

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 enjoy a different experience based on trust, with the desire to experiment with fine products, flavors and textures.

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

MICHELIN
2024

Il ristorante Al Peršéf è stato inserito nell'edizione 2024 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»

«A proposal in which the vegetable becomes the protagonist. An explosion of colors and flavors thanks to the finest products of our Earth»

IL BENVENUTO DELLA CUCINA

The welcome of the kitchen

IL TOPINAMBUR

Assoluto di topinambur

Jerusalem artichoke absolute

CAVOLO RAPA

Cavolo rapa, gemme di abete, mele, cetriolo e shiso

Kohlrabi, fir buds, apples, cucumber and shiso

SOBA

Noodles di grano saraceno, lamponi e shiitake

Buckwheat noodles, raspberry and shiitake

SEDANO RAPA

Sedano rapa, borragine, spinacio rosso, ricotta di capra e fieno

Celeriac, borage, red spinach, goat's ricotta and hay

PRIMORDIALE

Saraceno, cagliata, Primosale, pesteda, verza e patate Verrayes

Buckwheat, cheese curd, Primosale cheese, pesteda, cabbage and Verrayes potatoes

PRE DESSERT

Transizione

Transition

UNA PERSONA SPECIALE

Banana, limone e vaniglia

Banana, lemon and vanilla

LA PICCOLA PASTICCERIA: "ALTITUDINI"

Petit fours: "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»

«A gastronomic journey that tells the scents and memories of my childhood through a reinterpretation of traditional flavors I grew up with»

IL BENVENUTO DELLA CUCINA

The welcome of the kitchen

MAIALINO

Maialino da latte, sansho, umami, cavolo nero, artemisia e levistico

Suckling pig, sansho, umami, black cabbage, mugwort and lovage

PRIMORDIALE

Saraceno, cagliata, Primosale, pesteda, verza e patate Verrayes

Buckwheat, cheese curd, Primosale cheese, pesteda, cabbage and Verrayes potatoes

CAPRETTO

Ravioli di capretto, curry alpino, nasturzio, Blu di Capra e animelle

Goat ravioli, alpine curry, nasturtium, Blu di Capra cheese and sweetbreads

2017-2024 EVOLUZIONE

Spaghettone "Mancini", brodo affumicato, panna acida e garum di funghi

"Mancini" spaghettone, smoked broth, sour cream and fermented mushrooms

SELVAGGINA

Capriolo, yukke, castagne e scorzonera

Roe deer, yukke, chestnuts and salsify

PRE DESSERT

Transizione

Transition

NOCCIOLA

Nocciola, gianduia, pop-corn

Hazelnut, hazelnut chocolate, pop-corn

LA PICCOLA PASTICCERIA: "ALTITUDINI"

Petit fours: "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»

«A journey of flavors and textures in which raw materials from around the world meet those of the territory in an adventurous gastronomic voyage»

IL BENVENUTO DELLA CUCINA

The welcome of the kitchen

ANATRA DRY-AGED

Coscia d'anatra, la sua pelle,
Daidai ponzu, rape e daikon
Duck leg, duck skin,
Daidai ponzu, turnip and daikon

Petto d'anatra, pino mugo, saba
e santoreggia

Duck breast, mountain pine,
saba and Santoreja

CERVO

Guancia di cervo, wasabi, bufala, alga nori e mashua
Deer cheek, wasabi, buffalo mozzarella, nori seaweed and mashua

TROTA

Trota lacustre frollata, le sue uova, kimchi, saraceno, carote e kombucha
Dry-aged lake trout, its eggs, kimchi, buckwheat, carrots and kombucha

LAGO

Spaghettono "Felicetti", missoltino, yuzu e bottarghe di lago
"Felicetti" spaghetti, missoltino fish, yuzu and lake processed roe

ANGUILLA

Riso "Acquerello", erba cipollina, anguilla, il suo garum, cirmolo e rafano
"Acquerello" rice, chives, eel, its garum, pine and horseradish

LUCIO PERCA

Lucioperca, aglio orsino, plancton
e beurre blanc
Zander, wild garlic, plankton and
beurre blanc

Lisca, umeboshi e emulsione
di pancia
Bone, umeboshi
and belly emulsion

PRE DESSERT

Transizione
Transition

IN-FERMENTO

Koji di segale, agrumi, pinoli di Pisa, shortbread, brioche e yogurt
Rye koji, citrus fruits, Pisa pine nuts, shortbread, brioche and yogurt

LA PICCOLA PASTICCERIA: "ALTITUDINI"

Petit fours: "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 makes it difficult for you to choose, 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