

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, legata al territorio e alle materie prime Alpine.

Una ricerca che spazia dai laghi alle montagne fino ad addentrarsi nei boschi alla scoperta di sapori e profumi capaci di emozionare e rievocare ricordi ancestrali.

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 oriental nuances, linked to the territory and Alpine raw materials.

A research that ranges from the lakes to the mountains and into the woods to discover flavours and fragrances capable of exciting and evoking ancestral memories.

The respect for ingredients is very important and its main purpose is to create decisive and enjoyable flavours.

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.

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

€90,00

Servito all'intero tavolo

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

€90,00

Served at the whole table

Degustazione **VEGETARIANA**

BENVENUTO DELLA CUCINA

The welcome of the kitchen

I NOSTRI LIEVITATI

Our bread, crackers and breadsticks

PRIMORDIALE

Verza, Patate, Saraceno, Cagliata e Siero
Cabbage, potatoes, buckwheat, cheese curd and serum

RAVIOLI

Pera Fermentata, Genussbunker e Lievito di birra
Fermented pear, Genussbunker and brewer's yeast

DITALINI DI FARRO

Latticello, Levistico, Roccolo Valtaleggio, Trigonella e Spugnole
Buttermilk, lovage, Roccolo Valtaleggio cheese, fenugreek and morels

RADICCHIO "STAGIONATO"

Sambuco, Pinolo siberiano, Santoreggia e Lampone
Elderberry, siberian pine nut, mountain savory and raspberry

FUNGHI

Funghi, Erbe acide, Carcent e Aceto di rose
Mushrooms, sour herbs, carcent and roses vinegar

SARACENO

Saraceno, Camomilla, Fragoline, Latticello e Fieno
Buckwheat, chamomile, wild strawberries, buttermilk and hay

MELA

Mela stagionata, Cannella e Caramello
Seasoned apple, cinnamon and caramel

LA PICCOLA PASTICCERIA: "ALTITUDINI"

Petit fours: "Altitudes"

€100,00

Servito all'intero tavolo - Served at the whole table

Degustazione **DEJA VU**

BENVENUTO DELLA CUCINA

The welcome of the kitchen

I NOSTRI LIEVITATI

Our bread, crackers and breadsticks

PRIMORDIALE

Verza, Patate, Saraceno, Cagliata e Siero
Cabbage, potatoes, buckwheat, cheese curd and serum

TESTINA DI VITELLO

Funghi, Erbe acide, Carcent e Aceto di rose
Mushrooms, sour herbs, carcent and roses vinegar

RAVIOLO DI CAPRETTO

Nasturzio, Curry alpino, Grana di capra, Midollo e Animelle alla brace
Nasturtium, alpine curry, goat cheese, bone marrow and grilled sweetbreads

SPAGHETTONE

Brodo affumicato, Burro della Latteria e Kvass
Smoked broth, dairy butter and kvass

QUAGLIA

Zafferano retico, Porro fermentato, Sparkling tea e Gemme di abete
Rhaetic saffron, fermented leek, sparkling tea and spruce

SARACENO

Saraceno, Camomilla, Fragoline, Latticello e Fieno
Buckwheat, chamomile, wild strawberries, buttermilk and hay

BONDI GIBINET

Arachide, Crème brûlée e Vaniglia
Peanuts, crème brûlée and vanilla

LA PICCOLA PASTICCERIA: "ALTITUDINI"

Petit fours: "Altitudes"

€100,00

Servito all'intero tavolo - Served at the whole table



BENVENUTO DELLA CUCINA

The welcome of the kitchen

I NOSTRI LIEVITATI

Our bread, crackers and breadsticks

PRIMORDIALE

Verza, Patate, Saraceno, Cagliata e Siero
Cabbage, potatoes, buckwheat, cheese curd and serum

LUMACHE

Aglione, Grano arso, Licheni, Asparagi e Eroee
Wild garlic, burnt wheat, lichen, asparagus and Eroee cheese

RADICCHIO "STAGIONATO"

Sambuco, Pinolo siberiano, Santoreggia e Lampone
Elderberry, siberian pine nut, mountain savory and raspberry

RAVIOLO DI CAPRETTO

Nasturzio, Curry alpino, Grana di capra, Midollo e Animelle alla brace
Nasturtium, alpine curry, goat cheese, bone marrow and grilled sweetbreads

DITALINI DI FARRO

Latticello, Levistico, Roccolo Valtaleggio, Trigonella e Spugnole
Buttermilk, lovage, Roccolo Valtaleggio cheese, fenugreek and morels

QUAGLIA

Zafferano retico, Porro fermentato, Sparkling tea e Gemme di abete rosso
Rhaetic saffron, fermented leek, sparkling tea and spruce tips

ANGUILLA

Cirmolo, Erba cipollina, Rafano, Luppolo e il suo brodo al barbecue
Swiss pine, chive, horseradish, hop and its barbecued broth

SARACENO

Saraceno, Camomilla, Fragoline, Latticello e Fieno
Buckwheat, chamomile, wild strawberries, buttermilk and hay

MELA

Mela stagionata, Cannella e Caramello
Seasoned apple, cinnamon and caramel

LA PICCOLA PASTICCERIA: "ALTITUDINI"

Petit fours: "Altitudes"

€130,00

Servito all'intero tavolo - Served at the whole table

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.

4 CALICI Supplemento €40,00 a persona

6 CALICI Supplemento €55,00 a persona

9 CALICI Supplemento €80,00 a persona

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.

4 GLASSES Additional charge €40,00 per person

6 GLASSES Additional charge €55,00 per person

9 GLASSES Additional charge €80,00 per person

An intimate fine dining
experience designed by Chef

Attilio Galli



Ristorante Al Persef



al_persef