

C E T I N O

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



BY MAURO COLAGRECO

Antipasti

Starters

ACCIUGHE & FOCACCIA ALLE ALGHE (1,4)

Seaweed focaccia & anchovies

24€

CROCCHETTE DI PESCE (1,3,4,7,10)

Trota iridea marinata & besciamella affumicata

Fish croquettes with marinated rainbow trout & smoked béchamel

28€

GRATINATO DI CROSTACEI (1,2,7,12,14)

Crema all'aglio, pangrattato alle erbe

Shellfish gratin, garlic cream, herb breadcrumbs

36€

BRESAOLA DELLA VALTELLINA (1,7,12)

Sciatt alle alghe, formaggio Casera, salicornia

Valtellina bresaola, seaweed sciatt, Casera cheese, samphire

36€

PORRI & BAGNA CAUDA (4,7,8)

Leeks & Bagna Cauda

28€

Antipasti Freddi

Chilled Selection

ROSA DI BRANZINO (4, 12)

Ravanello bianco, agrumi, vinaigrette al miele

Sea bass rosette, white radish, citrus, honey vinaigrette

34€

SGOMBRO & AGONE MARINATI (4, 12)

In carpione di carote e sedano

Marinated mackerel & agone, carrot and celery "carpione" style

32€

TROTA MARINATA ALL'ANETO, STILE GRAVLAX (1, 4, 7)

Blinis, panna acida all'aneto

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

28€

OSTRICHE - 3 o 6 pezzi (12, 14)

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€

Primi Piatti

Pasta & Risotto

RAVIOLI DI TROTA (1,3,4,7,8)

Uova di trota, salsa all'aneto

Trout ravioli, trout egg, dill sauce

38€

TAGLIOLINI AL BURRO & LIMONE (1,3,4,7)

Caviale di pesce di lago, erba cipollina

Lemon butter tagliolini, lake fish caviar, chives

48€

RISOTTO AL PESTO DI ERBE (1,7)

Limone preservato, capperi

Herbs pesto risotto, preserved lemon, capers

38€

Pesce

Fish Mains



SELEZIONE MISTA DI PESCE (4)

Riduzione di pesce, finocchio arrosto, patate

Mixed fish selection, fish reduction, roasted fennel, potatoes

55€



PESCATO DEL GIORNO IN CROSTA DI SALE (1,4,7,12)

Patate schiacciate, burro nocciola

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

52€



TRIGLIA (4,8,12)

Pesto di pomodori, olive Taggiasche, insalata di erbe

Red mullet, tomato pesto, Taggiasca olives, herbs salad

65€

Carne

Meat Mains

POLLO ARROSTO (3,7,12)

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 (3,7,12)

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 (7,12)

Bietola, patata dolce

Pork belly confit, Swiss chard, sweet potato

50€

Dolci

Desserts

POMPELMO, FRAGOLE & MARTINI ROSSO (3,7,12)

Grapefruit, strawberries & Martini rosso

26€

MELA, MANDORLA & OLIO DI MENTA (8)

Apple, almond & mint oil

26€

PERA, NOCCIOLE & GELATO AL FIENO (7,8)

Pear, hazelnut & hay ice cream

28€

VANIGLIA, GELATO ALLA VIOLETTA, FORMAGGIO DI CAPRA RABIOLA (3,7,12)

Vanilla, violet ice-cream, Rabiola goat cheese

28€

TORTA AL CIOCCOLATO & GELATO AL CIOCCOLATO (1,3,7,8)

Chocolate tart & chocolate ice cream

28€

Tutti i nostri pesci e prodotti provengono da pesca locale e da agricoltura sostenibile. Prezzi netti in euro, tasse e servizio inclusi.

All our fish and products come from local fishing and sustainable farming. Net prices in euros, taxes and service included.

1. cereali contenenti glutine; 2. crostacei; 3. uova; 4. pesce; 5. arachidi; 6. soia; 7. latte (incluso lattosio); 8. frutta a guscio; 9. sedano; 10. senape; 11. semi di sesamo; 12. solfiti; 13. lupini; 14. molluschi

1. cereals containing gluten; 2. crustaceans; 3. eggs; 4. fish; 5. peanuts; 6. soybeans; 7. milk (including lactose); 8. tree nuts; 9. celery; 10. mustard; 11. sesame seeds; 12. sulphites; 13. lupin; 14. molluscs