	GLUTEN FREE LACTOSE FREE
4€	3€

Wine List

Wines

By the glass

White

Arneis

7€

White

Karmis

7€

Prosecco

7€

Red

Barbera d'Alba

7€

Rosé

Côtes de Provence rosé

10€

Rosé

Livia Fontana

7€

White Wines

Chardonnay

Prediomagno

32€

Sauvignon

Prediomagno

34€

Roero Arneis

Livia Fontana

GLASS: 7€

BOTTLE: 34€

Curtefranca Bianco 2024

Ca' del Bosco

38€

Lugana Le Quaiare

Bertani

36€

Karmis Bianco Isola dei Nuraghi IGT

Contini

GLASS: 7€

BOTTLE: 32€

I Giganti Bianco

Contini

38€

Chablis 2023 Chardonnay

Domaine Servin

60€

Sancerre Les Romains Sauvignon

Domaine Fouassier

70€

Pouilly-Fuissé Chardonnay

Trenel

75€

Magnum

Karmis Bianco Isola dei Nuraghi IGT

Contini

70€

Half bottles

0.375 L

Karmis Bianco Isola dei Nuraghi IGT

Contini

18€

Rosé Wines

Rosé

Livia Fontana

34€

I Giganti Rosa Rosato Tharros IGT

Contini

34€

Côtes de Provence Rosé

Miraval

GLASS: 10€ BOTTLE: 60€



Rosé Sparkling Wines

Brut Rosé Metodo Martinotti
Prediomagno

36€

Franciacorta Extra Brut Prestige Rosé Ed. 47
Ca' del Bosco

58€

Magnum Rosé

Côtes de Provence Rosé
Miraval

130€



Red Wines

Barbera d'Alba Superiore

Livia Fontana

GLASS: 7€ BOTTLE: 35€

Nebbiolo Langhe

Livia Fontana

40€

Insieme

Livia Fontana

48€

Curtefranca Rosso

Ca' del Bosco

42€

Barolo Fontanin

Livia Fontana

65€

Barolo Villero

Livia Fontana

110€

Barolo Bussia Riserva

Livia Fontana

150€



Sparkling Wines

Prosecco Valdobbiadene DOCG Millesimato Extra Dry
Canella

GLASS: 7€ BOTTLE: 32€

Franciacorta Extra Brut Prestige Ed. 48
Ca' del Bosco

50€

Franciacorta Dosaggio Zero 2021
Ca' del Bosco

75€

Franciacorta Satèn 2020
Ca' del Bosco

75€

Bellavista Cuvée Brut Alma Non Dosato
Bellavista

75€

Bellavista Satèn Brut
Bellavista

95€



Champagne

Armand de Brignac

500€

Dom Perignon

450€

Perrier-Jouët Belle Epoque

350€

Perrier-Jouët Rosé

160€

Perrier-Jouët Brut

120€

Moët & Chandon

110€

Drinks

Alta Cocktails

12€

Tequila Alta-Rise

Tequila Espolon, aranciata fresca, Sarti

Gin Basil Smash

Gin Bulldog, foglie di basilico, succo di limone fresco, zucchero

MimAlta

Vodka Skyy, succo di lime fresco, zenzero fresco, menta, succo di cranberry

Bloody Mary

Vodka Skyy, succo di pomodoro, succo di limone fresco, sale, pepe, salsa Worcestershire, salsa piccante

Alta Paloma

Tequila Espolòn Blanco, succo di lime fresco, sciroppo d'agave, Thomas Henry Pink Grapefruit, bordo di sale

Classic Cocktails

12€

+3€ CON ALCOLICO PREMIUM

Mojito

Rum bianco, zucchero, lime, soda, menta

Campari Negroni

Campari, Vermouth Rosso del Professore, Bulldog Gin

Gin & Tonic

Gin Bulldog, Thomas Henry Botanical Tonic

Campari Americano

Campari, Vermouth Rosso del Professore, soda

Moscow Mule

Vodka Skyy, ginger beer, succo di lime

Negroni Sbagliato

Campari, Vermouth Rosso del Professore, Prosecco

Cuba Libre

Rum, lime fresco, Coca-Cola

Margarita

Tequila Espolòn, triple sec, succo di lime fresco, zucchero, bordo parziale di sale

Spritz

9€

Aperol Spritz

(Aperol, Prosecco, Soda Water)

Campari Spritz

(Campari, Prosecco, Soda Water)

Hugo Spritz

(Elderflower Syrup, Prosecco, Soda Water)

Cynar Spritz

(Cynar, Prosecco, Soda Water)

Sarti Rosa Spritz

(Sarti Rosa, Prosecco, Soda Water)

Limoncello Spritz

(Limoncello, Prosecco, Soda Water)

Alta Non-Alcoholic Drinks

8€

Tutti i nostri analcolici sono preparati espressi con frutta fresca, agrumi, erbe aromatiche e ingredienti selezionati, per offrire bevande genuine, equilibrate e naturalmente rinfrescanti.

All our non-alcoholic drinks are freshly prepared using fresh fruit, citrus, aromatic herbs and carefully selected ingredients, creating authentic, balanced and naturally refreshing beverages

Limonata fresca e menta

Fresh Lemonade & Mint

Gasata

Sparkling

Naturale

Still

Limonata e zenzero fresco

Fresh Lemonade & Ginger

Gasata

Sparkling

Naturale

Still

Alta iced tea

Ibisco infusionato, succo di pompelmo fresco, succo di limone fresco

Infused hibiscus, fresh grapefruit juice, fresh lemon juice

Beer

Draft

Poretti "4 Luppoli"

Small 20cl

5€

Large 40cl

8€

Bottled

Corona

7€

Brooklyn East IPA

8€

Brooklyn IPA

ALCOHOL-FREE

8€

Craft Beer

S-Vais (Weizen)

9€

Ganassa Chiara Lager

9€

Fiola Chiara

GLUTEN FREE

9€

BY BIRRIFICIO BALABIOTT

Soft Drinks

4€

Coca-Cola / Coca-Cola Zero

San Pellegrino Gassosa

San Pellegrino Limonata Bio

San Pellegrino Aranciata Bio

Iced Tea Lemon / Peach

Thomas Henry Tonic Water

Thomas Henry Ginger Beer

Aperitifs

Campari Soda

4€

Crodino

4€

Spirits

SHOT		ON THE ROCKS
6€	Gin Mare	10€
6€	Hendrick's	10€
6€	Bulldog Gin	10€
6€	Gin del Professore "À la Madame"	10€
6€	Malfi Pompelmo rosa	10€
7€	Beluga	12€
6€	Absolut Elyx	10€
6€	Grey Goose	10€
7€	Belvedere	12€
6€	Espolòn Añejo	10€
7€	Patrón Añejo	12€
6€	Patrón Reposado	10€
6€	Appleton Estate 8Y	10€
	Caol Ila 12Y	10€
	Lagavulin 16Y	14€

Digestifs

Vermouth di Torino Rosso

Del Professore

6€

Vermouth Classico

Del Professore

6€

Grappa Brunello di Montalcino

Castagner

8€

Jagermeister

6€

Cynar

6€

Braulio

Braulio

6€

Amaro del Capo

Caffo

6€

Grappa Amarone 36 mesi

Castagner

8€

Sambuca Molinari

6€

Baileys

6€