

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

Ricciola sedano, olive e pompelmo
Amberjack celery, olives and grapefruit

Zuppa di cipollotto prugne e plin di baccalà
Spring onion soup plums and salted cod 'plin' ravioli

Spaghetti asparagi, tartufo nero e salsa carbonara
Spaghetti asparagus, black truffle and 'carbonara' sauce

Agnello del Dorset menta, yogurt, cous cous e melanzane
Dorset lamb mint, yogurt, cous cous and aubergine

Pera e sorbetto namelaka e arachidi salate
Pears and sorbet namelaka and salted peanuts

Cioccolato biondo ibisco, pistacchi e frutti di bosco
Blond chocolate hibiscus, pistachios and wild berries

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

Salmone e foie gras <i>Salmon and foie gras</i>	€ 27 '00
Gamberi burrata e fonduta di Carmagnola <i>Prawns 'burrata' and Carmagnola pepper fondue</i>	€ 28 '00
Ricciola sedano, olive e pompelmo <i>Amberjack celery, olives and grapefruit</i>	€ 25 '00
Capesante carciofi, rape e zenzero <i>Scallops artichokes, turnips and ginger</i>	€ 26 '00
Granchio reale cetrioli, lime e avocado <i>King crab cucumber, lime and avocado</i>	€ 32 '00
Asparagi radici, uovo bio e parmigiano <i>Asparagus roots, biologic egg and parmigiano</i>	€ 22 '00
Tartare di sorana acciughe e tartufo nero <i>Sorana beef tartare anchovies and black truffle</i>	€ 26 '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 cerfoglio e tartare di scampi <i>'Quarnaro' spaghetti chervil and langoustine tartare</i>	€ 30'00
"Pasta e bisi" in cacciucco di pesce <i>Tagliolini with green peas and fish 'cacciucco'</i>	€ 27'00
Gnocchi di bufala fave, pecorino e tartufo nero <i>Buffalo mozzarella gnocchi broad beans, pecorino and black truffle</i>	€ 25'00
Paccheri ragù di astice e zucchine <i>Paccheri lobster ragoût and zucchini</i>	€ 33'00
Ravioli di fassona 'nduja, lime e zafferano <i>'Fassona' beef ravioli 'nduja and saffron</i>	€ 22'00
Risotto agli asparagi burrata, olive e basilico <i>Asparagus risotto 'burrata', olives and basil</i>	€ 22'00

* 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

Branzino carciofi, limone e sugo di vitello brasato <i>Sea bass artichokes, lemon and braised veal sauce</i>	€ 38'00
Baccalà pil pil patate, fagiolini e salsa verde <i>'Pil pil' salted cod potatoes, french beans and green sauce</i>	€ 34'00
Crudo di mare soia, lime e zenzero <i>Raw fish selection soy, lime and ginger</i>	€ 45'00
Rombo capperi, piselli e fumetto alla livornese <i>Turbot capers, green peas and 'livornese' broth</i>	€ 36'00

CARNI / Meat

Anatra e foie gras arancia, carote e karkadé <i>Duck and foie gras orange, carrots and karkadé</i>	€ 36'00
Agnello del Dorset menta, yogurt, cous cous e melanzane <i>Dorset lamb mint, yogurt, cous cous and aubergine</i>	€ 35'00
Vitello in doppia cottura asparagi, sedano rapa e tartufo nero <i>Veal asparagus, celeriac and black truffle</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

Pera e cioccolato al latte sorbetto, frolla salata e arachidi <i>Pears and milk chocolate sorbet, salted shortcrust and peanuts</i>	€ 13'00
Sfoglia croccante mele, mirtilli e gelato alla vaniglia <i>Crispy puff pastry apples, blueberries and vanilla ice-cream</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 biondo ibisco, pistacchi e frutti di bosco <i>Blond chocolate hibiscus, pistachios and wild berries</i>	€ 13'00
Cocco e passion fruit lime e meringa bruciata <i>Coconut and passion fruit lime and caramelized meringue</i>	€ 13'00
Fondente 70% tè nero, mandorle e sorbetto al cacao <i>70% 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*