



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.*

*Executive chef  
Luca Gubelli*

# LE ACQUE THE WATER

NATURALE *Still*

**Panna (Italia)**

142 ml/L

€ 5,00

**Speyside Glenlivet (Scozia)**

58 ml/L

€ 6,00

**Iskilde (Danimarca)**

430 ml/L

€ 6,00

EFFERVESCENTE NATURALE *Natural effervescent*

**Hildon (Regno Unito)**

312 ml/L

€ 7,00

**Chateldon (Francia)**

1882 ml/L

€ 8,00

GASSATA *Sparkling*

**San Pellegrino (Italia)**

854 ml/L

€ 5,00

**Perrier (Francia)**

475 ml/L

€ 6,00

**Llanllyr (Galles)**

111 ml/L

€ 6,00

BOLLE AL CALICE  
*BUBBLES BY THE GLASS*

**Bellavista**

*Teatro alla Scala 2013*

€ 12,00

**Ferrari**

*Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2007*

€ 20,00

**Bruno Paillard Brut**

*Brut Premiere Cuvée*

€ 14,00

**Bruno Paillard Rosè**

*Brut Premiere Cuvée Rosé*

€ 18,00

# LIBERA...MENTE

Menu consigliato per l'intero tavolo.

*The menu is best if ordered for the whole table.*

7 portate create a mano libera dal nostro Executive Chef Luca Gubelli.

*7 courses created freehand by our Executive Chef Luca Gubelli*

€ 120,00

€ 180,00 con abbinamento vini

# VALLEY MENU

Menu consigliato per l'intero tavolo.

*The menu is best if ordered for the whole table.*

**Benvenuto dalla Cucina**

*Chef's Welcome*

## Salmerino

In Carpione, Mela Verde, Ravanello

*Alpine Char "in Carpione" Style, Green Apple, Radish*



## Ravioli

Carbonada, Brossa, Cavoletti

*Ravioli, Carbonade, Creamy fermented Cheese, Brussel Sprouts*



## Crema di mais

Fonduta, Pere allo Zafferano, Pop Corn

*Mais Soup, Fondue, Saffron Pears, Pop Corn*



## Cervo

Filetto Cotto nel Fieno, Mirtilli, Fumin

*Deer Fillet cooked in Hay, Blueberries, Fumin Wine*



**Pre Dolce**

*Pre Dessert*

## Dolce alla Carta

*Dessert à la carte*

€ 100,00

€ 140,00 con abbinamento vini

# OFF...COURSE MENU

Menu componibile a proprio gusto,  
scegliendo i piatti preferiti dai nostri menu.

*Create your own menu*

*by choosing meals of your preference from our menu.*

## **Tre portate alla carta**

*Three meals à la carte*

€ 90,00

## **Due portate alla carta**

*Two meals à la carte*

€ 70,00

# OFF...COURSE

## Scampo<sup>^</sup>

In tempura, Riso Verde, Frutto della Passione  
*Tempura Crayfish, Green Rice, Passion Fruit*



## Salmerino

In Carpione, Mela Verde, Ravanello  
*Alpine Char "in Carpione" Style, Green Apple, Radish*



## Cicoria di Campo

Cotta alla Brace, Green Curry, Mela Verde, Ciliegia  
*Grilled Charcoal Wild Chicory, Green Curry, Green Apple, Cherry*



## Animelle

Piselli, Kefir

*Sweetbreads, Peas, Kefir*



## Risotto

Crescione d'Acqua, Pura Capra, Trota alla Brace  
*Risotto, Watercress, Goat Cheese, Barbecued Trout*



## Ravioli

Carbonada, Brossa, Cavoletti

*Carbonade Stuffed Ravioli, Creamy fermented Cheese, Brussels Sprouts*



## Gnocchi

Cotti alla Brace, Mandorla, Caviale Oscietra Royal  
*Barbecued Gnocchi, Almond, Oscietra Caviar Royal*



## Crema di Mais

Fonduta, Pere allo Zafferano, Pop corn  
*Mais Cream, Cheese Fondue, Saffron Pears, Pop corn*



## Merluzzo Carbonaro<sup>^</sup>

Miso, Fegato Affumicato, Carote Bianche  
*Artic Cod Fish, Miso, Smoked Liver, White Carrots*



## Vitello

Foie Gras, Cipolla Fermentata, Lievito di Birra  
*Veal, Foie Gras, Fermented Onion, Beer Yeast*



## Cervo

Cotto nel Fieno, Mirtilli, Fumin  
*Deer Fillet cooked in Hay, Blueberries, Fumin Wine*



## Anatra

Aceto Balsamico di Mele, Finger Lime, Peperoncino  
*Duck, Balsamic Apple Vinegar, Finger Lime, Hot Pepper*

