

*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 ai nostri Chef di sperimentare e crescere.

Ciascuno di questi luoghi ha dato loro 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 dei nostri 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

## **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)

## **CRÈME BRÛLÉE SALATA**

**13**

*di Zucca, Tartare di Gambero Rosso e Granita alla Salvia*  
(2, 3, 7)

## **SASHIMI DI SALMONE**

**15**

*con Soia, Funghi Enoki e Olio di sesamo al punto di fumo*  
(4, 5, 6, 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)

## **TARTARE DI MANZO DEL DEM**

**15**

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

## **BACCALA' MANTECATO**

**16**

*su Crostone di Polenta e Cipolla Caramellata*  
(4, 5, 7, 8, 9)

## **LA NUVOLA**

**20**

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

The logo for Dem, featuring the letters 'Dem' in a stylized, cursive, gold-colored font.

**RESTAURANT - LOUNGE CLUB**

# Prime portate

**TAGLIATELLE AL RAGÙ DI SALSICCIA** **15**

*con Cime di Rapa e Fonduta di Bitto*  
(1, 3, 7, 9)

**ZUPPA DI CIPOLLE** **15**

*servita in Pagnotta con Fontina*  
(1, 3, 7, 8, 9)

**RISOTTO ACQUERELLO** **18**

*ai Funghi Porcini, Mantecato al Mascarpone e Nepitella*  
(7, 9)

**IL CHITARRINO** **18**

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

**CREMA DI CANNELLINI** **17**

*con Calamari "Spillo" fritti e Olio alla Neto*  
(1, 4, 5, 7, 8, 9, 14)

**RAVIOLI DEL PLIN** **16**

*Ripieni di Zucca, Burro francese e Salvia*  
(1, 3, 7, 9)

The logo for Dsm, featuring the letters 'Dsm' in a stylized, cursive, gold-colored font.

**RESTAURANT - LOUNGE CLUB**

# Secondi piatti

## **IL TONNO**

**22**

scottato, con Crema di Broccoli, Perle di Verdura e Maionese al Rafano  
(4, 5, 7, 9)

## **STINCO DI MAIALE**

**22**

CBT con Patata al Cartoccio, Creme Cheese e Guanciale Croccante  
(5, 7, 9)

## **PICANHA DI GIOVENCA**

**26**

con Salsa Criolla e Patate Arrosto  
(5, 7, 9)

## **IL POLPO**

**22**

Tentacoli di Polpo croccante, marinato con Crema Anticuchero, Patate Viola e Mais  
(1, 4, 7, 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)

The logo for Dem Restaurant - Lounge Club, featuring the letters 'Dem' in a stylized, cursive, gold-colored font.

**RESTAURANT - LOUNGE CLUB**

# *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)

The logo for Dsm, featuring the letters 'Dsm' in a stylized, cursive, gold-colored font.

**RESTAURANT - LOUNGE CLUB**

# 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 SO<sub>2</sub> - 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...)

