

# Benvenuti

Benvenuti e benvenute Al Peršéf,

Siamo Guido e Sara ed è davvero un piacere ospitarvi nel nostro piccolo ristorante. Da qualche anno insieme ai nostri collaboratori, portiamo avanti questo laboratorio del gusto.

Amiamo definirlo così perché l'obiettivo che ci ha guidati in questi anni è sempre stato quello di sperimentare... sperimentare ingredienti, abbinamenti e gusti senza troppi vincoli.

La speranza è quella di far vivere ai nostri ospiti una serata diversa dal solito, un'esperienza basata sulla fiducia, con la voglia di sperimentare prodotti, sapori e consistenze ricercate.

Lasciatevi guidare dalla passione e dall'impegno della brigata di cucina e dall'equipe di sala.

---

# Welcome

Good evening and welcome to Al Peršéf,

We are Guido and Sara and it is a real pleasure to have you in our small restaurant. For some years, together with our team, we have been carrying on this laboratory of taste.

We like to define it this way because the goal that has guided us over the years has always been to experiment... experiment with ingredients, combinations and tastes without too many constraints.

The hope is to let our guests experience a different evening than usual, an experience based on trust, with the desire to experiment with refined products, flavors and textures.

Let yourself be guided by the passion and commitment of the kitchen brigade and the waiting staff.



Il ristorante Al Peršéf è stato inserito nell'edizione 2023 della Guida MICHELIN Italia

# La nostra FILOSOFIA

Una cucina sincera con sfumature orientali, senza confini, con una continua ricerca delle materie prime d'eccellenza sul territorio e nel mondo. Di grande importanza è il rispetto per gli ingredienti che ha come principale scopo quello di creare sapori decisi e divertenti.

Lo Chef **Attilio Galli** crea Al Peršéf un racconto basato sullo studio e sviluppo di tecniche che valorizzano il prodotto e le materie prime. Nei percorsi degustativi offerti dallo Chef è fondamentale il bilanciamento di sapori e consistenze. Lasciate a Michele, Paolo e l'equipe di sala, la possibilità di consigliarvi il miglior abbinamento tra cibo e vino, che esalti ed accompagni i sapori della cucina in un'atmosfera calda ed accogliente.

---

# Our PHILOSOPHY

A sincere cuisine with Asian nuances, without borders, with a continuous search for excellent raw materials in the local territory. Of great importance is the respect for the ingredients which has the main purpose of creating decisive and fun flavors.

Chef **Attilio Galli** creates at Al Peršéf a story based on study and development of techniques that enhance the product and raw materials. In the tasting itineraries offered by the Chef, the balance of flavors and textures is essential. Let Michele, Paolo and the team recommend the best food and wine pairing, to enhance the flavors of the kitchen in a warm and welcoming atmosphere.

# Degustazione VEG – PRIMO PASSO

« Una proposta nella quale il vegetale diventa protagonista. Un'esplosione di colori e sapori grazie ai prodotti più puri della nostra Terra »

## **IL BENVENUTO DELLA CUCINA: "SUGGERZIONI"**

The welcome of the kitchen: "suggestions"

### **CAVOLO RAPA**

Kohlrabi, mela verde e abete rosso

Kohlrabi, green apple and spruce

### **SEDANO RAPA**

Sedano rapa, fieno e borragine

Celeriac, hay and borage

### **SOBA**

Soba, dashi di lampone e shiitake

Soba, raspberry dashi and shiitake

### **VERZA**

Mais bianco, verza, grano saraceno e bitto

White corn, savoy cabbagem buckwheat and bitto cheese

### **PINO MUGO**

Le sfaccettature del pino mugo

The many facets to the mountain pine

### **ARZO**

Fragole di bosco, sambuco matcha e lamponi

Wild strawberries, elderberry, matcha and raspberries

## **LA PICCOLA PASTICCERIA**

The small bakery: "Altitudes"

# Degustazione MY MEMORIES – MY WAY

« Un percorso gastronomico che racconta i profumi e i ricordi della mia infanzia attraverso una reinterpretazione dei sapori della tradizione con i quali sono cresciuto »

## **IL BENVENUTO DELLA CUCINA**

The welcome of the kitchen: “suggestions”

### **AGNELLO**

L'agnello in 3 declinazioni

Lamb in 3 variations

### **VITELLO**

Raviolo 30 tuorli, coda di vitello, abete, bufala e funghi

Ravioli 30 egg yolks, veal tail, fir, bufala and mushrooms

### **2017–2023**

Spaghettone affumicato, panna acida e uova di trota

Smoked spaghetti, sour cream and trout eggs

### **MANZO**

Filetto di manzo da pascolo estensivo valtellinese, yakiniku, tuberi e liquirizia

Fillet of beef from Valtellina's extensive pasture, yakiniku, tubers and licorice

### **PINO MUGO**

Le sfaccettature del pino mugo

The many facets to the mountain pine

### **UNA PERSONA SPECIALE**

Banana, caramello e yuzu

Banana, caramel, and yuzu

### **LA PICCOLA PASTICCERIA**

The small bakery: “Altitudes”

# Degustazione ANDATA E RITORNO

« Un percorso di sapori e consistenze nel quale materie prime da tutto il mondo incontrano quelle del territorio in un avventuroso viaggio gastronomico »

## IL BENVENUTO DELLA CUCINA

The welcome of the kitchen: "suggestions"

## STORIONE

Storione, cetriolo, porro e grano saraceno  
Sturgeon, cucumber, leek and buckwheat

## ANATRA

Anatra, dadai ponzu e rapa  
Duck, dadai punzu and turnip

Koji, fegatino, cardamomo e birra  
Duck, dadai punzu and turnip

## CERVO

Guancia di cervo brasata, alga nori, wasabi, ricotta e oxalis tuberosa  
Braised deer cheek, nori seaweed, wasabi, ricotta and tuberous oxalis

## SALMERINO

Fusilli lunghi, salmerino, bottarga yuzu e le sue uova  
Long fusilli, char, bottarga, yuzu and char roe

## FUME

Riso "acquerello", erba cipollina, garum di speck, anguilla e cirmolo  
"Acquerello" rice, chives, fermented speck extract, eel and pine

## LUCIOPERCA

Lucioperca, aglio orsino, plancton, fumetto, lisca e pelle  
Zander, wild garlic, plankton and fish stock, bone and skin

## PINO MUGO

Le sfaccettature del pino mugo  
The many facets to the mountain pine

## TROMPE - L'ŒIL

Mela, lime e vaniglia  
Apple, lime and vanilla

## LA PICCOLA PASTICCERIA: "ALTITUDINI"

The small bakery: "Altitudes"

# Menu LIBERAMENTE

Se la varietà della nostra proposta culinaria dovesse rendere difficile la scelta del menu, potete optare per il menu **#LiberaMente**.

Questa soluzione prevede una combinazione unica: quattro portate scelte dallo Chef mettendo insieme alcuni piatti dei tre menu canonici, sulla base delle indicazioni dei commensali.

4 PORTATE

---

If the variety of our culinary proposal were to make it difficult to choose from the menu, you can opt for the **#LiberaMente** menu.

This solution offers a unique combination: four courses selected by the Chef, bringing together some dishes from the three tasting menus, based on the guests' preferences.

4 COURSES

# Wine EXPERIENCE

La Wine Experience è un'esperienza enogastronomica che vi condurrà in un percorso in cui ogni piatto dei tre menu sarà accoppiato a un calice diverso dal nostro sommelier, in un ricercato percorso di *wine pairing* che ha l'obiettivo di completare ed esaltare le portate cucinate dallo Chef.

---

The Wine Experience is a journey that will lead you through a path where each course from the three menus will be paired with a different glass of wine by our sommelier. This refined wine pairing experience aims to complement and enhance the flavors of the dishes prepared by the Chef.

An intimate fine dining  
experience designed by Chef

Attilio Galli



Ristorante Al Persef



al\_persef