



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*

# ALLERGENI

## ALLERGENS

Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati in loco per garantire la massima qualità. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

*We kindly inform our guests to refer to the allergens list to know what items are contained in our menu. Some items may have been locally frozen in order to guarantee the best quality. For more information please contact our staff.*



Glutine  
*Gluten*



Crostacei e derivati  
*Shellfish and derivatives*



Uova e derivati  
*Eggs and derivatives*



Pesce e derivati  
*Fish and derivatives*



Arachidi e derivati  
*Peanuts and derivatives*



Soia e derivati latte, tofu, spaghetti, etc.  
*Soy and derivatives*



Latte e derivati  
*Milk and derivatives*



Frutta a guscio e derivati  
*Nuts and derivatives*



Sedano e derivati  
*Celery and derivatives*



Senape e derivati  
*Mustard and derivatives*



Semi di sesamo e derivati  
*Sesame seeds and derivatives*



Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg  
*Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg*



Lupino e derivati  
*Lupin beans and derivatives*



Molluschi e derivati  
*Clams and derivatives*

# DOLCI DESSERT

## Zucca

Marroni, Amaretto

*Pumpkin, Chestnuts, Amaretto biscuit*



euro 16,00

## Frutta Esotica

Crumble al Pepe del Madagascar, Sorbetto al Ribes Nero

*Madagascar Pepper Crumble, Black Currant Sorbet*



euro 18,00

## 62% Orange

Cioccolato a Doppia Fermentazione, Arancia, Barolo Chinato

*Twice Fermented Chocolate, Orange, Barolo Chinato*



euro 18,00

## Limone

Sablé salato, Meringhe, Lamponi

*Salted Sablé, Meringue, Raspberries*



euro 16,00

# VINI DA DESSERT

## DESSERT WINES

CHATEAU GRAVAS

**Sauternes**

Grand Vin de Bordeaux, 2015

Semillion

euro 10,00

LES CRÊTES

**Les Abeilles**

Muscat Petit Grain

euro 8,00

MARCO DE BARTOLI

**Vecchio Samperi**

Marsala Superiore DOC, 2015

Marsala

euro 10,00

TORO ALBALÀ

**Don PX**

Montilla Moriles, 2015

Pedro Ximenez

euro 10,00

COCCHI

**Barolo Chinato**

China Calissata

euro 8,00

BERA

**Moscato d'Asti Bera Triple A**

Moscato d'Asti, 2017

euro 7,00

# 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 Frutta**

*Herbal and Fruit Infusions*

euro 6,00