

Dsm

TASTE EXPERIENCE

La nostra filosofia

TASTE EXPERIENCE



In un ambiente dove l'eleganza e il gusto si fondono in un'armonia perfetta, vi invitiamo ad intraprendere un viaggio culinario indimenticabile. DeM è più di un ristorante: è una destinazione per gli amanti del buon cibo, un luogo dove ogni piatto racconta una storia, ogni sapore è un ricordo.

La nostra cucina, sofisticata e innovativa, onora le tradizioni italiane, esaltandole con un tocco contemporaneo. Con la guida del nostro Executive Chef Rigels Tepshi e la dedizione del nostro straordinario staff di cucina, miriamo a sorprendervi e deliziarvi in ogni assaggio.

Dall'antipasto al dolce, ogni portata è stata curata nei minimi dettagli, con l'intento di soddisfare palati esigenti e curiosi. Che sia una cena intima, un'occasione speciale o una serata tra amici, siamo qui per rendere il vostro momento unico e per giocare con le nostre proposte, viaggiando tra una portata e l'altra.

Vi invitiamo dunque a lasciarvi guidare dalle nostre proposte, accompagnando la vostra scelta con una selezione di vini pregiati o di cocktail speciali, pensati per esaltare ulteriormente i sapori dei nostri piatti.

Buon viaggio nel gusto, Buon Viaggio al DeM.





Per cominciare

PLATEAU CRUDO

30

Ostriche, dentice, gamberi, scampi, mazzancolle, capesante, orata, branzino
(2, 4, 14)

TERRINA DEL DEM

14

di patate, pecorino, dragoncello
(7, 10)

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE

18

con nocciole, asparagi
(8)

VITELLO TONNATO

16



Dem

RESTAURANT - LOUNGE CLUB



Primi

CARNAROLI INNEVATO

15

Riso carnaroli, caprino, verdure ghiacciate
(7, 9)

FREGOLA MEDITERRANEA

18

Fregola, gamberi, pesto di pistacchio, pomodoro, olio al basilico
(1, 2, 5, 8, 12)

PACCHERI AL PROFUMO DI BASILICO

16

Paccheri, pomodoro, basilico, ricotta salata
(1, 7)

LINGUINE HABANERO E SCAMPI

18

Linguine, aglio, olio, habanero, scampi
(1, 2, 4)



Dsm

RESTAURANT - LOUNGE CLUB



Secondi

POLLO RUSPANTE

22

al forno, limone, verdure spadellate
(9)

MOSCARDINI

28

in guazzetto, panissa fritta, olio verde
(4, 12)

FILETTO DI MANZO

28

con scorzanera, paprika, prezzemolo riccio

ROMBO CHIODATO

26

alla mugnaia, zucchine trombetta, polvere di capperi
(4, 12)



Dsm

RESTAURANT - LOUNGE CLUB



Dessert

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

8

(7)

MOUSSE A TRE CIOCCOLATI

8

(3, 5)

DELIZIA BISQUIT

8

Bisquit, cremoso alla gianduia , caffè, lampone
(1, 5)

PAVLOVA ALLA PESCA

8

(3)

Dsm

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 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...)



