

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}

Ricciola rape dolci e puntarelle all'acciuga
Amberjack beetroot and chicory hearts with anchovies

Baccalà tapioca, mele verdi e cipolla di Tropea
Cod tapioca, green apple and Tropea onion

Spaghetti alla carbonara curcuma e capesante
'Carbonara' spaghetti turmeric and scallops

Zuppa di ceci broccoli e tortelli di granchio
Chickpeas soup broccoli and crab 'tortelli'

Anatra e foie gras mostarda e zucca alla cannella
Duck and foie gras 'mostarda' and pumpkin with cinnamon

Lamponi pere, nocciole e sorbetto di litchi
Raspberries pears, hazelnuts and lychees sorbet

Morbido di cioccolato liquirizia e schiuma al caffè
Soft chocolate licorice, lime and coffee foam

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

Ricciola rape dolci e puntarelle all'acciuga <i>Amberjack</i> beetroot and chicory hearts with anchovies	€ 25 '00
Gamberi crudi burrata e fonduta di Carmagnola <i>Raw prawns</i> 'burrata' and Carmagnola pepper fondue	€ 28 '00
Bollito di astice indivia, arance e finocchi <i>Poached lobster</i> endive, orange and fennels	€ 32 '00
Baccalà tapioca, mele verdi e cipolla di Tropea <i>Cod</i> tapioca, green apple and Tropea onion	€ 24 '00
Tartare di manzo rafano e uova di quaglia <i>Beef tartare</i> horseradish and quail eggs	€ 26 '00
Tarte tatin radicchio tardivo, noci e pecorino <i>Red radish tarte tatin</i> nuts and 'pecorino'	€ 20 '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 capesante
'Carbonara' spaghetti turmeric and scallops € 26'00

Ravioli del plin coulis di verza, limone e 'nduja
Plin ravioli savoy cabbage coulis, lemon and 'nduja € 24'00



Gnocchi di bufala funghi di cardo e zucca gialla
Buffalo mozzarella gnocchi mushrooms and yellow pumpkin € 25'00

Paccheri all'astice carciofi e peperoncino
Paccheri with lobster artichokes and chili € 31'00

Risotto al radicchio olive, burrata e pompelmo
Red radish risotto olives, 'burrata' and grapefruit € 23'00

Zuppa di ceci broccoli e tortelli di granchio
Chickpeas soup broccoli and crab 'tortelli' € 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

PESCI / Fish

Branzino patate e carciofo al rosmarino € 36'00
Sea bass filet potatoes, artichokes and rosemary

Rombo funghi, lenticchie e crema di cacciucco € 36'00
Turbot mushroom, lentils and 'cacciucco'

Crudo di mare soia, lime e zenzero € 45'00
Raw fish selection soy, lime and ginger

CARNI / Meat



Anatra e foie gras mostarda e zucca alla cannella € 35'00
Duck and foie gras 'mostarda' and pumpkin with cinnamon

Agnello sedano rapa, mandorle e purea di caprino € 36'00
Lamb celeriac, almonds and goat cheese purée

Vitello all'olio acciughe, ortaggi e savarin di polenta € 33'00
Braised veal anchovies, vegetables and polenta savarin

* 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

Crostata al limone meringa e gel di melograno Lemon tart <i>meringue and pomegranate</i>	€ 13'00
Pere al cardamomo nocciola, lamponi e sorbetto Cardamom pears <i>hazelnut, raspberry and sorbet</i>	€ 13'00
Marroni caco vaniglia, alloro e cioccolato fondente Chestnuts <i>persimmon, laurel and dark chocolate</i>	€ 13'00
Crème brûlée agli agrumi amaretti e zucca gialla Citrus fruit crème brûlée <i>amaretti and yellow pumpkin</i>	€ 13'00
Tartelletta di noci mele, succo di acero e cannella Walnuts tart <i>apples, maple syrup and cinnamon</i>	€ 13'00
Morbido di cioccolato liquirizia e schiuma al caffè Soft chocolate <i>licorice, lime and coffee foam</i>	€ 13'00

RISTORANTI CONTRO LA FAME

Dal 16 Ottobre al 31 Dicembre

“Ristoranti contro la fame” è una campagna promossa da “Azione contro la fame” che coinvolge ristoranti, chef e amanti del cibo per regalare la gioia del cibo a tanti bambini nel mondo. Ceresio7 promuove la campagna ai clienti, che possono aderire scegliendo uno dei piatti contrassegnati dal logo dell’iniziativa all’interno del menu. Parte del ricavato della vendita dei piatti verrà devoluta dal ristorante all’associazione “Azione contro la fame”. Per ulteriori informazioni e dettagli sulla campagna vi invitiamo a consultare il sito web dell’iniziativa:

www.ristoranticontrolahfame.it

RESTAURANTS AGAINST HUNGER

From October 16 to December 31

‘Restaurants against hunger’ is a campaign promoted by the association ‘Action against hunger’, involving restaurants, chefs and food lovers with the purpose of donating joy and food to many children around the world. Ceresio7 addresses the campaign to our guests, who can join it by choosing one of the dishes marked with the initiative logo inside our menu. Part of the proceed will be donated from the restaurant to ‘Action against hunger’. For further information and detail about this campaign we invite you to visit the website:

www.ristoranticontrolahfame.it



INFORMAZIONI / Tips

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

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

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

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