

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}

Battuta di ricciola finocchi, arance e pepe rosa
Amberjack tartare fennel, orange and pink pepper

Capesante dorate ceci, radicchio e 'nduja
Seared scallops chickpeas, red chicory and 'nduja

Zuppa di cipolle plin di bufala, polpo e tartufo nero
Onion soup buffalo mozzarella 'ravioli', octopus and black truffle

Tagliolini all'arrabbiata piselli, olive e scampi crudi
Tagliolini 'arrabbiata' peas, olives and raw langoustine

Piuma di maialino acciughe, miele e prugne
Piglet pluma anchovies, honey and plums

Mele caramellate mais e gelato alla vaniglia
Caramelized apple corn and vanilla ice-cream

Bolle di cocco cioccolato, maracuja e pistacchio
Coconut bubbles chocolate, passion fruit and pistachios

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

Gamberi crudi olive, lime e burrata <i>Raw prawns olives, lime and 'burrata'</i>	€ 27'00
Capesante dorate radicchio, ceci e 'nduja <i>Seared scallops red chicory, chickpeas and 'nduja</i>	€ 25'00
Battuta di ricciola finocchi, arance e pepe rosa <i>Amberjack tartare fennel, orange and pink pepper</i>	€ 24'00
Carciofi alla brace pecorino e tartufo nero <i>Grilled artichokes 'pecorino' cheese and black truffle</i>	€ 23'00
Tamburello di foie gras <i>Foie gras terrine</i>	€ 27'00
Tartare fine di manzo acciughe e parmigiano <i>Beef tartare anchovies and parmigiano</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 alla carbonara curcuma e ragù di capesante <i>Spaghetti 'carbonara' turmeric and scallops ragoût</i>	€ 26'00
Ravioli di granseola lime, capperi e lattuga <i>King crab ravioli lime, capers and lettuce</i>	€ 29'00
Tagliolini all'arrabbiata piselli, olive e scampi crudi <i>Tagliolini 'arrabbiata' peas, olives and raw langoustine</i>	€ 27'00
Calamari di semola biologica carciofi e gallinella <i>Organic flour 'calamarata' artichokes and gumard</i>	€ 24'00
Risotto agli asparagi basilico e briciole di capra <i>Asparagus risotto basil and goat cheese</i>	€ 23'00
Zuppa di cipolle plin di bufala, polpo e tartufo nero <i>Onion soup buffalo mozzarella 'ravioli', octopus and black truffle</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

Rombo e asparagi capolino e fumetto di bosco <i>Turbot and asparagus red chicory and mushrooms broth</i>	€ 36'00
Branzino carciofi e purea di pastinaca <i>Sea bass filet artichokes and parsnip purée</i>	€ 36'00
Acqua pazza dentice, crostacei e patata all'aglio <i>'Acqua pazza' snapper, shellfish and garlic potato</i>	€ 36'00
Crudo di mare olio, limone e soia <i>Raw fish selection olive oil, lemon and soy</i>	€ 45'00

CARNI / Meat

Anatra e foie gras arancia, carote e cumino <i>Duck and foie gras orange, carrots and cumin</i>	€ 33'00
Piuma di maialino acciughe, miele e prugne <i>Piglet pluma anchovies, honey and plums</i>	€ 35'00
Controfiletto di bue pepe verde e paté di olive <i>Ox sirloin green pepper and olives pâté</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 dacquoise, riso soffiato e spuma al caffè <i>Tiramisù dacquoise, puffed rice and coffee foam</i>	€ 13'00
Insalata di mele mousse di camomilla, agrumi e miele <i>Apple salad chamomile mousse, citrus fruits and honey</i>	€ 13'00
Pane, burro e marmellata... <i>Bread, butter and jam...</i>	€ 13'00
Cubo di cioccolato lime, mou e arachidi <i>Chocolate cube lime, mou and peanuts</i>	€ 13'00
Creme brûlé fave di Tonca, mais dolce e ribes nero <i>Creme brûlé Tonka beans, sweet corn and black currant</i>	€ 13'00

INFORMAZIONI / Tips

Negli alimenti venduti e/o somministrati in questo esercizio non si può escludere la presenza delle seguenti sostanze:

- *Cereali contenenti glutine / Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- *Uova e prodotti a base di uova / Pesce e 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 and soy based products*
- *Milk and milk based products (including lactose) / Nuts: almond, hazelnut, walnut, acagiù nut, Peca, Macadamia, Queensland and pistachio*
- *Celery and celery based products / Mustard and mustard based products*
- *Sesame seed and sesame seed based products*
- *Sulphites in concentration higher than 10mg/kg*
- *Lupin and lupin based products*

In case of allergies or intolerance to any of the allergen listed above or for further information do not hesitate to ask our staff.*

**As per All. II del Reg. CE 1169/11*