



Martin Dalsass (Talvo by Dalsass, St. Moritz, 18/20 points Gault Millau, 1* Michelin) est réputé pour sa cuisine d'inspiration méditerranéenne. Ce chef étoilé originaire du Tyrol du Sud a donné son nom au BASTA.

La philosophie de son style de cuisine est fondée en premier lieu sur la qualité des produits, qui sont ensuite apprêtés sans falsifier leurs particularités ni leur goût, ainsi que l'utilisation de l'huile d'olive la plus pure.

Martin Dalsass a créé tous les mets figurant sur la carte du BASTA et Andrea Gaia, formé par ce dernier et désormais chef de cuisine au BASTA, est responsable de leur préparation.

A manger nous vous servons des Grissini et Focaccia fait maison à l'huile d'olive et baguette de la boulangerie Dubi.

L'huile d'olive sur les tables est de qualité supérieure de Viterbo et Perugia.

MANGER. BOIRE. SAVOURER. BASTA.



Martin Dalsass



Andrea Gaia

Entrées et plats principaux, froids

Salade verte aux fines herbes, croûtons, graines de tournesol et pignons.	10	
Cœurs d'artichauts , burrata, anchois de la mer Cantabrique.	23	30
Poulpe croquant , haricots risina, tomates dattes confites.	23	30
Tatare de bœuf de Fassone Piémontais coupé à la main, bettraves, stracciatella di bufala.	26	33

À savourer comme entrée ou plat principal

Minestrone maison.	15	19
Gnocchi de potiron , ragoût de rascasse.	28	35
Agnolotti au fromage dans un bouillon de poulet réduit.	26	33
Risotto Motta , bettraves, gorgonzola.		32
Gnocchi aux olives vertes du Belize , champignons hivernaux.	28	35
Spaghettino "Verrigni" , crevettes d'Argentine, citron. « Trafilata al Bronzo », tiré en bronze donne une consistance différente et la capacité de lier les sauces magistralement.	28	35
Casoncelli alla Bergamasca , beurre, sauge, lard fait maison.	26	33
Poitrine de porc , jus de tamarin, purée de pommes de terre.		36

Basta by Dalsass „Signature Dishes“

Notre **Hamburger by Dalsass** nous vous servons en deux parts. La viande est de bœuf indigène qu'on sert avec du pain fait maison, avocat et oignons sautés. Les pommes frites fait maison à l'huile d'olive. En plus on passe du ketchup et de la moutarde Wasabi bien-sûr fait maison. 35

Cavatelli aux fruits de mer, d'huile d'olive et tomates Datterini. 29 38
Pour une meilleure jouissance nous recommandons de manger le repas avec une cuillère. Cette spécialité de pâtes d'Italie du Sud est produite à la farine de blé.

Desserts

Le **Café glacé BASTA** on sert en plusieurs couches entre autre une crème de Mascarpone. Nous vous recommandons de le manger avec une cuillère longue par toutes les couches. 15

Le roi de l'huile d'olive Martin Dalsass l'a inventé: 18
la **mousse au chocolat** à l'huile d'olive qui est préparé avec du Felchlin Arriba 73%
En plus nous vous servons des filets d'oranges sanguines au romarin.

- avec 1 verre de vin de dessert 23

“Tarte à la mandarine”, meringue, glace fior di latte. 15

Crème brûlée à la pistache, sorbet au chocolat. 12

Sorbet d'abricots de Saxon (Valais) fait maison, par boule 4

- avec 1 flûte de Franciacorta 17

Sorbet de raisin américaine, par boule 4

- avec 1 verre de grappa Amorosa, Jacopo Poli, 40% Vol. 16

Sorbet de myrtilles sauvages. 4

Si vous avez des intolérances de gluten ou lactose, n'hésitez pas de nous contacter.

#BastaGstaad