

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 ananas, finocchio marinato e bottarga
Amberjack pineapple, marinated fennel and bottarga

Capesante capperi, indivia e ceci di Spello
Scallops capers, endive and Spello chickpeas

Brodo di zucca curcuma, porcini e passatelli
Pumpkin broth turmeric, porcini and 'passatelli'

Plin di scorfano broccoli verdi e bagna càuda
Rockfish 'plin ravioli' green broccoli and bagna càuda

Agnello del Dorset pecorino, carciofi e cipolline in agrodolce
'Dorset' lamb pecorino, artichokes and sweet and sour onions

Granita di bollicine uva e fave di Tonka
Sparkling wine 'granita' grapes and Tonka beans

Cioccolato al latte liquirizia, lime e caffè
Milk chocolate licorice, lime and coffee

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 ananas, finocchio marinato e bottarga <i>Amberjack</i> pineapple, marinated fennel and bottarga	€ 25 '00
Gamberi crudi burrata e fonduta di Carmagnola <i>Raw prawns</i> 'burrata' and Carmagnola pepper fondue	€ 28 '00
Capesante capperi, indivia e ceci di Spello <i>Scallops</i> capers, endive and Spello chickpeas	€ 27 '00
Tonno riserva Mediterraneo fichi e cipolla confit <i>Mediterranean tuna</i> figs and confit onion	€ 24 '00
Tartare di manzo radicchio, rafano e uova di quaglia <i>Beef tartare</i> red chicory, horseradish and quail eggs	€ 23 '00
Carciofi alla brace radici e tamburello di capra <i>Grilled artichokes</i> roots and goat cheese	€ 21 '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 crema di granseola € 27'00
'Quarnaro' spaghetti spring onion and king crab cream

Plin di scorfano broccoli verdi e bagna càuda € 25'00
Rockfish plin ravioli green broccoli and bagna càuda



Gnocchi di bufala funghi di cardo e fumetto all'amatriciana € 24'00
Buffalo mozzarella gnocchi mushrooms and 'amatriciana' broth

Paccheri all'astice carciofi, olive e peperoncino € 31'00
Paccheri with lobster artichokes, olives and chili

Risotto all'olio d'oliva spezie, burrata e scampi al limone € 26'00
Olive oil risotto spices, burrata, langoustine with lemon

Brodo di zucca gialla curcuma, porcini e passatelli € 22'00
Pumpkin broth turmeric, porcini and 'passatelli'

* 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

Baccalà crema di patate, salsa verde e ricci di mare <i>Cod potatoes cream, green sauce and sea urchins</i>	€ 31'00
Branzino olive, melanzane e patè di pomodoro speziato <i>Sea bass filet olives, aubergine and spiced tomatoes pâté</i>	€ 35'00
Fricasseea sogliola, scampi e carciofi <i>Fricasseea sole, langoustine and artichokes</i>	€ 38'00
Crudo di mare soia, lime e zenzero <i>Raw fish selection soy, lime and ginger</i>	€ 45'00

CARNI / Meat

Anatra e foie gras zucca, arancia e pepe verde <i>Duck and foie gras pumpkin, orange and green pepper</i>	€ 35'00
Agnello del Dorset pecorino, carciofi e cipolline in agrodolce <i>'Dorset' lamb pecorino, artichokes and sweet and sour onions</i>	€ 36'00
Vitello Damini porcini, rigatino e ristretto di marsala <i>'Damini selection' veal 'porcini', bacon and 'marsala' reduction</i>	€ 35'00

* 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

Savarin al cacao rum, mandarino e passion fruit <i>Cocoa savarin rum, mandarin and passion fruit</i>	€ 13'00
Pere al cardamomo nocciola, lamponi e sorbetto <i>Cardamom pears hazelnut, raspberry and sorbet</i>	€ 13'00
Marroni cacao vaniglia, alloro e cioccolato fondente <i>Chestnuts persimmon, laurel and dark chocolate</i>	€ 13'00
Crème brûlée agli agrumi amaretti e zucca gialla <i>Citrus fruit crème brûlée amaretti and yellow pumpkin</i>	€ 13'00
Crostata di noci mele, succo di acero e cannella <i>Walnuts tart apples, maple syrup and cinnamon</i>	€ 13'00
Cioccolato al latte liquirizia, lime e caffè <i>Milk chocolate licorice, lime and coffee</i>	€ 13'00

RISTORANTI CONTRO LA FAME

Dal 16 Ottobre al 31 Dicembre

“Ristoranti contro la fame” è una campagna promossa da “Azione contro la fame” che coinvolge ristoranti, chef e amanti del cibo per regalare la gioia del cibo a tanti bambini nel mondo. Ceresio7 promuove la campagna ai clienti, che possono aderire scegliendo uno dei piatti contrassegnati dal logo dell’iniziativa all’interno del menu. Parte del ricavato della vendita dei piatti verrà devoluta dal ristorante all’associazione “Azione contro la fame”. Per ulteriori informazioni e dettagli sulla campagna vi invitiamo a consultare il sito web dell’iniziativa:

www.ristoranticontrolahfame.it

RESTAURANTS AGAINST HUNGER

From October 16 to December 31

‘Restaurants against hunger’ is a campaign promoted by the association ‘Action against hunger’, involving restaurants, chefs and food lovers with the purpose of donating joy and food to many children around the world. Ceresio7 addresses the campaign to our guests, who can join it by choosing one of the dishes marked with the initiative logo inside our menu. Part of the proceed will be donated from the restaurant to ‘Action against hunger’. For further information and detail about this campaign we invite you to visit the website:

www.ristoranticontrolahfame.it



INFORMAZIONI / Tips

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

- *Cereali contenenti glutine / Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- *Uova e prodotti a base di uova / Pesce e 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 and soy based products*
- *Milk and milk based products (including lactose) / Nuts: almond, hazelnut, walnut, acagiù nut, Peca, Macadamia, Queensland and pistachio*
- *Celery and celery based products / Mustard and mustard based products*
- *Sesame seed and sesame seed based products*
- *Sulphites in concentration higher than 10mg/kg*
- *Lupin and lupin based products*

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

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