

# 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 it's 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