



Antipasti

Polpo arrosto con crema di piselli, pomodorini confit e zeste di lime Roasted octopus with peas cream, confit tomatoes and lime zest	12+14	20,00	
Tataki di salmone con salsa orientale e gocce di mango Salmon tataki with oriental sauce and mango drops	4+15+12	17,00	
Tartare di tonno con erba cipollina e gelatina di Campari e arancia Tuna tartare with chives and campari and orange jelly	4+15	20,00	
Battuta di scamane tagliato a coltello con tuorlo, capperi, acciughe e senape Hand-chopped beef sirloin tartare with egg yolk, capers, anchovies, and mustard	3+4+10+12	18,00	
Fiori di zuccina ripieni con ricotta e caprino allo zafferano accompagnati da una crema di zucchine Zucchini flowers stuffed with ricotta and goat cheese saffron cream, served with a zucchini sauce	7	15,00	
Ostriche La Déesse Blanche	al pezzo	14	5,00

Primi piatti

Risotto mantecato franciacorta con carpaccio di capesante e granelli di pistacchio (<i>Min. per 2 persone</i>) Franciacorta risotto, creamed and served with carpaccio of scallops and pistachio grains (<i>Minimum for 2 people</i>)	8+14	23,00
Linguine ai frutti di mare Linguine with seafood	1+2+4+14	22,00
Ravioli fatti in casa ripieni con taleggio e tartufo nero Homemade ravioli filled with taleggio cheese and black truffle	1+3+7	22,00
Tagliatelle fatte in casa con mazzancolle, pomodorini freschi e menta Homemade tagliatelle with prawns, fresh cherry tomatoes, and mint	1+2+3+15	20,00
Paccheri ai tre pomodori e burrata Paccheri with three types of tomatoes and burrata	1+7	18,00
Casoncelli bergamaschi fatti in casa con burro, salvia e pancetta croccante Casoncelli with butter, sage and bacon	1+3+7+8	15,00

Il Pesce servito crudo è trattato a norma di legge.

Tutti i piatti potrebbero contenere allergeni.

Se avete intolleranze o allergie avvisate il personale.

Libro ingredienti disponibile su richiesta.

Per preservare la freschezza dei cibi abbattiamo la temperatura in negativo.

In alcune preparazioni utilizziamo additivi di origine vegetale.

Secondi piatti

Pescato del giorno con verdure al vapore e crema di carote e zenzero Catch of the day with steamed vegetables and cream of carrots and ginger	4	23,00
Zuppa di pesce: Rana pescatrice, gallinella di mare, palombo, gamberi, scampi, cozze e vongole Fish soup: Monkfish, chanterelle, dogfish, prawns, scampi, mussels and clams	2+4+14+15	28,00
Grigliata di pesce: Gamberi, trancio di branzino, seppie, calamari e mazzancolle Grilled fish	1+2+4+14+15	26,00
Crudo di mare: Ostriche, gamberi di Mazara del Vallo, scampi, tonno, salmone, carpaccio di capesante, cicale e fasolari Raw sea	2+4+14+15	40,00
Tagliata alla griglia con caponata siciliana Sliced beef steak served with Sicilian caponata.	8+9+12	19,00
Carrè di maialino al latte con salse di Marsala e patate al forno Milk-braised pork rack with Marsala sauces and roasted potatoes.		20,00
Costoletta di vitello alla milanese con pomodorini freschi 600 g netto (consigliato 2 persone) Milanese-style cutlet with tomatoes	1+3+7	40,00

L'utilizzo di prodotti di alta qualità ed un servizio impeccabile sono il nostro vero punto forte.

Alba è pronta ad accogliervi per regalarvi emozioni uniche all'insegna del buon cibo.

Chef Spartak

Coperto, pane e servizi 3,00
Acqua Lurisia Naturale, Frizzante 3,00
caffè Illy 2,50

Allergeni

glutine -1	arachidi e derivati -5	sedano e derivati -9	lupino e derivati -13
crostacei e derivati -2	soia e derivati -6	senape e derivati -10	molluschi e derivati -14
uova -3	latte e derivati -7	semi di sesamo e derivati -11	abbattuti a -24° -15
pesce e derivati -4	frutta a guscio e derivati -8	anidride solforosa e solfiti -12	