

# 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

**Salmone e foie gras**  
*Salmon and foie gras*

**Capesante** capperi e asparagi  
*Scallops capers and asparagus*

**Astice** orzo e vichyssoise  
*Lobster barley and 'vichyssoise' sauce*

**Spaghetti cacio e pepe** lime e bottarga  
*'Cacio e pepe' spaghetti lime and bottarga*

**Agnello** menta, olive e maionese di capra  
*Lamb mint, olives and goat cheese mayonnaise*

**Frutti rossi** yogurt e miele di acacia  
*Red fruits yogurt and 'acacia' honey*

**Millefoglie** sesamo, cocco e cioccolato  
*Millefeuille sesame, coconut and chocolate*

**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

<b>Carpaccio</b> di ricciola sedano e bottarga <i>Amberjack</i> carpaccio celery and bottarga	€ 24 '00
<b>Gamberi crudi</b> burrata e fonduta di Carmagnola <i>Raw prawns</i> 'burrata' and Carmagnola pepper fondue	€ 29 '00
<b>Astice</b> melone, indivia e caviale di acciughe <i>Lobster</i> melon, endive and anchovies caviar	€ 32 '00
<b>Baccala pil pil</b> soia, limone e peperoncino <i>Pil pil cod</i> soy, lemon and chili	€ 26 '00
<b>Tartare di Sorana</b> rafano e tartufo nero <i>Sorana beef tartare</i> horseradish black truffle	€ 27 '00
<b>Asparagi</b> salvia e uovo alla carbonara <i>Asparagus</i> sage and carbonara eggs	€ 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

<b>Spaghetti del Quarnaro</b> cipollotto e tartare di scampi <i>Spaghetti spring onion and langoustine tartare</i>	€ 29'00
<b>Ravioli di vitello</b> zenzero, piselli ed acqua di pomodoro <i>Veal ravioli ginger, green peas and tomato water</i>	€ 23'00
<b>Gnocchi di bufala</b> funghi, fave e pecorino <i>Buffalo mozzarella gnocchi mushrooms, broad beans and 'pecorino'</i>	€ 25'00
<b>Paccheri all'astice</b> zucchine e gremolata di olive <i>Paccheri with lobster zucchini and olives crumble</i>	€ 31'00
<b>Risotto agli asparagi</b> burrata e polvere di capperi <i>Asparagus risotto burrata cheese and capers</i>	€ 23'00
<b>Trenette al pesto</b> fiori e cacciucco di pesce <i>Basil pesto trenette flowers and 'cacciucco'</i>	€ 27'00

\* 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

<b>Branzino</b> calamari e caponata di melanzane <i>Sea bass squids and aubergines 'caponata'</i>	€ 37'00
<b>Rombo</b> asparagi, fumetto di capperi e cous cous <i>Turbot asparagus, capers broth and cous cous</i>	€ 35'00
<b>Crudo di mare</b> soia, lime e zenzero <i>Raw fish selection soy, lime and ginger</i>	€ 45'00

## CARNI / Meat

<b>Bue di Frisona</b> timo, cipolle e amarene <i>'Frisona' ox thyme, onion and black cherries</i>	€ 36'00
<b>Anatra e foie gras</b> carote, arance e cardamomo <i>Duck and foie gras carrots, orange and cardamom</i>	€ 35'00
<b>Agnello</b> menta, olive e maionese di capra <i>Lamb mint, olives and goat cheese mayonnaise</i>	€ 35'00
<b>Vitello in doppia cottura</b> senape, tartufo e champignon <i>Veal mustard, black truffle and champignon mushroom</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

## DOLCI / Dessert

<b>Millefoglie</b> sesamo, cocco, lime e cioccolato <i>Millefeuille</i> sesame, coconut, lime and chocolate	€ 13'00
<b>Lamponi</b> yogurt, biscotto speziato e miele di acacia <i>Raspberries</i> yogurt, spicy biscuit and 'acacia' honey	€ 13'00
<b>Tiramisù al caramello</b> grué di cacao e spuma di marsala <i>Caramel tiramisu</i> cocoa grué and 'marsala' foam	€ 13'00
<b>Cioccolato bianco al pepe rosa</b> passion fruit e pistacchi <i>White chocolate</i> pink pepper, passion fruit and pistachio	€ 13'00
<b>Fragole e rabarbaro</b> meringa bruciata, olio e aceto <i>Rhubarb and strawberries</i> meringue, olive oil and vinegard	€ 13'00
<b>Foresta nera</b> chantilly, cioccolato e ciliegie Vignola <i>Dark forest</i> chantilly, dark chocolate and Vignola cherries	€ 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*