

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, crostone di polenta bianca.	26 33
Tartar di salmerino, avocado.	26 33
Tartar di fassone piemontese, insalata russa fatta in casa.	26 33

Da gustare come antipasto o piatto principale

Crema di porri e zenzero, crostini di pane.	15	19
Casoncelli di capriolo, finferli, mirtilli rossi.	28	35
Risotto Motta, scampi, carabinieri, agrumi.	40	
Ravioli del plin, speck, "schüttelbrot".	29	38
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, baccalà, scaglie di parmigiano.	29	38
Secreto di Patanegra, purè di patate, verdure di stagione.	38	

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: Semifreddo al Cassis, fichi al porto rosso.	15
Crème brûlée allo zafferano, prugne fresche.	12
Crostata di frutta fresca.	15
Sorbetto alle albicocche di Saxon (Vallese) fatto in casa, per pallina	4
• con 1 Flûte Franciacorta	17
Sorbetto all'uva americana fatto in casa, per pallina	4
• con 1 bicchiere di grappa Amorosa di dicembre, Jacopo Poli, 40% Vol.	16
Sorbetto ai mirtilli selvatici.	4

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

#BastaGstaad