

*nel parco delle groane, tra querce, pini e betulle c'è un luogo
che non ti aspetta. benvenuti nel ristorante la sprelunga,
una storia di famiglia, una cucina fatta con il cuore.*

cominciamo con l'aperitivo...

Andreola - Vigne dei Piai Prosecco di V. dry 2017 "Al calice"	€ 5.00
Berlucchi - 61 Satèn Brut Franciacorta "Al calice"	€ 7.00
De Saint Gall - Champagne Brut Blanc de Blancs "Al calice" €10.00	

a mano libera...

**Lasciatevi accompagnare in un percorso creato dallo
chef Stefano Radici. Indicatemi gli ingredienti non graditi
e lasciate che io vada a comporre per voi**

Menù 5 proposte di Stefano	€ 60.00
con quattro vini in abbinamento	€ 75.00
Menù 7 proposte di Stefano	€ 78.00
con cinque vini in abbinamento	€ 95.00
I menù vengono serviti per un minimo di 2 persone e per tutto il tavolo	
Acqua Minerale	€ 3.50

i piatti della nostra storia

Per questi piatti chiedere disponibilità

Acciughe del mar Cantabrico con burro d'alpeggio (Allergeni: pesci, latticini e glutine)	€ 21.00
Degustazione crudo di pesce* secondo Stefano (Allergeni: soia, pesci, crostacei e molluschi)	€ 32.00
Polpo spadellato con soia su passatina di ceci (Allergeni: soia, molluschi e latticini)	€ 24.00
Risotto al nero di seppia - Carnaroli San Massimo (min 2 porz.) (Allergeni: latticini e molluschi)	€ 18.00
Pesci al forno o al sale (verificare disponibilità) (Allergeni: pesci e latticini)	€ 6.50/hg
Tempura di gamberi scampi e verdure (Allergeni: arachidi, crostacei e glutine)	€ 32.00
Tartufo Bianco Piemonte al g	€ 4.50

*menù colazioni affari
da martedì a sabato a pranzo*

Il menù colazioni affari verrà proposto giorno per giorno

In caso di allergie o intolleranze siete pregati di sottoporle alla nostra attenzione

antipasti

Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Vertes n°3 Francia € 3.50

(Allergeni: molluschi)

Insalata di puntarelle con acciughe e burrata € 24,00

(Allergeni: pesci latticini)

Pizza con sashimi €
26.00

(Allergeni: glutine, pesci e latticini)

Ciotola di ceci neri con polpo all'origano saltato in padella € 24,00

(Allergeni: molluschi)

Pesci e crostacei brasati, cappuccino di patate e brioches € 26,00

(Allergeni: latticini, pesci, uova, glutine e crostacei)

Vellutata di zucca con capesante in crosta di mandorle € 26,00

(Allergeni: glutine, frutta a guscio, uova, molluschi e latticini)

Terrina di fegato grasso d'oca farcia di fichi e pan brioche € 24,00

(Allergeni: uova, latticini e glutine)

Bresaola di cervo (Marco D'oggiono) con confetture del sottobosco € 21,00

(Allergeni: frutta a guscio)

Salmone marinato a freddo con burro salato (Nordiska Scandinavian) € 24,00

(Allergeni: glutine, pesce e latticini)

Pane e grissini € 3,00

(Allergeni: glutine)

In caso di allergie o intolleranze siete pregati di sottoporle alla nostra attenzione

primi piatti

Orecchiette con vongole e broccoli verdi € 18.00

(Allergeni: molluschi e glutine)

Mezzelune di patate all'astice e julienne di verdure € 19.00

(Allergeni: crostacei, latticini, glutine e uova)

Spaghetti Mancini con colatura di alici, pistacchi e limone € 18.00

(Allergeni: pesci, frutta a guscio e glutine)

Risotto Carnaroli S.Massimo con zucca e delizie di mare € 19,00

(Allergeni: crostacei, molluschi, pesci e latticini) (min. 2 porz)

Calamarata con calamari € 19,00

(Allergeni: molluschi e glutine)

Spaghetti Mancini con bottarga su battuta di tonno rosso € 19.00

(Allergeni: pesce e glutine)

Fazzoletti ripieni di zucca con fonduta di taleggio € 16.00

(Allergeni: uova, glutine e latticini)

In caso di allergie o intolleranze siete pregati di sottoporle alla nostra attenzione

secondi piatti

Rombo chiodato con lenticchie e pancetta croccanti (Allergeni: pesci)	€ 26.00
Trancio di orata con carciofi stufati (Allergeni: arachidi, pesci e glutine)	€ 26.00
Filetto di tonno* rosso con panatura di capperi (Allergeni: arachidi, glutine e pesci)	€ 28,00
Zuppa di castagne con gamberi e maionese di polpo (Allergeni: arachidi, glutine, molluschi, crostacei e latticini)	€ 26.00
Cocottina d'astice in crosta di pane (Allergeni: crostacei e glutine)	€ 30.00
Il baccalà in degustazione (Allergeni: frutta a guscio, glutine, pesci e latticini)	€ 26.00
Salmone in fumo laccato al miele con spinaci novelli (Allergeni: pesci)	€ 26.00
Rognoncino di vitello sfumato al marsala (Riserva Ambra Pellegrino) (Allergeni: latticini)	€ 24.00
Carre d'agnello in crosta d'erbe (Allergeni: glutine)	€ 24.00

In caso di allergie o intolleranze siete pregati di sottoporle alla nostra attenzione

carta dei servizi alla clientela

Gentili Clienti,

la qualità del nostro lavoro si esprime soprattutto con la scelta di materie prime d'eccellenza grazie ad insostituibili fornitori.

Nei nostri locali è continuamente monitorata l'igiene, la sicurezza degli alimenti, degli impianti e del personale.

I nostri alimenti sono acquistati da aziende selezionate e certificate.

(*) "Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3".

In caso di allergie o intolleranze siete pregati di sottoporle alla nostra attenzione.

Allergeni (Direttiva 2003/89/CE e ss. mm.)

news ristorante

Scopri il nostro nuovo sito www.lasprelunga.it

Se volete essere informati su novità, eventi e menù seguiteci su **Facebook e Instagram.**

LA SPRELUNGA
RISTORANTE

dolci

Semifreddo al torrone di nocciole (Allergeni: glutine, latticini, frutta guscio e uova)	€ 10,00
Gran bacio di meringa con mousse di cioccolato bianco (Allergeni: frutta a guscio, uova e latticini)	€ 10,00
Cassata in pasta di mandorle con ricotta e pistacchi (Allergeni: uova e latticini e frutta a guscio)	€ 10,00
Le diverse consistenze delle castagne (Allergeni: glutine, uova e latticini)	€ 10,00
Strudel di mele con gelato alla cannella (Allergeni: frutta a guscio, uova, latticini e glutine)	€ 10,00
Cioccolato, cioccolato e cioccolato (Allergeni: uova, glutine, latticini e frutta a guscio)	€ 12,00
Gelati e sorbetti (di nostra produzione) (Allergeni: frutta a guscio, uova e latticini)	€ 8,00

LA SPRELUNGA
RISTORANTE

vini abbinamento al calice

Apianae Di Majo Norante 2013 – Abruzzo Molise	€ 6,00
Uncle Joseph Marsala Superiore Pellegrino - Sicilia	€ 6,00
Muffato della Sala Antinori 2011 - Umbria	€ 10,00
L'ecrù 2016 Firriato - Sicilia	€ 9,00
Zibibbo Bio Pellegrino- Sicilia	€ 6,00
Latinia Nasco 2009 - Santadi - Sardegna	€ 9,00