

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, mirando 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*

**FLAN CACIO E PEPE CON CREMA AL PECORINO ROMANO, INSALATINA DI PUNTARELLE E OLIO ALL'ACCIUGA** 12

(3, 4, 7)

**TENTACOLO DI POLPO LACCATO ALLA SOIA, VELLUTATA DI PISELLI E TERRA DI TAGGIASCHE** 14

(1, 6, 14)

**TARTARE DI TONNO ROSSO MARINATO, BRODO DI MIRIN E SOIA, MAIONESE ALL'ANETO** 14

**BACCALÀ MANTECATO SU PANE GUTTIAU, CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA E CIALDA CROCCANTE** 12

(4, 6, 10, 14)

**TARTARE DI BAVETTA DI SCOTTONA, SALE, OLIO, PEPE E I SUOI CONDIMENTI** 16

(3, 10)

**PLATEAU CRUDO (SU ORDINAZIONE)** 38

(2, 4, 6, 14)

*Dsm*

**RESTAURANT - LOUNGE CLUB**





# Primi

**LINGUINA "SELEZIONE GRAGNANO" CON  
TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA,  
RISTRETTO DI PESCE E IKURA** **18**

(1, 2, 4, 9, 12, 14)

**RISOTTO CARNAROLI TENUTA MARGHERITA  
AGLI ASPARAGI E ALTRI VEGETALI, TUORLO  
D'UOVO MARINATO E OLIO D'AGLIO ORSINO** **14**

(3, 7, 8)

**AGNOLOTTI FARCITI AL BRASATO, FONDO AL  
VINO ROSSO E VELLUTATA DI CASERA** **16**

(1, 3, 7, 9, 12)

**SELEZIONE DI PASTA MISTA, VARIAZIONE DI  
SPINACINO, PANGRATTATO CONDITO, UOVA  
DI PESCE E ALICI** **14**

(1, 4)



## Dsm

**RESTAURANT - LOUNGE CLUB**



## Secondi

**GUANCIA DI VITELLO ACCOMPAGNATA DA  
COPPA STAGIONATA CROCCANTE E  
PERMANTIER DI PATATE**

**18**

(6, 7, 8, 9, 12)

**TATAKI DI TONNO ROSSO "BLUE FIN" IN  
CROSTA DI SESAMO E CICORINI MISTI  
SCOTTATI AL PEPERONCINO**

**22**

(4, 6, 11)

**CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS,  
DEMIGLACE, VERDURE DI STAGIONE E PATATE  
GLASSATE ALLE ERBE**

**24**

(6, 7, 9, 12)

**TRANCIO DI PESCE ALLA GRIGLIA**

**25**

(2, 4, 9, 12, 14)

**Dsm**

**RESTAURANT - LOUNGE CLUB**





---

# Dessert

FONDENTE AL CIOCCOLATO DAL CUORE  
MORBIDO, COULIS E FRUTTI DI BOSCO

6

TIRAMISÙ

6

PANNA COTTA AI CORN FLAKES, CRUMBLE  
ALLE MANDORLE E SALSA ALLO ZABAIONE

6

*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 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: arrosti, salamini, farine e similari)

## **14. MOLLUSCHI E DERIVATI**

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



