

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 SALATO ALLA ZUCCA TARDIVA, BLOODY MARY E FONDUTA AL PECORINO 12

(3, 7, 9)

TROTA SALMONATA IN MARINATURA 12, GEL DI ARANCIA ROSSA, FINOCCHIO IN FRESCHEZZA E PEPE DI SICHUAN 15

(4)

TARTARE DI RICCIOLA, BRODO RISTRETTO D'OSTRICA, CRUMBLE DI MANDORLA AL SALE E LIMONE CANDITO 20

(4, 6, 7, 8, 14)

CARPACCIO DI POLPO AL VAPORE CON LE SUE SALSE 15

(4, 6, 10, 14)

TARTARE DI BAVETTA DI SCOTTONA, CITRONETTE E SALSA REMOULADE 16

(3, 5, 10)

PLATEAU CRUDO 38

(2, 4, 6, 14)

Dsm

RESTAURANT - LOUNGE CLUB





Primi

RISOTTO CARNAROLI TENUTA MARGHERITA, 14
PERE ST MARTIN ALLA GRAPPA, LIQUIRIZIA E
TALEGGIO
(7, 12)

TAGLIATELLE MANTECATE AL NERO DI 18
SEPPIA, TARTARE DI SCAMPI, FONDO DI
CROSTACEI E SENTORE DI ARANCIA
(1, 7, 12)

AGNOLOTTO PAVESE, RIDUZIONE DI FONDO 16
AL BRASATO E PERE WILLIAM AL SANGIOVESE
(1, 3, 7, 9, 12)

GNOCCHETTI DI PATATE, SEPPIA DEL 14
MEDITERRANEO SCOTTATA E PANNA ACIDA
(3, 7, 12)



Dsm

RESTAURANT - LOUNGE CLUB



Secondi

**TENTACOLO DI POLPO E CALAMARO ALLA
BRACE, CREMA DI SPINACI, PINOLI E
ACCIUGA**

(4, 6, 14)

18

**FILETTO DI BLACK ANGUS, RIDUZIONE DI
VITELLO E VERDURE DI STAGIONE GLASSATE
ALLE ERBE**

(6, 7, 9, 12)

28

**TATAKI DI TONNO AL SESAMO, MELA VERDE,
SALSA TERIYAKI, ZENZERO MARINATO E
MORBIDO DI LEGUMI**

(4, 6, 11)

22

**GUANCIALE DI MAIALINO CBT, PANCETTA
STECCATA E CIPOLLA ROSSA STUFATA**

(6, 7, 9, 12)

18

Dsm

RESTAURANT - LOUNGE CLUB





Dessert

**MILLEFOGLIE DI SFOGLIA LEGGERA, MOUSSE
ALLE NOCCIOLE E FRUTTI DI BOSCO** 6
(1, 3, 7, 8)

TIRAMISÙ 6
(1, 3, 7)

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA 6
(3, 7)

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...)



