

CERESIO | 7

POOLS & RESTAURANT

Elio Sironi

Presents

CERESIO... 7 PIATTI

Un assaggio dei sapori più rappresentativi della nostra cucina
A taste of our Cuisine's most significant flavors

€ 90 '00

Ricciola puntarelle e perle di acciughe
Amberjack chicory hearts and anchovies

Baccalà pil pil tapioca, porri e cardoncelli
Pil pil cod 'tapioca', leek and mushrooms

Tarte tatin radicchio tardivo, noci e pecorino
Red radish tarte tatin, nuts and 'pecorino'

Spaghetti del Quarnaro cipollotto e tartare di scampi
Spaghetti spring onion and langoustine tartare

Agnello indivia, uva passa e formaggio di caprino
Lamb endive, raisins and goat cheese purée

Lamponi pere, nocciole e sorbetto di litchi
Raspberries pears, hazelnuts and lychees sorbet

Morbido di cioccolato liquirizia, caffè e lime
Soft chocolate licorice, coffee foam and lime

Degustazione di vini al calice in abbinamento al menù (p.p.)
Wine pairing by the glass (p.p.)

€ 45 '00

Il servizio del menù degustazione è previsto per l'intero tavolo.
Tasting menu will be served for the entire table.

CERESIO | 7

POOLS & RESTAURANT

APERTURE / Starter

Ricciola puntarelle e perle di acciughe <i>Amberjack chicory hearts and anchovies</i>	€ 24 '00
Gamberi crudi burrata e fonduta di Carmagnola <i>Raw prawns 'burrata' and Carmagnola pepper fondue</i>	€ 29 '00
Astice capperi, arance e crema di finocchi <i>Lobster capers, orange and fennels cream</i>	€ 32 '00
Tonno rape dolci, carciofi e bottarga <i>Tuna beetroots, artichokes and bottarga</i>	€ 25 '00
Tartare di manzo uovo di quaglia e tartufo nero di Norcia <i>Beef tartare quail egg and Norcia black truffle</i>	€ 27 '00
Tarte tatin radicchio tardivo, noci e pecorino <i>Red radish tarte tatin nuts and 'pecorino' cheese</i>	€ 20 '00

* Il pesce servito crudo subisce un processo di bonifica secondo Regolamento CE 823/2004

* Raw fish is preserved and processed when fresh according to CE Regulations 823/2004

CERESIO 7

POOLS & RESTAURANT

PRIMI / Pasta

Spaghetti del Quarnaro cipollotto e tartare di scampi <i>Spaghetti spring onion and langoustine tartare</i>	€ 29'00
Ravioli di vitello zenzero, piselli ed acqua di pomodoro <i>Veal ravioli ginger, green peas and tomato water</i>	€ 24'00
Gnocchi di bufala funghi, fave e pecorino <i>Buffalo mozzarella gnocchi mushrooms, broad beans and 'pecorino'</i>	€ 25'00
Paccheri all'astice zucchine e gremolada di olive <i>Paccheri with lobster zucchini and olives crumble</i>	€ 31'00
Risotto agli asparagi capperi, burrata e basilico <i>Asparagus risotto capers, 'burrata' and basil</i>	€ 23'00
Zuppa di ceci broccoli e tortelli di granchio <i>Chickpeas soup broccoli and crab 'tortelli'</i>	€ 22'00

* Il pesce servito crudo subisce un processo di bonifica secondo Regolamento CE 823/2004

* Raw fish is preserved and processed when fresh according to CE Regulations 823/2004

CERESIO | 7

POOLS & RESTAURANT

PESCI / Fish

Branzino carciofi, agretti e topinambur Sea bass filet artichokes, 'agretti' and Jerusalem artichokes	€ 37'00
Baccalà pil pil tapioca, porri e cardoncelli Pil pil cod tapioca, leek and mushrooms	€ 34'00
Ricciola sedano, cipolla rossa e fumetto di ortaggi Amberjack celery, red onion and vegetables broth	€ 36'00
Crudo di mare soia, lime e zenzero Raw fish selection soy, lime and ginger	€ 45'00

CARNI / Meat

Anatra e foie gras carote, arance e cardamomo Duck and foie gras carrots, orange and cardamom	€ 35'00
Agnello indivia, uva passa e formaggio di capra Lamb endive, raisins and goat cheese purée	€ 36'00
Vitello in doppia cottura senape, tartufo e champignon Veal mustard, black truffle and champignon mushrooms	€ 36'00

* Il pesce servito crudo subisce un processo di bonifica secondo Regolamento CE 823/2004

* Raw fish is preserved and processed when fresh according to CE Regulations 823/2004

CERESIO | 7

POOLS & RESTAURANT

DOLCI / Dessert

Crostata al limone meringa e melograno Lemon tart <i>meringue and pomegranate</i>	€ 13'00
Pere al cardamomo nocciola, lamponi e sorbetto di litchi Cardamom pears <i>hazelnut, raspberry and lychees sorbet</i>	€ 13'00
Caramello salato riso soffiato, fondente e passion fruit Salted caramel <i>puffed rice, dark chocolate and passion fruit</i>	€ 13'00
Crème brûlée fave di Tonca, amaretti e arancia Crème brûlée <i>Tonka beans, amaretti and orange</i>	€ 13'00
Tartelletta di noci mele, succo di acero e cannella Walnuts tart <i>apples, maple syrup and cinnamon</i>	€ 13'00
Morbido di cioccolato liquirizia, caffè e lime Soft chocolate <i>licorice, coffee foam and lime</i>	€ 13'00

INFORMAZIONI / Tips

Negli alimenti venduti e/o somministrati in questo esercizio non si puo' escludere la presenza delle seguenti sostanze:

- *Cereali contenenti glutine / Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- *Uova e prodotti a base di uova / Pesce a prodotti a base di pesce*
- *Arachidi e prodotti a base di arachidi /Soia e prodotti a base di soia*
- *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) /Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, Pecan, macadamia, Queensland e pistacchi*
- *Sedano e prodotti a base di sedano /Senape e prodotti a base di senape*
- *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg*
- *Lupini e prodotti a base di lupini /Molluschi e prodotti a base di molluschi*

Se avete allergie o intolleranze ad uno o più degli allergeni proposti in elenco o per qualsiasi informazione in merito, chiedere al personale che è a vostra disposizione.*

**Come da All. II del Reg. CE 1169/11*

The food served in this restaurant might contain traces of the following substances:

- *Cereals containing gluten / Shellfish or shellfish based products*
- *Egg or egg based products / Fish and fish based products*
- *Peanut or peanut based products / Soy e soy based products*
- *Milk and milk based products (including lactose) /Nuts: almond, hazelnut, walnut, acagiù nut, Peca, Macadamia, Queensland and pisatchio*
- *Celery and celery based products / Mustard and mustard based products*
- *Sesame seed and sesame seed based products*
- *Sulphites in concetration higher than 10mg/kg*
- *Lupin e lupin based products*

In case of allergies or intolerance to any of the allerge listed above o for further information do not hesitate to ask our staff.*

**As per All. II del Reg. CE 1169/11*