

# 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

**Granchio** avocado, rape dolci e lime  
*King crab* avocado, beetroot and lime

**Foie gras tostato** cipolla, arancia e cannella  
*Toasted foie gras* onion, orange and cinnamon

**Brodo di zucca** curry, broccolo cimone e pin di capra  
*Pumpkin soup* curry, broccoli and goat cheese 'ravioli'

**Pasta e porcini** burrata, fumetto di gricia  
*Pasta with 'porcini'* burrata and 'gricia' broth

**Baccalà pil pil** olive e purea di radici  
*Pil pil cod* olives and tubers purée

**Lamponi** yogurt e miele di acacia  
*Raspberries* yogurt and 'acacia' honey

**Cioccolato 70%** tè nero, nocciole e sorbetto al cacao  
*Dark chocolate 70%* black tea, hazelnut and cocoa sorbet

**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 di ricciola</b> sedano e bottarga <i>Amberjack carpaccio</i> celery and bottarga	€ 25 '00
<b>Granchio</b> avocado, rape dolci e lime <i>King crab</i> avocado, beetroots and lime	€ 31 '00
<b>Seppie e porcini</b> spinaci e purea di radici <i>Cuttlefish and 'porcini'</i> spinach and roots purée	€ 23 '00
<b>Tartare di gamberi</b> finocchi, olive e arance <i>Prawns tartare</i> fennels, olives and oranges	€ 29 '00
<b>Carciofi arrosto</b> zucca soffiata e fonduta di pecorino <i>Roasted artichokes</i> pumpkin and 'pecorino' fondue	€ 22 '00
<b>Tonno</b> burrata, acciughe e puntarelle <i>Tuna burrata, anchovies and chicory hearts</i>	€ 24 '00
<b>Battuta di sorana</b> al tartufo bianco <i>Sorana beef tartare</i> with white truffle	€ 55 '00
<b>Tartufo bianco d'Alba extra</b> <i>Alba white truffle extra</i>	€ 8 '00 / gr

\* 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>Ravioli di fassona</b> zafferano, 'nduja e lime <i>Fassona beef ravioli saffron, 'nduja and lime</i>	€ 26'00
<b>Spaghetti A.O.P.</b> cerfoglio e tartare di scampi <i>Spiced spaghetti chervil and langoustine tartare</i>	€ 27'00
<b>Tagliolini al tartufo bianco</b> burro e parmigiano <i>Tagliolini with white truffle butter and parmigiano</i>	€ 55'00
<b>Paccheri all'astice</b> zucchine e peperoncino <i>Paccheri with lobster zucchini and chilli</i>	€ 32'00
<b>Risotto</b> burrata, timo e funghi porcini <i>Risotto burrata, thyme and 'porcini'</i>	€ 23'00
<b>Brodo di zucca</b> broccolo cimone, curry e plin di caprino <i>Pumpkin soup broccoli, curry and goat cheese 'ravioli'</i>	€ 21'00
<b>Uovo e tartufo bianco</b> porri, cacio e patate <i>Egg and white truffle leek, cacio and potatoes</i>	€ 50'00

\* 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>Spigola</b> carciofi, olive e purea di scarola <b>Sea bass</b> artichokes, olives and endive cream	€ 37'00
<b>Tamburello di pesce spada</b> foglia di mais e ragù di porcini <b>Swordfish</b> corn leaf and 'porcini' ragoût	€ 33'00
<b>Crudo di mare</b> soia, lime e zenzero <b>Raw fish</b> selection soy, lime and ginger	€ 45'00
<b>Bollito di astice</b> ortaggi, salsa verde e purea <b>Poached lobster</b> vegetables, green sauce and purée	€ 48'00

## CARNI / Meat

<b>Anatra e foie gras</b> carote, zucca e mostarda di arance <b>Duck and foie gras</b> carrots, pumpkin and oranges mustard	€ 36'00
<b>Pancetta e piuma di maialino</b> pastinaca e rafano <b>Pluma and piglet belly</b> parsnip and horseradish	€ 34'00
<b>Vitello in doppia cottura</b> spinaci, vaniglia e cavolfiori <b>Veal</b> spinach, vanilla and cauliflower	€ 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>Zucca gialla</b> cremoso al gianduia, melograno e nocciole <i>Yellow pumpkin gianduia cream, pomegranate and hazelnuts</i>	€ 13'00
<b>Lamponi</b> yogurt, biscotto speziato e miele di acacia <i>Raspberries yogurt, spicy biscuit and 'acacia' honey</i>	€ 13'00
<b>Tiramisù al caramello</b> grué di cacao e spuma al marsala <i>Caramel tiramisu cocoa grué and 'marsala' foam</i>	€ 13'00
<b>Cioccolato bianco</b> passion fruit, zenzero e pistacchi salati <i>White chocolate passion fruit, ginger and salted pistachio</i>	€ 13'00
<b>Mele caramellate</b> mirtillo, sfoglia croccante e gelato alla vaniglia <i>Caramelized apples blueberry, puff pastry and vanilla ice-cream</i>	€ 13'00
<b>Mousse al fondente</b> tè nero, mandorle e sorbetto al cacao <i>Dark chocolate mousse black tea, almonds and cocoa sorbet</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*