

ESSEN, TRINKEN, GENIESSEN.

**BASTA**  
*by* DALSSASS



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

ESSEN, TRINKEN, GENIESSEN.

**BASTA**  
*by* DALSSASS



## Entrées et plats principaux, froids

Salade verte aux fines herbes, croûtons, graines de tournesol et pignons.	10
<b>Millefeuille de pain complet</b> , roquette, "Crescenza" et bolets du Saanenland.	23
<b>Poulpe</b> mariné et sauté, croûton de polenta blanche.	26 33
<b>Tartare d'omble</b> et avocat.	26 33
Tatare de bœuf de Fassone Piémontais coupé à la main, salade Russe maison.	26 33

## À savourer comme entrée ou plat principal

<b>Crème de poireaux et gingembre</b> , croûtons de pain.	15 19
<b>Casoncellis</b> farcis de chevreuil avec chanterelles et airelles rouges.	28 35
Risotto Motta, scampi, carabinieri, agrumes.	40
<b>Raviolis du Plin</b> farcis de veau avec lard et "schüttelbrot".	29 38
Linguine "Verrigni", tomate, basilic, burrata. « Trafilata al Bronzo », tiré en bronze donne une consistance différente et la capacité de lier les sauces magistralement.	21 28
Gnocchis d'olives avec cabillaud, copeaux de parmesan.	29 38
Secreto di Patanegra, purée de pommes de terre, légumes de saison.	38

## 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. 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.	29 38

## 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
Martin Dalsass l'a inventé: Parfait de cassis, figues au porto rouge.	15
<b>Crème brûlée</b> au safran avec prunes fraîches.	12
<b>Tartelettes</b> aux fruits frais.	15
<b>Sorbet d'abricots de Saxon</b> (Valais) fait maison, par boule <ul style="list-style-type: none"><li>avec 1 flûte de Franciacorta</li></ul>	4 17
<b>Sorbet de raisin américaine</b> , par boule <ul style="list-style-type: none"><li>avec 1 verre de grappa Amorosa, Jacopo Poli, 40% Vol.</li></ul>	4 16
<b>Sorbet de myrtilles sauvages.</b>	4

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