



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
Moscardini cotti al vino rosso con patate schiacciate al timo Moscardini cooked in red wine with potatoes mashed with thyme	14	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 scamone 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
Parmigiana di melanzane Eggplant parmigiana	7	15,00
Ostriche La Déesse Blanche	al pezzo 14	5,00

Primi piatti

Risotto ai frutti di mare (<i>Min. per 2 persone</i>) <i>seafood risotto (Minimum for 2 people)</i>	2+4+14	25,00
Linguine con tonno fresco, pomodorini e menta Linguine with seafood	1+4	20,00
Ravioli fatti in casa ripieni con taleggio e tartufo nero Homemade ravioli filled with taleggio cheese and black truffle	1+3+7	22,00
Chitarre fatte in casa con gamberi rossi di Mazara del Vallo, bottarga di tonno e profumo di limone Homemade guitars with red prawns from Mazara del Vallo, tuna bottarga and lemon scent	1+2+3+4	23,00
Zuppa di cipolle con pasta sfoglia croccante Onion soup with crispy puff pastry	1+7	16,00
Casoncelli bergamaschi fatti in casa con burro, salvia e pancetta croccante Casoncelli with butter, sage and bacon	1+3+7+8	15,00

Secondi piatti

Pescato del giorno con verdure al vapore e purè di zucca 23,00
Catch of the day with steamed vegetables and mashed pumpkin 4

Zuppa di pesce: 28,00
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

Grigliata di pesce: 26,00
Gamberi, trancio di branzino, seppie, calamari e mazzancolle
Grilled fish 1+2+4+14+15

Crudo di mare: 40,00
Ostriche, gamberi di Mazara del Vallo, scampi, tonno, salmone, carpaccio di capesante e cicale
Raw seafood
2+4+14+15

Guancia di vitello cotto al vino rosso e cioccolato fondente con 23,00
polenta macinata a pietra
Calf's cheek cooked with red wine and dark chocolate with stone-ground polenta

Carrè di maialino al latte con salsa di Marsala e patate al forno 20,00
Milk-braised pork rack with Marsala sauces and roasted potatoes.

Costoletta di vitello alla milanese con pomodorini freschi 600 g netto 40,00
(consigliato 2 persone)
Milanese-style cutlet with tomatoes 1+3+7

*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	