

dasein

PANE & CHAMPAGNE

CHAMPAGNE & CREMANT

calice

ALSACE WILLM Brut	7
JULIEN CHOPIN , Carte Noire Brut Nature (<i>Menuier</i>)	9
BOULACHIN CHAPUT , Dame Noir Blanc de Noirs, Brut (<i>Pinot Noir</i>)	9
BRETON FILS , Blanc de Blanc, Brut (<i>Chardonnay</i>)	10
ALEXANDRE PENET , Cuvée Rosé Extra Brut (<i>Pinot Noir, Meunier, Chardonnay</i>)	11

Gli Champagne dei petite reluctant ed i Cremant d'Alsace.

degustazioni

Proponiamo una degustazione dei tre principali vitigni Champenoise in purezza, per conoscere il loro carattere e scoprire come contribuiscono all'assemblaggio dello Champagne.

Un vino prodotto esclusivamente con uve a bacca bianca (chardonnay) è detto **Blanc de Blancs**.

Se l'assemblaggio è composto unicamente da uve a bacca nera (pinot nero e/o meunier), viene definito **Blanc de Noirs**.

Biga <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	2 calici	16
Troica <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i>	3 Calici	23
Quadriga <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier, Assemblage</i>	4 Calici	30

cocktail

Cocktail, la rivisitazione di grandi classici.

dasein virgin (analcolico)
Fragole, lime, zucchero, tabasco e tonica

dasein spritz
Cremant d'Alsace, Centrifuga di Arancia fresca, Scorza di arancia, fiori di camomilla e genziana, sciroppo di zucchero

sud america da dasein 8

Cremant d'Alsace, Papaia, lime, zucchero di canna

il bosco di madesimo 10

champagne, fragole, more, mirtilli, zucchero, sale grosso

champagne cocktail a modo nostro 10

champagne, Brandy di Pojer e Sandri, glassa balsamica, zolletta di zucchero

DISTILLATI

GRAPPE

La selezione di qualità insuperabile dei distillati di Capovilla"

Gianni che distilla in piccoli alambicchi di rame, la produzione numerata di qualche centinaio di bottiglie

GRAPPE DI CHAMPAGNE

Rouge de Pinot Noir	4cl	7
Acquavite di vinaccia 2008	4cl	7
Pinot Noir 2010	4cl	7
Riserva del Capo	4cl	19
distillati di uva		
Uva moscato giallo	4cl	9

DISTILLATI DI FRUTTA

Albicocche del Vesuvio	4cl	13
Mela decio di Belfiore 2014	4cl	10
Pesca di vigna a pasta rossa	4cl	14
Amarene di Montagna	4cl	14

BEVANDE

Analcolici come una volta.

acqua, gasata o liscia 1,5
Caraffa alla spina (acqua potabile trattata)

gazzosa 4
Profumo dei limoni della costiera amalfitana

aranciata 4
con arance del Gargano, slow food e IGP

chinotto 4
dalla riviera di ponente le piante di Chinotto

mela zen 5
Mele e zenzero, fresca, gustosa intrigante

cedrata 5
limoni mediterranei e cedro

spuma 5
neramamma del Chinotto, radice rabarbaro rosa

cola 5
Rossa, noci di cola Presidio Slow Food Sierra Leone



AFFETTATI

brisaole

Brisaola fatta a mano da Alberto di Madesimo, stagionata nelle cantine del bisnonno, disegnata da sottili venature, profumata e affumicata con legno di pino.

Brisaola	70g	8
Brisaola affumicata	70g	8
Slinzega	70g	8

salumi

Da allevamenti allo stato brado

Mortadella di cinta senese	70g	7
Finocchiona di cinta senese	70g	7
Salame montanaro	70g	7
Prosciutto Crudo Sambucano stagionato 18 mesi tutti di Cinta Senese brada		8
Lardo di Colonnata		7

di colonnata affinato nella conca centenaria in grotta.

crostini

Battuta di Cinta Senese brada		6
Crema di Lardo di Cinta Senese		6

degustazioni

tagliere brisaola	140g	14
-------------------	------	----

Brisaola, Brisaola affumicata, Slinzega

tagliere salumi	140g	15
-----------------	------	----

Mortadella, Finocchiona, Salame montanaro, prosciutto Sambucano, Battuta e - Crema di Lardo, Lardo di Colonnata

tagliere dasein	180g	22
-----------------	------	----

Brisaola, Brisaola affumicata, Slinzega, Mortadella, Finocchiona, Salame montanaro, prosciutto Sambucano, Battuta, Crema di Lardo, Lardo di Colonnata

FORMAGGI

storico ribelle

orizzontale stessa annata alpeggi diversi	14
verticale Alpeggi diversi dal 2013 al 2019	27

Lo storico ribelle, fatto nei Calècc in alpeggio con il latte munto a mano delle brune alpine, pregno dei colori, profumi e sapori dell'erba dei singoli pascoli delle valli del Bitto.

formai de munt

Grana di capra, Cara Madúna, Meretta, Ultima cena	11
---	----

I formaggi della Val di Giust, Valle Spluga o Valle San Giacomo (La scomincia arent a Ciavenna e la va innanz per trenta chilometer, fina a rivà al Pass del Spluga), degli Andossi e della Val di Lei

erborinati di montagna

Simil Zola, Celtico, Ol Scieur, Luigi	14
---------------------------------------	----

Formaggi di capra, a latte crudo, la produzione viene effettuata senza l'utilizzo di macchinari

PIATTI

humus di ceci barbabietola, cannellini	7
--	---

sciat

sfizio	6
--------	---

piatto	9
--------	---

dalla Valchiavenna il tondeggianti cuore di Casera avvolto in una croccante e leggera camicia di grano saraceno, cucita secondo la ricetta di Franz del Suretta (Motta).

ravioli di bitto	12
------------------	----

ravioli di brisaola	12
---------------------	----

Ravioli fatti a mano da Luigi a Madesimo.

gnocchi di patata viola pomodoro e basilico	11
---	----

carapaci di brisaola, con scaglie ribelli	12
---	----

PANE

Dal Tirolo fino a notte fonda, pane fresco cotto da Dasein in pietra ollare

pane fresco, Cestino	3
----------------------	---

Pane di segale a lievitazione, Baguette BIO, Pane speziato Waldviertler, Pane ai semi di girasole BIO,

DESSERT

Torta tipica di Madesimo	5
--------------------------	---

Crostata artigianale con grano saraceno, miele, noci ripieno al mirtillo nero

Biscotti di Prosto 1 biscotto	1,5
-------------------------------	-----

CAFFÈ

Ogni Monoarabica proviene da un paese diverso e offre caratteristiche aromatiche e gustative molto particolari, legate al territorio dove è stata coltivata

Brasile	2
---------	---

aroma intenso, corpo pieno e vellutato, una decisa nota di cioccolato, con sentori di caramello e pan tostato.

Guatemala	2
-----------	---

aroma intenso, spiccata dolcezza e note aromatiche varie, tra le quali cioccolato, caramello, agrumi e miele.

Etiopia	2
---------	---

caffè dolce e delicato, famoso per le note fiorite di gelsomino e i leggeri sentori agrumati.

Decaffeinato	1,5
--------------	-----

Ginseng	2,5
---------	-----



dasein

/'daxzain/



dasein milano

Via Lodovico Settala 2N01, 20124 Milano