

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. Attraverso la maestria dei nostri cuochi e l'utilizzo dei migliori ingredienti, molti dei quali locali e di stagione, 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.





Business

BUSINESS LUNCH

LUNCH VEGETARIANO

Piatto unico pensato per gli amanti della cucina vegetariana

Acqua, caffè e coperto inclusi

(1, 3, 6, 7, 9)

18

LUNCH MARE

Piatto unico con un primo e un secondo di pesce selezionato

Acqua, caffè e coperto inclusi

(1, 2, 4, 9, 14)

18

LUNCH TERRA

Piatto unico con primo e secondo di terra

Acqua, caffè e coperto inclusi

(1, 7, 9)

18



Dsm

RESTAURANT - LOUNGE CLUB



Insalate

CAESAR SALAD

12

Iceberg con petto di pollo, scaglie di grana, crostini di pane e salsa dressing caesar homemade
(1, 3, 4, 7, 10)

MARE

14

Insalata con polpo, seppia, sedano, carote al vapore, olio evo, limone e olive taggiasche
(9, 14)

DEM SALAD

16

Iceberg, farro, salmone al vapore, mais alla brace, pomodorini, olio evo e limone
(1, 4)

Freschezze

ROAST BEEF

14

con rucola e scaglie di grana

VITELLO TONNATO

14

con spinacino fresco, fiore di capperi, e salsa antica ricetta
(3, 4)

TARTARE DI FASSONA

16

con olio evo, limone e salsa remoulade
(3, 10)

BRESAOLA DEL DEM

14

con caprino, mela verde e noci
(7, 8)



Dem

RESTAURANT - LOUNGE CLUB



Taglieri e Pinse

PINSA LIGHT

Pomodoro e mozzarella
(1, 7)

10

PINSA GOURMET

Pancetta cotta, stracciatella e granella di pistacchio

14

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

(1, 7)

16

Dsm

RESTAURANT - LOUNGE CLUB





Portate

PACCHERI

14

al pomodoro, basilico e parmigiano
(1, 9)

RISOTTO ALLA MILANESE

14

(7)

TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO

16

servito con patate al forno

HAMBURGER DI SCOTTONA

15

*con fontina, pancetta, iceberg, pomodoro, cipolla rossa e servito con patate al forno,
salsa barbecue e maionese*

(1, 3, 4, 5, 7, 10)



Dsm

RESTAURANT - LOUNGE CLUB



Dolci

TIRAMISÙ

(1, 3, 7)

6

PANNA COTTA

(1, 3, 7)

6

MILLEFOGLIE

con crema diplomatica

(1, 3, 7)

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 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...)



