

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 rape dolci e purea di avocado
King crab beetroot and avocado purée

Capesante carciofi, zenzero e topinambur
Scallops artichokes, ginger and Jerusalem artichokes

Zuppa di ceci seppie, funghi e olio precoce
Chickpeas soup cuttlefish, mushrooms and olive oil

Spaghetti AOP cerfoglio e tartare di scampi
Spiced 'spaghetti' chervil and langoustine tartare

Anatra e foie gras carote, zucca e mostarda di arance
Duck and foie gras carrots, pumpkin and orange mustard

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

Carpaccio di ricciola sedano e bottarga € 25 '00
Amberjack carpaccio celery and bottarga

Granchio rape dolci e purea di avocado € 31 '00
King crab beetroots and avocado purée

Battuta di gamberi finocchi, olive e arance € 29 '00
Prawns tartare fennels, olives and oranges

Foie gras tostato radicchio, fichi e cipollotto € 26 '00
Toasted foie gras red radish, figs and spring onion

Capasante carciofi, zenzero e topinambur € 24 '00
Scallops artichokes, ginger and Jerusalem artichokes

Tartare di sorana rafano, pecorino e puntarelle € 25 '00
Sorana beef tartare horseradish, pecorino chicory hearts

Tartufo bianco d'Alba extra € 8 '00 / gr
Alba white truffle extra

* 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

Ravioli di fassona zafferano, 'nduja e lime <i>Fassona beef ravioli saffron, 'nduja and lime</i>	€ 24'00
Spaghetti A.O.P. cerfoglio e tartare di scampi <i>Spiced spaghetti chervil and langoustine tartare</i>	€ 27'00
Orecchiette ai broccoli olive e pesto di baccalà <i>Orecchiette with broccoli olives and cod 'pesto'</i>	€ 24'00
Paccheri all'astice zucchine e peperoncino <i>Paccheri with lobster zucchini and chilli</i>	€ 32'00
Risotto burrata, capperi e radicchio tardivo <i>Risotto burrata, capers and red radish</i>	€ 22'00
Pasta e ceci seppie, funghi e olio precoce <i>Chickpeas pasta cuttlefish, mushrooms and olive oil</i>	€ 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

PESCI / Fish

Spigola finocchi, olive e purea di scarola Sea bass fennels, olives and endive purée	€ 37'00
Baccalà cavoletti, tapioca e pil pil al limone Cod Brussels sprouts, tapioca and lemon 'pil pil'	€ 33'00
Crudo di mare soia, lime e zenzero Raw fish selection soy, lime and ginger	€ 45'00
Bollito di astice ortaggi, salsa verde e purea Poached lobster vegetables, green sauce and purée	€ 48'00

CARNI / Meat

Anatra e foie gras carote, zucca e mostarda di arance Duck and foie gras carrots, pumpkin and oranges mustard	€ 35'00
Piuma di maialino rafano, pastinaca e mirtilli rossi Piglet pluma horseradish, parsnip and red berries	€ 34'00
Vitello in doppia cottura spinaci, vaniglia e cavolfiori Veal 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

Zucca gialla cremoso al gianduia, melograno e nocciole <i>Yellow pumpkin gianduia cream, pomegranate and hazelnuts</i>	€ 13'00
Lamponi yogurt, biscotto speziato e miele di acacia <i>Raspberries yogurt, spicy biscuit and 'acacia' honey</i>	€ 13'00
Tiramisù al caramello grué di cacao e spuma al marsala <i>Caramel tiramisu cocoa grué and 'marsala' foam</i>	€ 13'00
Cioccolato bianco passion fruit, zenzero e pistacchi salati <i>White chocolate passion fruit, ginger and salted pistachio</i>	€ 13'00
Mele caramellate mirtillo, sfoglia croccante e gelato alla vaniglia <i>Caramelized apples blueberry, puff pastry and vanilla ice-cream</i>	€ 13'00
Mousse al fondente 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*