



campZero

SUMMIT RESTAURANT

Semplicità in chiave gourmet  
per una cucina sempre in evoluzione  
in cui la cura degli ingredienti,  
la loro provenienza locale e le combinazioni  
armoniose firmano un menu inedito,  
dal carattere preciso, capace  
di coniugare gusto e salute grazie  
a preparazioni sane e bilanciate.

*Simplicity executed with a gourmet  
approach for a style of cooking  
in constant evolution. The focus on ingredients  
and their origin together with researched  
pairings and a mindful approach,  
create a unique and balanced menu  
that combines taste with health.*

*Pastry Chef  
Davide Bonetti*

# DOLCI

## DESSERT

### Sfera

Mela, Noci, Gelato alla Brossa, Pane Nero, Salsa Zabaione  
*Apple, Wholenuts, Creamy fermented Cheese Ice Cream, Dark  
Bread, Egg-nog Sauce*



euro 18,00

### Albicocca

Lavanda, Vaniglia  
*Apricot, Lavender, Vanilla*



euro 18,00

### Torta Fine

Crema al Limone, Fragole di Bosco, Meringhe al Pino Mugo  
*Lemon Cream, Wild Strawberries, Mugo Pine Meringues*



euro 16,00

### Bignè

Cioccolato Araguani 72%, Lamponi  
*Bignè, Araguani Chocolate 72%, Raspberries*



euro 16,00

# VINI DA DESSERT

## DESSERT WINES

CHATEAU GRAVAS

**Sauternes**

Grand Vin de Bordeaux, 2015

Semillion

euro 12,00

LES CRÊTES

**Les Abeilles**

Muscat Petit Grain

euro 10,00

MARCO DE BARTOLI

**Vecchio Samperi**

Marsala Superiore DOC, 2015

Marsala

euro 12,00

TORO ALBALÀ

**Don PX**

Montilla Moriles, 2015

Pedro Ximenez

euro 14,00

COCCHI

**Barolo Chinato**

China Calissata

euro 10,00

BERA

**Moscato d'Asti Bera Triple A**

Moscato d'Asti, 2017

euro 8,00

# CAFFETTERIA

## **Espresso Illy**

*Espresso Coffee*

euro 5,00

## **Caffè Decaffeinato**

*Decaffeinated*

euro 5,00

## **Caffè Moka**

euro 6,00

## **Caffè Americano**

*American Coffee*

euro 5,00

## **Caffè alla Francese**

*French Press*

euro 6,00

## **Cappuccino**

euro 6,00

## **Caffè d'Orzo**

*Barley Coffee*

euro 6,00

## **Tè "Via del The"**

*Teas "Via del The"*

euro 6,00

## **Infusi di Erbe e Fiori Freschi al Carrello**

*Fresh Herbal and Flowers Infusions*

euro 8,00