

ALPENROYAL

Gourmet Restaurant

“Dopo il non far nulla,
io non conosco occupazione per me più deliziosa del mangiare,
mangiare come si deve, intendiamoci.
L'appetito è per lo stomaco ciò che l'amore è per il cuore.
Lo stomaco vuoto rappresenta il fagotto o il piccolo flauto,
in cui brontola il malcontento o guaisce l'invidia; al contrario,
lo stomaco pieno è il triangolo del piacere oppure i cembali della gioia.
Quanto all'amore, lo considero la prima donna per eccellenza,
la diva che canta nel cervello cavatine di cui l'orecchio si inebria e il cuore ne viene rapito.
Mangiare e amare, cantare e digerire:
questi sono in verità i quattro atti di questa opera buffa che si chiama vita,
e che svanisce come la schiuma di una bottiglia di champagne.
Chi la lascia fuggire senza averne goduto, è un pazzo”.

G. Rossini

Buon appetito!

Lo Chef di Cucina Mario Porcelli

...al servizio di sala

Vittorio
Dmytro

..al mio fianco in cucina

Mimmo (Sous Chef)
Pasquale (Pasticcere)
Francesco
Andrea V.
Simone
Angelo
Andrea C.
Antonello
Gabriele
Jacopo

L'olio che ho scelto per voi...

Particella 34
Azienda Agricola “Pianogrillo” di Ragusa, Sicilia

Invitiamo i nostri graditi ospiti a non utilizzare
il telefono cellulare durante la degustazione
nel rispetto degli altri invitati.

I nostri Menù Degustazione

La Passione e l'Intuizione...

Il menù che vi propongo è un viaggio di sapori dal Sud al Nord con prodotti che la terra e il mare ci offrono in questo periodo dell'anno

Storione, pesca, mini patisson, caviale Baikal e lemongrass

Maialino Iberico, melanzane e mela

Gnocco al peperone del Piquillo,
capretto da latte, frutti rossi e aria al ginepro

Tortelli di pomodoro, fiori di zucca e ricotta Barlotti

Salmone scozzese, miso, ciliegie, cetriolo, cipolle e avocado

Soffice alla vaniglia, mandorla e
albicocca

Menù a 6 portate - Euro 110

*I menù degustazione per la loro complessità di preparazione non possono essere modificati e si intendono per tutto il tavolo

Tra Mare e Montagna...

un viaggio di gusti e consistenze che caratterizzano la mia filosofia e il mio stile culinario!

Scamone di manzo Wagyu dell'Alto Adige, riduzione di panna ed albicocca

Chitarra di ceci all' uovo,
squacquerone, polipo, plancton e menta al cioccolato

Cervo, terra, pera,
soufflé tiepido di carota e porro

Sfera ghiacciata al cocco, rum Zacapa, mango e cacao

Menù a 4 portate - Euro 90

*I menù degustazione per la loro complessità di preparazione non possono essere modificati e si intendono per tutto il tavolo

Per cominciare...

Asparagi, topinambur e tartufo

Euro 24

Storione, pesca, mini patisson, caviale Baikal e lemongrass

Euro 27

Scamone di manzo Wagyu dell'Alto Adige,
riduzione di panna ed albicocca

Euro 29

Calamaretti spillo, king crabs,
erbette, zenzero e uova di Tobikko

Euro 25

Maialino Iberico, melanzane e mela

Euro 26

Paste, risi e minestre...

Chitarra di ceci all' uovo,
squacquerone, polipo, plancton e menta al cioccolato

Euro 26

Risotto Vialone Nano,
aneto, capasanta americana, aglio nero e ricci di mare

Euro 28

Tortelli di pomodoro, fiori di zuccina e ricotta Barlotti

Euro 25

Fagottini di faraona ruspante "Borgogna", fave fresche e ravanelli

Euro 26

Gnocco al peperone del Piquillo,
capretto da latte, frutti rossi e aria al ginepro

Euro 26

Portate principali...

Rombo chiodato in crosta di segale, masala,
salicornia, arancia e finocchio

Euro 36

Cervo, terra, pera,
soufflé tiepido di carota e porro

Euro 37

Agnello inglese, frutta secca,
pastinaca, eucalipto e ortaggi croccanti

Euro 36

Salmone scozzese,
miso, ciliegie, cetriolo, cipolle e avocado

Euro 36

La mia focaccia pugliese,
burrata d'Andria e porcini

Euro 27