

CERESIO 7

POOLS & RESTAURANT

APERTURE

Granchio al vapore zenzero, melone e saor di ortaggi	€ 34 ^{'00}
Battuta di ricciola sedano, rapanelli e succo di lime	€ 24 ^{'00}
Crudo di gamberi burrata e crema di Carmagnola	€ 26 ^{'00}
Tonno su tonno capperi, zucchine e cipolla confit	€ 22 ^{'00}
Tartare di manzo crescione, rafano e porcini	€ 22 ^{'00}
Gratin di capesante asparagi, indivia e pepe verde	€ 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

Parmigiana soia, mandorle e basilico	€ 18'00
Uova e asparagi tapioca e barba dei frati	€ 18'00
Fiori di zucca al vapore germogli, cous-cous e tamarindo	€ 18'00
Porcini 'cacio e pepe' timo, nocciole e pastinaca	€ 24'00
Tarte tatin pomodori, burrata e gel di limone	€ 18'00
Come una tartare avocado, rabarbaro, barbabietole	€ 17'00

CERESIO 7

POOLS & RESTAURANT

PRIMI

Spaghetti al pomodoro caprino e buccia di limone	€ 18 ^{'00}
Agnolotti di borragine maggiorana, arachidi e tartufo nero	€ 22 ^{'00}
Fregola all'astice piselli, curcuma e peperoncino	€ 33 ^{'00}
Tagliolini alla granseola cipollotto, lime e pepe rosa	€ 31 ^{'00}
Cannelloni di patate ricotta, funghi di cardo e pesto	€ 24 ^{'00}
Risotto all'olio asparagi, capperi e nido verde	€ 22 ^{'00}

SECONDI

Crudo di mare olio, limone, zenzero e soia	€ 45 ^{'00}
Spigola arrosto panzanella, melanzane e curry	€ 35 ^{'00}
Acqua pazza... triglie, seppie, polpo e ricciola	€ 36 ^{'00}
Manzo di Simmental zucchine, senape, gratin di patate	€ 34 ^{'00}
Coniglio saltimbocca... carote, olive, cacao e cipollotto	€ 31 ^{'00}
Vitello e foie gras sesamo, spinaci e sedano rapa	€ 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

MENU DEGUSTAZIONE

Gamberi

melone e fonduta di Carmagnola

Battuta di ricciola

soia e sedano

Seppioline e piselli

all'acqua pazza

Spaghetto cacio e pepe

lime e bottarga

Vitello

foie gras, sesamo e spinaci

Fave di Tonka

mandorle e passion fruit

Pesca melba

lamponi, nocciole e gelato vaniglia

€ 95^{'00}

*** Il menù degustazione è disponibile per la totalità del tavolo**

** The tasting menu is available for the entire table*