

# ALTITUDE<sup>1.511m</sup>

## DINNER

Served daily between 19:00-22:00

### STARTERS

|  |      |
|--|------|
| <b>BURRATA AND BASIL</b> (v)   | 14   |
| Marinated burrata, tomato cream, balsamic and fresh tomato with crouton<br><i>Burrata marinata, crema di pomodoro, aceto balsamico, pomodoro fresco e crostini</i> |      |
| <b>CULATELLO TOAST</b>   | 22.5 |
| Toasted bread with culatello ham and tomato<br><i>Pane tostato con culatello e pomodoro</i>  |      |
| <b>SALMON AVOCADO</b> (gif)  | 22.5 |
| Fresh salmon tartare with avocado, yoghurt and dill<br><i>Tartare di salmone fresco con avocado, yogurt e aneto</i>  |      |
| <b>CAESAR SALAD</b>  | 16.5 |
| Farm chicken, anchovies and Parmesan<br><i>Pollo ruspante, acciughe e Parmigiano</i>   |      |
| <b>WILD MUSHROOM RAVIOLI</b> (v)   | 23.5 |
| Mushroom ravioli with Trentingrana, mushroom jus and sage oil<br><i>Ravioli ai funghi con Trentingrana, jus di funghi e olio alla salvia</i>                       |      |
| <b>VITELLO TONNATO</b> (gif)   | 23.5 |
| Roasted veal with tuna cream, capers, fresh tuna and pickled onions<br><i>Vitello arrosto con salsa tonnata, capperi, tonno fresco e cipolle in agrodolce</i>      |      |
| <b>SEABASS CARPACCIO</b> (gif)   | 24.5 |
| Seabass with lemon, capers, cherry tomatoes and herbs<br><i>Carpaccio di branzino con limone, capperi, pomodorini e erbe aromatiche</i>                            |      |
| <b>GRILLED PRAWNS</b> (gif)  | 24.5 |
| Served with basil and tomato risotto<br><i>Gamberi alla griglia serviti con risotto al pomodoro e basilico</i>   |      |

### MAINS

|  |      |
|--|------|
| <b>CARBONARA</b>   | 18   |
| Traditional carbonara with egg, local Parmesan and guanciale<br><i>Carbonara tradizionale con uovo, Parmigiano locale e guanciale</i>  |      |
| <b>HERB CRUSTED SEA BREAM</b> (gif)  | 26   |
| With artichoke, peppers, potatoes and tomato jus<br><i>Orata in crosta di erbe con carciofi, peperoni, patate e jus di pomodoro</i>  |      |
| <b>OPEN AUBERGINE RAVIOLI</b> (v)  | 19.5 |
| Aubergine ravioli with Parmesan and macadamia pesto<br><i>Ravioli di melanzane con Parmigiano e pesto di macadamia</i>   |      |
| <b>CORN-FED CHICKEN</b>  | 25.5 |
| Josper-roasted chicken with mozzarella, couscous, roasted vegetables, and a chimichurri wine sauce<br><i>Pollo arrosto al Josper con mozzarella, couscous, verdure grigliate e salsa al vino e chimichurri</i> |      |
| <b>GRILLED RIBEYE</b> (gif)  | 36.5 |
| Ribeye with Parmesan and aged balsamic vinegar reduction<br><i>Costata di manzo con Parmigiano e riduzione di aceto balsamico invecchiato</i>  |      |
| <b>SPAGHETTI N.15</b> (v)  | 22   |
| Spaghetti with tomato, burrata, Parmesan and oregano<br><i>Spaghetti con pomodoro, burrata, Parmigiano e origano</i><br>Add culatello +€10   |      |
| <b>SALTIMBOCCA ALLA ROMANA</b> (gif)   | 35.5 |
| Grilled veal with prosciutto and white wine cream sauce<br><i>Vitello scottato con prosciutto e crema al vino bianco</i>   |      |

(v) Vegetarian | (vg) Vegan | (gif) Gluten ingredient free

If you have a food allergy or special dietary requirements, please inform a member of our team.

# ALTITUDE<sup>1.511m</sup>

## SIDES

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <b>POMMES FRITES</b> (vg)<br><i>Patate fritte</i>             | 7 | <b>TOMATO AND BASIL SALAD</b> (vg) (gif)<br><i>Insalata di pomodoro e basilico</i> | 8 |
| <b>MIXED SALAD</b> (vg) (gif)<br><i>Insalata mista</i>        | 6 | <b>MASHED POTATO</b> (v) (gif)<br><i>Purè di patate</i>                            | 8 |
| <b>BROCCOLI GRATIN</b> (v) (gif)<br><i>Broccoli gratinati</i> | 8 |  |   |

## DESSERTS

|   |      |
|---|------|
| <b>LOCAL STRAWBERRIES</b> (v) (gif)<br>Local farmer's strawberries with Italian lemon mint yoghurt foam and marinated strawberries<br><i>Fragole locali con spuma di yoghurt al limone e menta e fragole marinate</i> | 14   |
| <b>SAFFRON PANNACOTTA</b> (v) (gif)<br>with saffron ice cream and lavender jus<br><i>Panna cotta allo zafferano con gelato allo zafferano e jus alla lavanda</i>  | 14   |
| <b>TIRAMISU</b> (v)<br>Our take on the classic<br><i>La nostra versione del classico</i>  | 13.5 |
| <b>RASPBERRY MASCARPONE</b> (v) (gif)<br>with basil ice cream and lime<br><i>Mascarpone al lampone con gelato al basilico e lime</i>  | 14   |
| <b>DAME BLANCHE</b> (v) (gif)<br>With vanilla, chocolate and meringue<br><i>Con vaniglia, cioccolato e meringa</i>  | 14.5 |

(v) Vegetarian | (vg) Vegan | (gif) Gluten ingredient free

If you have a food allergy or special dietary requirements, please inform a member of our team.