





Menù

Questo non è un menù come gli altri.

Non troverete parole familiari e tipiche di un luogo dove si mangia e si beve.

È la sintesi di un viaggio. Il mio viaggio personale intorno al mondo che mi ha portato a conoscere e studiare con passione e amore tutto ciò che troverete qui.

Anzitutto il calore umano, l'accoglienza e un sorriso per tutti.

In seguito partiremo insieme, sotto la mia guida, per un percorso gustativo unico.

Dal Pacifico al Mar Mediterraneo, dall'Alaska alle colline toscane, qui troverete una selezione di quello che considero il miglior cibo e le migliori bevande che la nostra Terra possa offrirci.

Ogni selezione, ogni vino raccontano una storia unica, di terre vicine e lontane, di uomini sferzato dal freddo o con le mani callose.

È una storia di sapienza millenaria, tramandata di uomo in uomo.

Ho voluto presentare un pasto senza tempo, adatto ai ritmi della nostra vita. Potete decidere di venirci a trovare per un aperitivo, per una cena romantica, un dopo teatro o per concludere la giornata lavorativa con un confortevole dolce. Le mie offerte si adattano per ogni occasione, accompagnando i vostri momenti di relax e di fuga dalla quotidianità, con un pizzico di originalità.

Sarà un onore per me prendervi per mano e accompagnarvi in questa avventura.

Benvenuti, comincia il viaggio!

*Giorgio Baldari*



## SELEZIONI

### *I Fantastici 4*

( 2, 6, 7, 8)

Scampi con salsa al cioccolato bianco

Gamberi rossi con burrata

Gamberi rosa con mayo vegan al prezzemolo

Mazzancolle alla catalana

28€

### *Poseidone*

( 4, 7)

Crudo di spigola, limone candito e liquirizia

Crudo di orata con salsa yogurt salicornia limone

Tartare di tonno e spaccatella gialla

Gravalax di salmone con salsa alle pesche

Crudo del giorno con radicchio sott'olio

36€

## *Caseum*

( 5, 7)

5 pezzi di formaggi freschi e secchi secondo disponibilità

Noci, confettura d'uva e datteri

30€

## *Biancolatte*

( 1, 3, 5, 7)

Bufala con pomodoro infornato e taralli

Ricotta con crema di melanzane affumicate e basilico

Burrata con babà e peperoncino ciliegino

Stracciata con radicchio sott'olio

24€

## *Smanzo*

( 1, 5, 6, 9)

Tartare con senape tartufata e miele

Carpaccio di carne salada Trentina Riserva Roen, mosto

cotto e taralli

Wagyu con mayo vegan al battuto di alici, capperi e olive

26€

*L'AltRa Norcineria*

( 3, 5, 7)

**1° uscita**

Bresaola di montagna Riserva Roen

Manzo affumicato selezione Verdés

Affumicato di manzo al vapore

Carne secca del Ghetto

Coppa Trentina affumicata selezione Verdés

Salsiccia luganega Trentina

**2° uscita**

Foie gras, salsa alle mele e limone

Terrina di anatra con datteri e noci

Petto d'oca affumicato

39€

*Orto in dispensa*

(8)

Giardiniera in conserva Travaglini

Peperoni

Carote

Sedano

Cipolle

Carciofini

Pomodoro Spaccatella gialla Travaglini

Radicchio sott'olio

18€



## PRIMI PIATTI

### *Da nonna*

( 1, 3, 7, 8)

Lasagna classica con ragù alla bolognese e mozzarella

14€

### *Terra*

( 1, 5, 7)

Ravioli di ricotta romana con datterino in conserva

Travaglini,  
stracciata e pesto

15€





# FOCACCE

## *Dalia*

( 1 )

Focaccia 7 cereali olio al rosmarino e fiocchi di sale

10€

## *Ibisco*

( 1 5, 7 )

Focaccia grano bio con pomodori infornati, bufala e pesto

15€

## *Iris*

( 1, 2, 7 )

Focaccia di riso nero, crudo di gambero, rucola, burrata e  
limone candito

18€

## *Frumen*

( 1 )

Selezione di focacce, taralli e grissini

5€



## DESSERT

### *Memento*

(1, 3, 7)

Cheesecake al gorgonzola con coulis di frutti rossi

8€

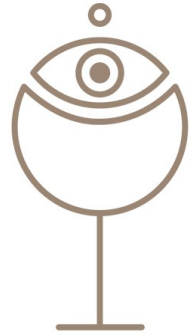
### *Ambra*

(1, 3, 5, 7)

Mousse al caramello salato, arachidi tostate e zenzero

candito

8€



English  
Menu

This menu is not like any other,  
here you won't find the typical offering and  
selections of any other eatery or winery.

From the Mediterranean Sea to the Pacific Ocean,  
from Canada to the Tuscan hills, here you will find a  
vast selection of what I consider the best food and  
best beverages that our world has to offer.

It is the synthesis of a journey.

A personal journey that has taken me around the  
world.

A journey driven by love, passion, the desire of  
discovering, learning and creating new ideas in this  
ever evolving art form.

Each creation, each wine has a unique, a millenary  
wisdom story of close and far land, of wind scourged  
men and their callus strong hands, a story handed  
down from man to man, from grandmothers to  
mothers.

Our offerings are for any occasion, whether you want  
to relax and escape from the daily routine, enjoy an  
aperitif, a romantic dinner, a bite after theatre or end  
of working day with a comfortable treat with a pinch  
of originality

Allow me, it will be a privilege to be your guide and  
lead you through this unique and exquisite  
experience, share my discoveries, my creations and  
provide you with a timeless meal meant for you.

Welcome and let the journey begin!

*Giorgio Ballardini*

*Giorgio*



## SELEZIONI

### *I Fantastici 4*

(2, 6, 7, 8)

Langoustine bathed in white chocolate sauce

Red shrimps with burrata cheese

Pink shrimp with parsley vegan mayonnaise

Prawns Catalan style

28€

### *Poseidone*

(4, 7)

Raw sea bass with candied lemon and liquorice powder

John Dory fish with yogurt lemon and glasswort dip

Tuna tartare with yellow tomatoes

Cured salmon in peach sauce

Catch of the day with preserved radicchio in olive oil

36€

## *Caseum*

( 5, 7)

Array of 5 different alps cheeses according farm market  
availability served with wallnuts, grapes jam and dates

30€

## *Biancolatte*

( 1, 3, 5, 7)

Buffalo mozzarella with baked tomatoes and crunchy  
apulian donuts

Ricotta cheese with smoked eggplant and basil

Burrata cheese over toasted scones and red hot chili pepper

Stracciatella cheese with preserved radicchio in olive oil

24€

## *Smanzo*

( 1, 5, 6, 9)

Beef tartare with truffled honey mustard sauce

Lightly cured beef with reduced grapes must

Wagyu roast-beef with anchovies cappers and olive

flavored mayonnaise 26€

*L'AltRa Norcineria*

( 3, 5, 7)

Vast array of charcuterie served in two courses , based on cured free range beef and pork, duck terrine and foie gras

39€

*Orto in dispensa*

( 8)

Medley of preserved veggies in extra virgin olive oil

18€



## PRIMI PIATTI

### *Da nonna*

( 1, 3, 7, 8)

Classic lasagna with bolognese ragù sauce and mozzarella  
cheese

14€

### *Terra*

( 1, 5, 7)

Pillows ravioli stuffed with Roman ricotta cheese tossed  
with heirloom tomatoes, stracciatella cheese and topped  
with pesto sauce

15€





## FOCACCE

### *Dalia*

( 1 )

Whole Wheat Multigrain focaccia with olive oil and  
rosemary

10€

### *Ibisco*

( 1 5, 7 )

Organic flour focaccia with roasted tomatoes, buffalo  
mozzarella  
and pesto sauce

15€

### *Iris*

( 1, 2, 7 )

Black rice based focaccia with raw shrimp, rocket salad,  
burrata cheese and candied lemon 18€

### *Frumen*

( 1 )

Basket of mixed breads

5€



## DESSERT

### *Memento*

(1, 3, 7)

Blue cheese cake and berries sauce

8€

### *Ambra*

(1, 3, 5, 7)

Salted butterscotch mousse with toasted peanuts and  
candied ginger

8€

\* Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati dal regolamento UE 1169/2011; per avere informazioni circa la presenza nelle preparazioni di sostanze o prodotti che provocano allergie è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita dal personale di servizio.

\* All dishes may contain allergens highlighted by EU regulation 1169/2011; for information on the presence in the preparations of substances or products that cause allergies, it is possible to consult the appropriate documentation that will be provided by the service staff

\* Tutti i prodotti giungono al nostro locale seguendo la catena del freddo; carpacci e tartare serviti crudi sono sottoposti a processo di sanificazione con abbattimento della temperatura come da Regolamento CE 853/2004;

\* All the products are delivered to our restaurant following the cold chain; raw carpaccio and tartare are subjected to a sanitization process with lowering of the temperature as per EC Regulation 853/2004

\* In mancanza di reperibilità del fresco alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o congelati all'origine.

\*In the absence of fresh availability some products could be deep-frozen or frozen at the origin.

Di seguito riportata la tabella degli allergeni:

Below is the table of allergens:

- 1 Glutine ( Gluten)
- 2 Crostacei ( Crustaceans)
- 3 Uova ( Eggs)
- 4 Pesce ( Fish)
- 5 Arachidi ( Peanuts)
- 6 Soia ( Soybeans)
- 7 Latte ( Milk)
- 8 Sedano ( Celery)
- 9 Senape ( Mustard)
- 10 Anidride Solforosa ( Sulfur dioxide)
- 11 Sesamo ( Sesame)
- 12 Lupini ( Lupins)
- 13 Frutta a Guscio ( Nuts)
- 14 Molluschi ( Mollusks)