

CERESIO | 7

POOLS & RESTAURANT

APERTURE | Starters

Granchio al vapore zenzero, melone e saor di ortaggi <i>Steamed crab</i> ginger, melon and vegetable 'saor'	□ 34	€ 34 ^{'00}
Battuta di ricciola soia, lime e succo di sedano <i>Amberjack tartare</i> soy, lime and celery juice	□ 25	€ 25 ^{'00}
Crudo di gamberi burrata e crema di Carmagnola <i>Raw prawns</i> burrata and Carmagnola cream	□ 26	€ 26 ^{'00}
Tonno su tonno capperi, fichi e cipolla confit <i>Red tuna carpaccio</i> capers, figs and onion confit	□ 24	€ 24 ^{'00}
Tartare fine di manzo cetriolini, rafano e parmigiano <i>Beef tartare</i> gherkins, horseradish, parmesan	□ 23	€ 23 ^{'00}
Gratin di capesante dragoncello, bietole e pepe verde <i>Scallops gratin</i> tarragon, beets and green pepper	□ 25	€ 25 ^{'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

VEGGIE | Veggie

Parmigiana soia, mandorle e basilico Aubergines parmigiana soy, almonds and basil	€ 19'00
Funghi porcini patate, nocciole e toma delle Langhe Porcini mushrooms hazelnuts, chamomile and 'toma'	€ 24'00
Tarte tatin di bufala datterini e gel di limone Buffalo mozzarella tarte tatin cherry tomatoes and lemon gel	€ 18'00
Carpaccio di peperoni arrostiti olive, brioche e zincarlin Roasted pepper carpaccio olives, brioche and 'zincarlin'	€ 19'00
Zuppa fredda di pomodori anguria, cous cous, feta e lemongrass Cold tomato soup watermelon, cous cous and feta	€ 17'00
Come una tartare avocado, rabarbaro e barbabietole Beetroots tartare avocado and rhubarb	€ 17'00

CERESIO | 7

POOLS & RESTAURANT

PRIMI | Pasta

Spaghetti al pomodoro caprino e buccia di limone Spaghetti al pomodoro <i>goat cheese and lemon peel</i>	€ 18 ^{'00}
Agnolotti di borragine maggiorana, arachidi e tartufo nero Borage 'agnolotti' <i>marjoram, peanuts and black truffle</i>	€ 23 ^{'00}
Fregola all'astice zucchine, curcuma e peperoncino Lobster 'fregola' <i>zucchini, turmeric and chili pepper</i>	€ 33 ^{'00}
Tagliolini alla granseola cipollotto, lime e pepe rosa Spider crab tagliolini <i>spring onion, lime and pink pepper</i>	€ 34 ^{'00}
Gnocchi di bufala fagiolini, ricotta e pesto di basilico Gnocchi <i>green beans, ricotta and basil pesto</i>	€ 24 ^{'00}
Risotto limone e vaniglia erbe fini e pecorino mezzano Lemon and vanilla risotto <i>fine herbs and pecorino</i>	€ 22 ^{'00}

CERESIO | 7

POOLS & RESTAURANT

SECONDI | Mains

Crudo di mare olio, limone, zenzero e soia <i>Raw fish selection oil, lemon, ginger and soy</i>	€ 48 ^{'00}
Branzino curry e panzanella di melanzane <i>Seabass curry and aubergines 'panzanella'</i>	€ 36 ^{'00}
Acqua pazza... triglie, seppie, polpo e ricciola <i>Amberjack 'acqua pazza' red mullet, cuttlefish and octopus</i>	€ 36 ^{'00}
Manzo di Simmental zucchine, senape, gratin di patate <i>Simmental beef zucchini, mustard, potato gratin</i>	€ 34 ^{'00}
Agnello bianco prugne, menta e carote speziate <i>White lamb prunes, mint and spiced carrots</i>	€ 32 ^{'00}
Vitello e foie gras sesamo, spinaci e sedano rapa <i>Veal and foie gras sesame, spinach and celeriac</i>	€ 35 ^{'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

CERESIO7... PIATTI

Un assaggio dei sapori più rappresentativi della nostra cucina.
Il menù degustazione è disponibile per la totalità del tavolo.

€ 95 '00

*A taste of our Cuisine's most significant flavors.
The menu will be served for the entire table.*

Tonno su tonno capperi, fichi e cipolla confit
Tuna on tuna capers, figs and onion confit

Gamberi di Mazara burrata e crema di Carmagnola
Mazara prawns burrata and Carmagnola cream

Astice e cous cous gazpacho di pomodori di San Marzano
Lobster 'cous cous' gazpacho with San Marzano tomatoes

Spaghetto cacio e pepe lime e bottarga di muggine
'Cacio e pepe' spaghetti lime and bottarga

Vitello e foie gras sesamo, spinaci e sedano rapa
Veal and foie gras sesame, spinach and celeriac

Crema di limone mandorle e passion fruit
Lemon cream almonds and passion fruit

Pesca melba lamponi, nocciole e gelato vaniglia
Peach melba raspberries, hazelnuts and vanilla ice cream