



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
Fleurs de courgettes farcies à la ricotta de buffle, parmigiana d'aubergines frites.	21	28
Maquereau Crudité et Ceviche.	26	33
Vitello Tonnato façon maison.	26	33
Tatare de bœuf de Fassone Piémontais coupé à la main, salade Russe maison.	26	33

À savourer comme entrée ou plat principal

Crème tiède de petits pois à la menthe et crostini de pain.	15	19
Raviolis del Plin, farcis de jarret de veau à la sauce aux chanterelles.	28	35
Risotto Motto, tomates, Burrata et 'Nduja de la Calabre.		32
Cappellacci de Burrata, asperges vertes et morilles.	29	38
«Verrigini » fait part d'une des marques de pâtes la meilleure de l'Italie. « Trafilata al Bronzo », tiré en bronze donne une consistance différente et la capacité de lier les sauces magistralement. On vous serve Bucatini au pesto genovese, haricots, pommes de terre et bottarga.	26	33
Gnocchi aux orties et bolognaise de lapin.	26	33
Poulet élevé en plein air „Diavola“, pommes de terre Ratte et légumes de saison.	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.

Cavatelli aux fruits de mer, d'huile d'olive et tomates Datterini. 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.

Le roi de l'huile d'olive Martin Dalsass l'a inventé: La mousse au chocolat à l'huile d'olive est préparé avec du Felchlin Arriba 73%, servie avec des framboises et fleur de sel

- avec 1 verre de vin de dessert 26

Cheese cake et fruits des bois. 15

Pasticciotto du Salento, crème pâtissier, griottes et glace à la crème acidulée. 12

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

- avec 1 flûte de Franciacorta 17

Sorbet de fraises fait maison, par boule 4

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

Sorbet de cerises fait maison, par boule 4

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