

ESSEN, TRINKEN, GENIESSEN.

BASTA
by **DALSASS**



Martin Dalsass (Talvo by Dalsass, St. Moritz, 18/20 punti GM, 1* Michelin), Chef stellato altoatesino famoso per la sua rinomata cucina mediterranea, dà il nome al BASTA.

La sua filosofia culinaria è basata sulla qualità e la realizzazione autentica del prodotto, mantenendo l'essenza del sapore proprio, con l'uso di olio d'oliva extra vergine.

Tutti i piatti del BASTA sono stati creati da Martin Dalsass. Responsabile per la realizzazione di questi è il giovane Chef Andrea Gaia, suo allievo in passato.

Serviamo Grissini fatti in casa, focaccia con olio d'oliva e baguette del nostro panificio di fiducia Dubi.

L'olio d'oliva che trovate sul tavolo è tra i migliori della zona di Viterbo e Perugia.

MANGIARE. BERE. GODERE. BASTA

Martin Dalsass

Andrea Gaia

Antipasti oppure piatto principale, freddo

Insalata mescolana con erbe fresche, crostini, pinoli, semi di girasole.	10	
Millefoglie di pane bigio, rucola, crescenza, porcini del Saanenland.	23	
Polpo marinato e scottato, crema di fagioli cannellini, datterini confit.	26	33
Animelle di vitello alla "Ceasar Salad".		21
Tartar di fassone piemontese, cavolo cappuccio e burrata.	26	33

Da gustare come antipasto o piatto principale

Crema di castagne, speck alto atesino.	15	19
Casoncelli di capriolo, finferli, mirtilli rossi.	28	35
Risotto Motta, patate e cozze.		32
Tortelli alla zucca, fonduta al gorgonzola e zenzero.	26	33
Linguine "Verrigni", pomodoro, basilico, burrata. Il pastificio Verrigni, inoltre, è l'unico al mondo a trafilare in oro alcuni formati di pasta.	21	28
Gnocchi di oliva, datterini, gambas argentino.	29	38
Entrecôte di cervo e i suoi contorni autunnali.		42

Basta by Dalsass „Signature Dishes“

Hamburger by Dalsass Due piccoli hamburger di manzo del Saanenland con cipolla brasata, avocado e pane al sesamo. Patate fresche fritte in olio d'oliva e ancora senape al wasabi e ketchup. Il pane e le salse sono fatte in casa.		35
Cavatelli frutti di mare con olio d'oliva e pomodori datterini. Per gustare al meglio questa delizia consigliamo di utilizzare il cucchiaino.	29	38

Dessert

Delizia al caffè BASTA Viene preparato su diversi strati e con una delicata crema al mascarpone. Consigliamo di mangiare questo dessert con un cucchiaino lungo gustando ogni parte di esso.		15
Creata da Martin Dalsass: Mousse di cioccolato all'olio di oliva preparata con Felchlin Arriba 73%, arance al rosmarino. <ul style="list-style-type: none">In abbinamento 1 bicchiere di vino da dessert		15 23
Tiramisù alle castagne, salsa ai cachi.		15
Torta alle noci, gelato alla panna acida.		12
Sorbetto alle albicocche di Saxon (Vallese) fatto in casa, per pallina <ul style="list-style-type: none">con 1 Flûte Franciacorta		4 17
Sorbetto all'uva americana fatto in casa, per pallina <ul style="list-style-type: none">con 1 bicchiere di grappa Amorosa di dicembre, Jacopo Poli, 40% Vol.		4 16
Sorbetto ai mirtilli selvatici.		4

Per intolleranze al glutine e al lattosio rivolgersi al personale di sala

#BastaGstaad