

Dsm

TASTE EXPERIENCE

La nostra filosofia

TASTE EXPERIENCE

Il concetto chiave alla base della nostra cucina.

L'esperienza del nostro Chef Andrea Mannarino percorre svariati chilometri. Italia, Miami, Inghilterra, Spagna, Messico, Olanda... Questi sono solo alcuni dei luoghi che hanno permesso al nostro Chef di sperimentare e crescere.

Ciascuno di questi luoghi ha dato lui modo di scoprire, conoscere ed esprimere tradizioni e culture che si riflettono negli ingredienti, nelle tecniche di preparazione e negli accostamenti che ritroverete in questo menù.

Ciascuna tappa della carriera del nostro Chef viene raccontata nei particolari di ogni piatto, per regalare ai nostri ospiti un viaggio in grado di trasportarci in posti lontani, attraverso un'esperienza di gusto che esplode in ogni boccone, per trasformarsi in un ricordo indelebile che speriamo possa rimanere nei vostri cuori.

Benvenuti al Dem, Buon Viaggio.

Per cominciare

CRÈME BRÛLÉE SALATA **13**

di Carote, Tartare di Gambero rosso e Granita allo zenzero
2,3,4,7,9

INSALATA DI GAMBERI ALLA CATALANA **16**

Gamberi cotti nel court bouillon, Cipolla rossa marinata nel vino bianco, sedano e pomodorini
2,4,9,10

SASHIMI DI SALMONE **15**

Soia, Funghi enoki e olio di sesamo al punto di fumo
4,5,6,10,11

POLPETTE DI POLPO **10**

impanate nel Panko, accompagnate da marmellata di cipolle rosse di Breme, Salsa teriyaki e Katsuobushi
1,3,4,5,6,7,8,11

TARTARE DI MANZO DEL DEM **15**

Capperi, Scalogno, Uova di Quaglia, Senape Antica, Tartufo Nero
1,3,4,5,6,8,10,11

TAGLIERE DEL DEM **20**

Mortadella tartufata, lardo di Arnad, pancetta cotta agli aromi, Salame di Varzi, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Pecorino semi stagionato, Reggiano 18 mesi. Servito con la nostra Marmellata (consigliato per due)
1,3,4,5,6,8,10,11

LA NUVOLA **20**

Focaccia gourmet con salmone affumicato, Creme Cheese, Soncino, Uova di Lompo (consigliata per due)
1,2,3,4,5,7,8

Prime portate

RISOTTO ACQUERELLO **17**

*Il Carnaroli più pregiato d'Italia mantecato al Castelmagno, Finferli,
Nocciole e Fondo Bruno*
7,8,9

IL CHITARRINO **18**

*Spaghetto alla chitarra aglio, Olio, Peperoncino, Bisque, Burro al Riccio
e Battuto di Gamberi*
1,2,3,4,7,9

RAVIOLI ALLO ZAFFERANO **16**

Ripieni di Ossobuco, il Suo Fondo e Gremolada
1,3,7,8,9

TAGLIATELLA AL RAGÙ DI FINOCCHIONA **15**

Con Maiale, semi di Finocchio e Pecorino
1,3,7,8,9

PASTA E FAGIOLI **14**

Reginette pasta e fagioli
1,8,9,13

SPAGHETTO DI GRAGNANO **17**

con Vongole, Pomodorini e Bottarga di muggine
3,4,9

Secondi piatti

IL TONNO

20

Tonno impanato, Maionese al balsamico, Insalatina di rucola, Finocchio e Arancio

1,3,4,5,7,8,10

FILETTO DI MANZO

26

Filetto alla piastra, Funghi porcini, Salsa al Midollo e Patate

7,9,13

IL POLPO

22

Tentacoli di Polpo croccante su crema di cannellini e 'nduja

4,5,7,9

LA GUANCIA

24

Guancia di Manzo CBT con Purè di patate affumicato

1,5,7,8,9

IL CRUDO DEL DEM

32

Ostrica Gillardeau, Capasanta marinata al timo, Gamberi rossi, Sashimi di Salmone, Tartare di Tonno rosso

2,3,4,14

Dolci tentazioni

PANNA COTTA

5

Alla vaniglia Bourbon, terra di cioccolato, coulis di fragole e gel di limone
3,5,7,8

TORTINO CALDO

6

Al cioccolato, polvere di meringa alla liquirizia e gelato
1,3,5,7,8

TIRAMISÙ DEL DEM

5

Tiramisù Scomposto accompagnato dal nostro Savoiaro
1,3,5,7,8

CREME BRÛLÉE

5

Alla vaniglia e lavanda
3,5,7

TARTE TATIN

6

Alla Cannella con gelato alla Crema
1,5,7,8

Allergeni

1. GLUTINE

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

2. CROSTACEI E DERIVATI

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

3. UOVA

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

4. PESCE E DERIVATI

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

5. ARACHIDI E DERIVATI

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

6. SOIA E DERIVATI

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

7. LATTE E DERIVATI

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

8. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

9. SEDANO E DERIVATI

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

10. SENAPE E DERIVATI

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

11. SEMI DI SESAMO E DERIVATI

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

13. LUPINO E DERIVATI

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

14. MOLLUSCHI E DERIVATI

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

