

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}

Gamberi burrata e fonduta di Carmagnola
Prawns 'burrata' cheese and Carmagnola pepper fondue

Ricciola sedano pompelmo e avocado
Amberjack celery grapefruit and avocado

Zuppa fredda di pomodoro orzo perlato e astice
Cold tomato soup barley and lobster

Tagliolini cacio e pepe lime e bottarga
'Cacio e pepe' tagliolini lime and bottarga

Anatra e foie gras mango, carote e karkadè
Duck and foie gras mango, carrots and karkadè

Pesche amaretti e crema chantilly
Peaches 'amaretti' and chantilly cream

Cioccolato biondo ibisco, pistacchi e frutti di bosco
Blonde 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

Astice melone e catalana di ortaggi Lobster melon and catalana vegetables	€ 34 '00
Capesante ceci, capperi e acciughe Seared scallops chickpeas, capers and anchovies	€ 27 '00
Gamberi burrata e fonduta di Carmagnola Prawns 'burrata' cheese and Carmagnola pepper fondue	€ 28 '00
Ricciola sedano, pompelmo e avocado Amberjack celery, grapefruit and avocado	€ 26 '00
Seppie scamorza, origano e melanzane Cuttlefish scamorza cheese, oregano and aubergines	€ 26 '00
Tartare di manzo cetrioli, senape e limone Beef tartare cucumber, mustard and lemon	€ 23 '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

Paccheri astice e fiori di zucchine <i>Paccheri lobster and zucchini blossoms</i>	€ 33'00
Tagliolini cacio e pepe lime e bottarga <i>'Cacio e pepe' tagliolini lime and bottarga</i>	€ 26'00
Trofie al pesto burrata, carciofi e patate <i>Trofie with pesto burrata cheese, artichokes and potatoes</i>	€ 22'00
Spaghetti del Quarnaro cerfoglio e tartare di scampi <i>'Quarnaro' spaghetti chervil and langoustine tartare</i>	€ 30'00
Plin di fassona 'nduja, spezie e zafferano <i>'Fassona' beef ravioli 'nduja, spices and saffron</i>	€ 24'00
Fregola di mare verdicchio e peperoncino <i>Seafood 'Sardinian fregola' verdicchio and peperoncino</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

PESCI / Fish

Branzino melanzane, olive e 'acqua pazza' <i>Sea bass aubergines, olives and 'acqua pazza'</i>	€ 38'00
Rombo pepe rosa, funghi e lemon grass <i>Turbot pink pepper, mushrooms and lemon grass</i>	€ 37'00
Crudo di mare soia, lime e zenzero <i>Raw fish selection soy, lime and ginger</i>	€ 45'00
Ricciola capperi, cipolla e peperone liquido <i>Amberjack capers, onion and red pepper</i>	€ 34'00

CARNI / Meat

Anatra e foie gras mango, carote e karcadè <i>Duck and foie gras mango, carrots and karkadè</i>	€ 37'00
Agnello del Dorset yogurt, menta e zucchine <i>Dorset lamb yogurt, mint and zucchini</i>	€ 34'00
Vitello tonnato acciughe, lime e tartufo nero <i>Veal in tuna sauce anchovies, lime 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

Tiramisù al caramello grué di cacao e spuma al Marsala <i>Caramel tiramisù cocoa grué and Marsala mousse</i>	€ 13'00
Cocco e passion fruit lime e meringa croccante <i>Coconut and passion fruit lime and crunchy meringue</i>	€ 13'00
Cioccolato biondo pistacchi e frutti di bosco <i>Blond chocolate pistachios and wild berries</i>	€ 13'00
Fragole chantilly, menta e crumble di mais <i>Strawberry chantilly, mint and corn crumble</i>	€ 13'00
Crema bruciata al cioccolato pesche e amaretti <i>Chocolate crème brûlée peach and 'amaretti'</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*