



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*

# SIMBOLOGIA-ALLERGENI

## SYMBOLOLOGY-ALLERGENS


Si informa la gentile clientela che per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari è presente e consultabile l'elenco dei prodotti contenenti allergeni. Tutti i prodotti da forno e paste fresche sono fatti in casa e abbattuti a -18° per garantire la sicurezza alimentare e mantenerne le proprietà organolettiche. 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. All baked items are home made and deep frozen at -18° to guarantee food security and to maintain organoleptic properties. 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*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del REG. CE 835/2004  
Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

 Prodotto congelato all'origine. *Product frozen at the origin*

 Prodotto abbattuto in loco

# LE ACQUE THE WATER

NATURALE *Still*

**Panna (Italia)**

142 ml/L

euro 5,00

**Speyside Glenlivet (Scozia)**

58 ml/L

euro 7,00

**Iskilde (Danimarca)**

430 ml/L

euro 7,00

EFFERVESCENTE NATURALE *Natural effervescent*

**Hildon (Regno Unito)**

312 ml/L

euro 9,00

**Chateldon (Francia)**

1882 ml/L

euro 10,00

GASSATA *Sparkling*

**San Pellegrino (Italia)**

854 ml/L

euro 5,00

**Perrier (Francia)**

475 ml/L

euro 7,00

**Llanllyr (Galles)**

111 ml/L

euro 7,00

# BOLLE AL CALICE

## BUBBLES BY THE GLASS

### **Bellavista**

*Alma Gran Cuvèe*

euro 10,00

*Teatro alla Scala 2012*

euro 12,00

### **Dom Perignon**

*Brut Vintage 2009*

euro 35,00

### **Bruno Paillard**

*Brut Premiere Cuvèe*

euro 14,00

*Brut Premiere Cuvèe Rosè*

euro 12,00

### **Veuve Cliquot**

*Brut Vintage 2008*

euro 18,00

### **Perrier Jouet**

*Brut Blanc de Blanc*

euro 18,00

*La Belle Epoque Brut 2011*

euro 25,00

# 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*

euro 100,00

## **Due portate alla carta**

*Two meals à la carte*

euro 75,00

# VALLEY MENU

Menu consigliato per l'intero tavolo.  
*The menu is best if ordered for the whole table.*

## Benvenuto dalla Cucina

*Chef's Welcome*

### Anguilla affumicata

Schiuma di porri alla brace, Mela verde, pane nero  
*Smoked Eel, charcoal grilled Leeks Foam, Green Apple, Dark Bread*



### Ravioli di Lumaca

Aglio Nero Fermentato, Emulsione di Prezzemolo, limone nero  
*Snail Ravioli, fermented Black Garlic, Parsley emulsion, Black Lemon*



### Crema di mais

Fonduta, Pere allo Zafferano  
*Mais Soup, Fondue, Saffron Pears*



### 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*

euro 100,00

Con abbinamento di tre calici di vino euro 130,00  
*With three wine glasses included euro 130,00*

# BOULDER MENU

Menu realizzato esclusivamente per l'intero tavolo.  
*The menu can be only ordered for the whole table.*

## Benvenuto dalla Cucina *Chef's Welcome*

### Ostrica

Granita di Cetriolo Bianco, Lime, Gin della Valle  
*Oyster, White Cucumber, Lime, Local Gin*



### Foie gras al torchon

Barbabietole, Confettura di Tamarillo, Pain Brioche  
*Goose Foie Gras, Beetroots, Savoy cabbage Jam, Brioche Bread*



### Gnocchi

alla Brace, Mandorle, Caviale  
*Charcoal Grilled Gnocchi, Almond, Caviar*



### Maccheroni

Astice, Creste di Gallo, dragoncello  
*Maccheroni with Lobster, Rooster Comb, Tarragon*



### Salmone Red King

Cime di Rapa, Crescione, Burro Affumicato  
*Red King Salmon, Turnip Tops, Cress, smoked Butter*



### Anatra

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



### Pre Dolce *Pre Dessert*

### Dolce alla Carta *Dessert à la carte*

euro 150,00

Con abbinamento a mano libera euro 190,00  
*With wine, sake and various drinks pairing euro 190,00*



# GARDEN MENU

Menu consigliato per l'intero tavolo.

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

## Benvenuto dalla Cucina

*Chef's Welcome*

### Orto

Verdure Crude, Cotte, Disidratate, Aceto di Lamponi  
*Raw, cooked, dehydrated mixed Vegetables, Raspberries Vinegar*



### Torta Fine

Carciofo, Tartufo Nero, Gelato all'Aglio dolce, Arachidi  
*Pie with Artichokes, Black Truffle, Sweet Garlic Ice Cream*



### Risotto

Brodo al Fieno, Castagne, Zucca Affumicata  
*Risotto with Hay Stock, Chestnuts, Smoked Pumpkin*



### Verza

Blu di Capra, Melagrana  
*Savoy Cabbage, Goat Blue Cheese, Pomegranate*



### Pre Dolce

*Pre Dessert*

### Dolce alla Carta

*Dessert à la carte*

euro 85,00

Con abbinamento green euro 120,00

*With green pairing euro 120,00*