

# 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<sup>'00</sup>

**Salmone e foie gras** mango e blinis di capra  
*Salmon and foie gras mango and goat cheese*

**Battuta di ricciola** sedano, mele e bottarga  
*Amberjack tartare celery, apple and bottarga*

**Zuppa di cipolle** plin di bufala, 'nduja e polpo arrosto  
*Onion soup buffalo mozzarella 'ravioli', 'nduja and octopus*

**Spaghetti alla carbonara** curcuma e capesante  
*Spaghetti 'carbonara' turmeric and scallops*

**Agnello del Dorset** carciofi, cipollotto e rabarbaro  
*'Dorset' lamb artichokes, spring onion and rhubarb*

**Crumble di mais** fragole e gelato alla vaniglia  
*Corn crumble strawberries 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<sup>'00</sup>

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

<b>Gamberi crudi</b> olive, lime e burrata <i>Raw prawns olives, lime and 'burrata'</i>	€ 27'00
<b>Polpo di Getaria</b> rucola, rafano e patate <i>Getaria octopus rocket, horseradish and potato</i>	€ 24'00
<b>Battuta di ricciola</b> sedano, mele e bottarga <i>Amberjack tartare celery, apple and bottarga</i>	€ 25'00
<b>Carciofi alla brace</b> pecorino e tartufo nero <i>Grilled artichokes 'pecorino' cheese and black truffle</i>	€ 23'00
<b>Tonno carpacciato</b> in caponata di melanzane <i>Tuna carpaccio aubergine caponata</i>	€ 26'00
<b>Tartare fine di manzo</b> senape, acciughe e lamponi <i>Beef tartare mustard, anchovies and raspberries</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

<b>Spaghetti alla carbonara</b> curcuma e capesante <i>Spaghetti 'carbonara' turmeric and scallops</i>	€ 26'00
<b>Ravioli di granseola</b> lime, capperi e lattuga <i>King crab ravioli lime, capers and lettuce</i>	€ 29'00
<b>Tagliolini all'arrabbiata</b> piselli, crescione e scampi crudi <i>Tagliolini 'arrabbiata' peas, watercress and raw langoustine</i>	€ 27'00
<b>Paccheri all'astice</b> carciofi e gremolata di olive nere <i>Lobster paccheri artichokes and black olives</i>	€ 31'00
<b>Risotto agli asparagi</b> basilico, pistacchi e spuma di capra <i>Asparagus risotto basil, pistachios and goat cheese</i>	€ 23'00
<b>Zuppa di cipolle</b> plin di bufala, n'duja e polpo arrosto <i>Onion soup buffalo mozzarella 'ravioli', n'duja and octopus</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

<b>Rombo e asparagi</b> salmoreco e fumetto di bosco <i>Turbot and asparagus 'salmoreco' and mushrooms broth</i>	€ 36'00
<b>Branzino e carciofi</b> agretti e capperi <i>Sea bass filet with artichokes agretti and capers</i>	€ 36'00
<b>Dentice sfogliato</b> calamari e acqua pazza <i>Snapper squid and "acqua pazza"</i>	€ 36'00
<b>Crudo di mare</b> soia, limone e zenzero <i>Raw fish selection soy, lemon and ginger</i>	€ 45'00

## CARNI / Meat

<b>Anatra e foie gras</b> arancia, carote e cumino <i>Duck and foie gras orange, carrots and cumin</i>	€ 33'00
<b>Agnello del Dorset</b> carciofi, cipollotto e rabarbaro <i>'Dorset' lamb artichokes, spring onion and rhubarb</i>	€ 36'00
<b>Controfiletto di bue</b> pepe verde, olive e dragoncello <i>Ox sirloin green pepper, olives and tarragon</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

<b>Tiramisù</b> dacquoise, riso soffiato e spuma al caffè <i>Tiramisù dacquoise, puffed rice and coffee foam</i>	€ 13'00
<b>Mousse di camomilla</b> agrumi e mele caramellate <i>Chamomile mousse citrus and caramelized apples</i>	€ 13'00
<b>Frutti di bosco</b> pane dolce e fior di latte <i>Wild berries sweet bread and milk ice cream</i>	€ 13'00
<b>Cubo di cioccolato</b> lime, mou e arachidi <i>Chocolate cube lime, mou and peanuts</i>	€ 13'00
<b>Creme brûlé</b> 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*