

# CERESIO 7

POOLS & RESTAURANT

## POOL INFORMATION

**MON - SUN**

*From 10.00 to 17.30: € 110,00 per person*

*\* The mentioned rates include the use of the sun bed, towel and drinks for a total amount equal to the price indicated.*

# CERESIO | 7

POOLS & RESTAURANT

## PESCI / Fish

<b>Tartare di tonno e ricciola avocado e bottarga</b> <i>Tuna and amberjack tartare avocado and bottarga</i>	€ 30'00
<b>Busara di scampi con rombo e zucchine</b> <i>Langoustine 'busara' with turbot and zucchini</i>	€ 34'00
<b>Catalana di astice ortaggi e brodo di peperoni</b> <i>Lobster 'catalana' salad vegetables and pepper broth</i>	€ 32'00
<b>Pesce e verdura sulla brace olio e fior di sale</b> <i>Charcoal grilled fish and greens olive oil and fleur de sel</i>	€ 40'00
<b>Crudo di mare olio, limone e soia</b> <i>Raw fish selection olive oil, lemon and soy</i>	€ 45'00

## CARNI / Meat

<b>Guancia di vitello all'olio salsa verde, fagiolini e tartufo nero</b> <i>Braised veal cheek parsley sauce, green beans and black truffle</i>	€ 29'00
<b>Scaloppa di agnello capperi, limone e melanzane</b> <i>Lamb escalope capers, lemon and aubergine</i>	€ 30'00
<b>Vitello affogato al Vermentino porcini e foie gras</b> <i>Veal and Vermentino gravy porcini and foie gras</i>	€ 34'00
<b>Piuma di maialino lattuga, bacon e pastinaca</b> <i>Piglet 'pluma' lettuce, bacon and parsnip</i>	€ 29'00
<b>Filetto alto di manzo pepe verde e provenzale di verdure</b> <i>Beef filet green pepper and stewed vegetables</i>	€ 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

## VERDURE / Vegetable

<b>Gratin di finocchi</b> <i>Fennel gratin</i>	€ 8 '00
<b>Patate al forno "timo e pepe nero"</b> <i>Roasted potatoes, thyme and black pepper</i>	€ 8 '00
<b>Spinaci aglio, olio e peperoncino</b> <i>Spinach with garlic, oil and chili</i>	€ 8 '00
<b>Avocado, pomodorini e cipolla di Tropea</b> <i>Avocado, tomato and Tropea red onion</i>	€ 8 '00
<b>Tagliata di verdure sulla brace</b> <i>Charcoaled seasonal greens</i>	€ 8 '00
<b>Radicchio rosso tardivo al balsamico</b> <i>Red chicory and balsamic vinegar</i>	€ 8 '00

# CERESIO | 7

POOLS & RESTAURANT

## DOLCI / Dessert

<b>Pesca Melba fior di latte, fondente e frappè di lamponi</b> <i>Peach Melba milk ice-crem, dark c3 hocolate and raspberry shake</i>	€ 12 '00
<b>Tarte tatin di mele cannella e gelato al fior di latte</b> <i>Apple tarte tatin cinnamon and milk ice-cream</i>	€ 20 '00
<b>Sottobosco bacche, funghi e nocciole</b> <i>Wild berries mushrooms and hazelnut</i>	€ 12 '00
<b>Ciliegie di Vignola vino speziato e cioccolato bianco</b> <i>Vignola cherries spicy red wine and white chocolate</i>	€ 12 '00
<b>Pavlova gelato alla crema e zuppa di lamponi</b> <i>Pavlova ice-cream and raspberry soup</i>	€ 12 '00
<b>Opera cioccolato e caffè</b> <i>Opera chocolate and coffee</i>	€ 12 '00

## VINI DA DESSERT / Dessert wine

<b>Anselmi</b> <i>I Capitelli 2008</i>	€ 10 '00
<b>Bera</b> <i>Moscato d'Asti 2012</i>	€ 8 '00
<b>Tenuta Sant'Antonio</b> <i>Recioto Argille Bianche 2006</i>	€ 10 '00
<b>Franz Haas</b> <i>Moscato Rosa 2011</i>	€ 10 '00
<b>Nals Margreid</b> <i>Baronesse 2010</i>	€ 13 '00
<b>Cantine Santadi</b> <i>Latinia 2007</i>	€ 10 '00

## MENU DEGUSTAZIONE / Tasting menu

**Carciofi spinosi, ricciola e bottarga di muggine**

*Sardinian artichokes, amberjack and bottarga*

**Crudo di crostacei in saor**

*Sweet and sour raw shellfish*

**Riso, bisi e fiori fritti**

*Rice, green peas and zucchini flowers*

**Filetto di rombo al limone e purea pepata**

*Turbot filet with lemon and peppery potato cream*

**Pavlova, pistacchi e zuppa di lamponi**

*Pavlova, pistachios and raspberry soup*

€ 75 '00

**\* Il menù degustazione è disponibile per la totalità del tavolo**

*\* The tasting menu is available for the entire table*