

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
Fiore di zuccina ripieno di ricotta di bufala, parmigiana di melanzane frita.	21	28
Cruditè di ricciola e ceviche.	26	33
Il nostro vitello tonnato	26	33
Tartar di fassone piemontese, insalata russa fatta in casa.	26	33

## Da gustare come antipasto o piatto principale

Crema tiepida di piselli e menta, crostini di pane.	15	19
Ravioli del plin ripieni di stinco di vitello, il suo jus e gallinacci.	28	35
Risotto Motta, pomodoro, burrata e 'Nduja calabrese.		32
Cappellacci di burrata, asparagi verdi e spugnole.	29	38
Bucatini "Verrigni" trafiletti al bronzo, pesto alla genovese, fagiolini, patate e bottarga Il pastificio Verrigni, inoltre, è l'unico al mondo a trafilare in oro alcuni formati di pasta.	26	33
Gnocchi di ortica fatti in casa, bolognese di coniglio	26	33
Galletto ruspante alla diavola, patate ratte, verdure stagionali.		36

## Basta by Dalsass „Signature Dishes“

Hamburger <b>by Dalsass</b> 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 cucchiaio.	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 cucchiaio lungo gustando ogni parte di esso.		15
Creata da Martin Dalsass: Mousse di cioccolato all'olio di oliva preparata con Felchlin Arriba 73%, lamponi e fleur de sel. <ul style="list-style-type: none"><li>In abbinamento 1 bicchiere di vino da dessert</li></ul>		18
Cheese cake ai frutti di bosco.		26
Pasticciotto leccese, crema e amarene, gelato alla panna acida.		15
Sorbetto alle albicocche di Saxon (Vallese) fatto in casa, per pallina <ul style="list-style-type: none"><li>con 1 Flûte Franciacorta</li></ul>		12
Sorbetto alle fragole fatto in casa, per pallina <ul style="list-style-type: none"><li>con 1 bicchiere di grappa Amorosa di dicembre, Jacopo Poli, 40% Vol.</li></ul>		4
Sorbetto alle ciliegie fatto in casa, per pallina.		16
Per intolleranze al glutine e al lattosio rivolgersi al personale di sala		4
	#BastaGstaad	