

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 ^{'00}
Battuta di ricciola soia, lime e succo di sedano <i>Amberjack tartare</i> soy, lime and celery juice	€ 25 ^{'00}
Crudo di gamberi burrata e crema di Carmagnola <i>Raw prawns</i> burrata and Carmagnola cream	€ 26 ^{'00}
Tonno su tonno capperi, fichi e cipolla confit <i>Raw tuna on tuna</i> capers, figs and onion confit	€ 24 ^{'00}
Tartare fine di manzo rafano, uovo e parmigiano <i>Beef tartare</i> horseradish, egg and parmigiano	€ 23 ^{'00}
Gratin di capesante pak-choi e crema di dragoncello <i>Scallops gratin</i> pak-choi and tarragon cream	€ 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 di finocchi zucca bionda e tartufo nero <i>Fennels parmigiana pumpkin and black truffle</i>	€ 19'00
Funghi porcini patate, nocciole e toma delle Langhe <i>Porcini mushrooms potatoes, hazelnuts and 'toma'</i>	€ 24'00
Tarte tatin di bufala datterini confit e gel di limone <i>Buffalo mozzarella tarte tatin cherry tomatoes and lemon gel</i>	€ 18'00
Puntarelle uva, zincarlin e pinoli affumicati <i>Chicory hearts grapes, 'zincarlin' and pine nuts</i>	€ 19'00
Zuppa di borlotti orzo, feta e cous cous di broccoli <i>'Borlotti' beans soup barley, feta and broccoli cous cous</i>	€ 17'00
Come una tartare avocado, caprino e barbabietole <i>Beetroots tartare avocado and goat cheese</i>	€ 17'00

CERESIO | 7

POOLS & RESTAURANT

PRIMI | Pasta

Spaghetti del Quarnaro cerfoglio e tartare di scampi <i>'Quarnaro' spaghetti chervil and langoustine tartare</i>	€ 29 ^{'00}
Plin di vitello lime, n'duja e crema di zafferano <i>Veal 'agnolotti' lime, n'duja and saffron cream</i>	€ 24 ^{'00}
Fregola all'astice zucchine, curcuma e peperoncino <i>Lobster 'fregola' zucchini, turmeric and chili pepper</i>	€ 33 ^{'00}
Tagliolini alla granseola pepe rosa e fumetto di cipollotto <i>Spider crab tagliolini spring onion and pink pepper</i>	€ 34 ^{'00}
Gnocchi di bufala porcini e salsa gricia <i>Porcini mushroom dumplings bacon reduction sauce</i>	€ 24 ^{'00}
Risotto limone e vaniglia erbe fini e pecorino mezzano <i>Lemon and vanilla risotto 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</i> oil, lemon, ginger and soy	€ 48'00
Branzino topinambur e muggina di funghi <i>Seabass and topinambour</i> mushrooms meuniere	€ 37'00
Rombo carciofi, capperi e pastinaca <i>Turbot</i> artichokes, capers and parsnip	€ 36'00
Angus 'dry aged' crema di fichi e pepe verde <i>'Dry aged' angus</i> figs cream and green pepper	€ 40'00
Agnello prugne, menta e carote speziate <i>Lamb</i> prunes, mint and spiced carrots	€ 32'00
Vitello e foie gras sesamo, spinaci e sedano rapa <i>Veal and foie gras</i> sesame, spinach and celeriac	€ 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

Zuppa di borlotti orzo, feta e cous cous di broccoli
'Borlotti' beans soup barley, feta and broccoli cous cous

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 pistacchi e lamponi
Lemon cream pistachio and raspberries

Gianduia nocciole e melograno
Gianduia chocolate hazelnuts and pomegranate