

C E T I N O

Assapora. Condividi. Celebra. Cetino
Savour. Share. Celebrate. Cetino.



BY MAURO COLAGRECO

Antipasti

Starters

FOCACCIA ALLE ALGHE & ACCIUGHE

Seaweed focaccia & anchovies

24€

FRITTO MISTO IN PASTELLA

Bastoncini di polenta, maionese speziata

Fritto misto in light batter, polenta sticks, spiced mayonnaise

28€

CROCCHETTE DI PESCE

Trota iridea marinata & besciamella affumicata

Fish croquettes with marinated rainbow trout & smoked béchamel

28€

GRATINATO DI CROSTACEI

Crema all'aglio, pangrattato alle erbe

Shellfish gratin, garlic cream, herb breadcrumbs

36€

TROTA MARINATA ALL'ANETO, STILE GRAVLAX

Blinis, panna acida all'aneto

Dill-marinated trout, gravlax style, blinis, dill sour cream

28€

OSTRICHE - 3 o 6 pezzi

Condimento a scelta : Limone | Scalogno & aceto | Acqua di pomodoro allo zafferano

Oysters - 3 or 6 pieces

Choice of topping : Lemon | Shallot & vinegar | Tomato water saffron

38€

Antipasti Freddi

Chilled Selection

ROSA DI BRANZINO

Ravanello bianco, agrumi, vinaigrette al miele
Sea bass rosette, white radish, citrus, honey vinaigrette

34€

SGOMBRO & AGONE MARINATI

In carpione di carote e sedano
Marinated mackerel & agone, carrot and celery "carpione" style

32€

BRESAOLA DELLA VALTELLINA

Sciatt alle alghe, formaggio Casera, salicornia
Valtellina bresaola, seaweed sciatt, Casera cheese, samphire

36€

PORRI & BAGNA CAUDA

Leeks & Bagna Cauda

28€

Primi Piatti

Pasta & Risotto

RAVIOLI DI TROTA

Uova di trota, crema di caprino affumicato, Crescione fresco
Trout ravioli, trout egg, smoked goat cheese cream, fresh Crescione

38€

TAGLIOLINI AL BURRO & LIMONE

Caviale di pesce di lago, erba cipollina
Lemon butter tagliolini, lake fish caviar, chives

48€

RISOTTO AL PESTO DI ERBE

Limone preservato, agone marinato, capperi
Herbs pesto risotto, preserved lemon, marinated agone, capers

38€

Pesce

Fish Mains



SELEZIONE MISTA DI PESCE

Riduzione di pesce, finocchio arrosto, patate

Mixed fish selection, fish reduction, roasted fennel, potatoes

55€



PESCATO DEL GIORNO IN CROSTA DI SALE

Patate schiacciate, burro nocciola

Salt-crusted catch of the day, crushed potatoes, brown butter

52€



TRIGLIA

Pesto di pomodori, olive Taggiasche, insalata di erbe

Red mullet, tomato pesto, Taggiasca olives, herbs salad

65€

Carne

Meat Mains

POLLO ARROSTO

Carote al miele e spezie, con il suo fondo di cottura
Roast chicken, honey and spice-glazed carrots, with its natural jus

48€

FESA DI VITELLO

Prosciutto di San Daniele, burro alla maggiorana, piselli, fave
Veal rump, Saint Daniele ham, marjoram butter, green peas, fava beans

52€

PANCETTA DI MAIALE CONFIT

Bietola, patata dolce
Pork belly confit, Swiss chard, sweet potato

50€

Dolci

Desserts

POMPELMO, FRAGOLE & MARTINI ROSSO

Grapefruit, strawberries & Martini rosso

26€

MELA, MANDORLA & OLIO DI MENTA

Apple, almond & mint oil

26€

PERA, NOCCIOLE & GELATO AL FIENO

Pear, hazelnut & hay ice cream

28€

VANIGLIA, GELATO ALLA VIOLETTA, FORMAGGIO DI CAPRA RABIOLA

Vanilla, violet sorbet, Rabiola goat cheese

28€

TORTA AL CIOCCOLATO & GELATO AL CIOCCOLATO

Chocolate tart & chocolate ice cream

28€