

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

Tonno riserva Mediterraneo fichi e cipolle
Mediterranean tuna figs and onion

Carpaccio di orata capperi, sedano ed acqua pazza
Sea bream 'carpaccio' capers, celery and 'acqua pazza'

Pasta e fagioli porcini, spinaci e sesamo tostato
Pasta with beans 'porcini' mushrooms, spinach and toasted sesame

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

Agnello del Dorset prugne, cipollotto e menta caramellata
'Dorset' lamb plums, spring onion and caramelized mint

Granita di bollicine uva e fave di Tonca
Sparkling wine 'granita' grapes and Tonka beans

Cioccolato bianco frutti rossi, pistacchi e fiori di ibisco
White chocolate red fruits, pistachios and hibiscus flowers

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 e melone arancia e catalana di ortaggi <i>Lobster and melon</i> orange and vegetables	€ 29 '00
Gamberi crudi burrata e fonduta di Carmagnola <i>Raw prawns</i> 'burrata' and Carmagnola peppers fondue	€ 28 '00
Carpaccio di orata capperi, sedano e acqua pazza <i>Sea bream 'carpaccio'</i> capers, celery and 'acqua pazza'	€ 24 '00
Tonno riserva Mediterraneo fichi e cipolla confit <i>Mediterranean tuna</i> figs and confit onion	€ 24 '00
Tartare di manzo pere, rafano e tartufo nero <i>Beef tartare</i> pears, horseradish and black truffle	€ 26 '00
Funghi porcini pane, nocciole e fonduta di capra <i>'Porcini' mushrooms</i> bread, hazelnuts and goat cheese	€ 22 '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 cacio e pepe lime e bottarga di muggine <i>'Cacio e pepe' spaghetti lime and bottarga</i>	€ 24'00
Plin di borragine tartufo nero, cipolla e maggiorana <i>Borage ravioli black truffle, onion and marjoram</i>	€ 24'00
Trenette al pesto zucchine e cacciucco di gamberi <i>Trenette with 'pesto' zucchini and prawns</i>	€ 29'00
Paccheri con melanzane menta, calamaretti e peperoncino <i>Paccheri with aubergine mint, baby squids and chili</i>	€ 24'00
Risotto all'olio d'oliva spezie, bufala e scampi al limone <i>Olive oil risotto spices, mozzarella, langoustine with lemon</i>	€ 26'00
Pasta e fagioli porcini, spinaci e sesamo tostato <i>Pasta with beans 'porcini', spinach and toasted sesame</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 capperi, timo e mugnaia di cardoncelli <i>Turbot capers, thyme and wild mushrooms</i>	€ 37'00
Spigola olive, melanzane e paté di pomodoro <i>Sea bass filet olives, aubergine and tomatoes pâté</i>	€ 36'00
Ricciola olio mantecato, pak choy, acciughe e tapioca <i>Amberjack pak choy, anchovies and tapioca</i>	€ 36'00
Crudo di mare soia, lime e zenzero <i>Raw fish selection soy, lime and ginger</i>	€ 45'00

CARNI / Meat

Anatra e foie gras carote, cannella e chutney di mango <i>Duck and foie gras carrots, cinnamon and mango chutney</i>	€ 33'00
Agnello del Dorset prugne, cipollotto e menta caramellata <i>'Dorset' lamb plum, spring onion and caramelized mint</i>	€ 36'00
Vitello Damini porcini, rigatino e ristretto di marsala <i>'Damini selection' veal 'porcini', bacon and 'marsala' reduction</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

DOLCI / Dessert

Pesche arrosto mandorle, timo e passito di Pantelleria <i>Roasted peaches almonds, thyme and sweet wine</i>	€ 13'00
Millefoglie al cioccolato fondente fior di sale, latte e menta <i>Dark chocolate millefeuille salt, milk and mint</i>	€ 13'00
Tiramisù dacquoise , riso soffiato e spuma di caffè <i>Tiramisù dacquoise, puffed rice and coffee foam</i>	€ 13'00
Cioccolato bianco frutti rossi, pistacchi e fiori di ibisco <i>White chocolate red fruits, pistachios and hibiscus flowers</i>	€ 13'00
Financier di prugne zenzero, nocciole e gelato alla vaniglia <i>Plums financier ginger, hazelnuts and vanilla ice cream</i>	€ 13'00
Ananas all'anice mango, sesamo e sorbetto al cocco <i>Pineapple with anise mango, sesame and coconut sorbet</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*