

*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...*

---

|  |        |
|--|--------|
| Cascina Chicco – Cuvée Zero Rosé "Al calice"               | € 6.00 |
| 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 € 21.00

(Allergeni: pesci, latticini e glutine)

Degustazione crudo di pesce\* secondo Stefano € 32.00

(Allergeni: soia, pesci, crostacei e molluschi)

Polpo spadellato con soia su passatina di ceci € 24.00

(Allergeni: soia, molluschi e latticini)

Risotto al nero di seppia con astice stufato al curry (min 2 porz.) € 24.00

(Allergeni: latticini e molluschi)

Pesci al forno o al sale (verificare disponibilità) € 6.50/hg

(Allergeni: pesci e latticini)

Tempura di gamberi scampi e verdure € 32.00

(Allergeni: arachidi, crostacei e glutine)

*menù colazioni affari  
da martedì a sabato a pranzo*

Il menù colazioni affari verrà proposto giorno per giorno al sabato solo su prenotazione

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)

Fish burger con cipolle di Tropea caramellate € 24,00

e caciocavallo podolico (Allergeni: glutine, latticini e pesci)

Polpo affogato nel pisello nano di Zollino € 24,00

(Allergeni: molluschi)

Carciofi di riviera con gamberi brasati e zeste di zenzero € 24,00

(Allergeni: crostacei)

Pesci e crostacei brasati, con verdure in agrodolce € 26,00

(Allergeni: pesci e crostacei)

Cappesante con sedano rapa e riduzione all'aceto balsamico € 26,00

(Allergeni: molluschi)

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: latticini, glutine e frutta a guscio)

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)

Malfatti di ricotta e spinaci all'astice € 19.00

(Allergeni: crostacei, latticini, glutine e uova)

Risotto Carnaroli San Massimo con scampi e profumi di Sicilia € 21,00

(Allergeni: crostacei e latticini) (min. 2 porz)

Tagliolini neri con calamari su vellutata di zucca € 19.00

(Allergeni: uova, molluschi e glutine)

Spaghetti Mancini con bottarga su carpaccio di tonno rosso € 19.00

(Allergeni: pesce e glutine)

Fazzoletti ripieni di zucca con fonduta di taleggio € 16.00

(Allergeni: uova, glutine e latticini)

*secondi piatti*

---

Rombo chiodato con guazzetto leggero in trasparenza € 26.00  
(Allergeni: pesci)

Trancio di orata con carciofi stufati € 26.00  
(Allergeni: arachidi, pesci e glutine)

Filetto di tonno\* rosso con panatura di capperi € 28,00  
(Allergeni: arachidi, glutine e pesci)

Zuppa di castagne con gamberi e maionese di polpo € 26.00  
(Allergeni: arachidi, glutine, molluschi, crostacei e latticini)

Astice gratinato su crema di topinambur € 30.00  
(Allergeni: crostacei e glutine)

Il baccalà in degustazione € 26.00  
(Allergeni: frutta a guscio, glutine, pesci e latticini)

Salmone in fumo laccato al miele con spinaci novelli € 26.00  
(Allergeni: pesci)

Filetto di bovino con scalogno glassato al vino rosso € 26,00  
(Allergeni: latticini)

Carrè d'agnello in crosta d'erbe € 24.00  
(Allergeni: glutine)

## *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](http://www.lasprelunga.it)

Se volete essere informati su novità, eventi e menù seguiteci su [Facebook e Instagram](#).

*dolci*

---

|   |         |
|---|---------|
| Cassata con amarene sciropate semifreddo<br>(Allergeni: latticini, frutta guscio e uova)                | € 10,00 |
| Gran bacio di meringa con mousse di cioccolato bianco<br>(Allergeni: frutta a guscio, uova e latticini) | € 10,00 |
| Soufflè di cioccolato<br>(Allergeni: uova e latticini )   | € 10,00 |
| Tiramisù torrone e miele<br>(Allergeni: frutta a guscio, glutine, uova e latticini)                     | € 10,00 |
| Tortino di pere e yogurt con gelato allo zabaione<br>(Allergeni: uova, latticini e glutine)             | € 10,00 |
| Cheesecake al caramello e noci<br>(Allergeni: latticini e frutta a guscio)                              | € 10,00 |
| Gelati e sorbetti (di nostra produzione)<br>(Allergeni: frutta a guscio, uova e latticini)              | € 8,00  |

*vini abbinamento al calice*

---

|   |         |
|---|---------|
| Apianae Di Majo Norante 2013 – Abruzzo Molise       | € 6,00  |
| Uncle Joseph Marsala Superiore Pellegrino - Sicilia | € 6,00  |
| Montilla Moriles Don PX 2014                        | € 10,00 |
| L'ecrù 2016 Firriato - Sicilia                      | € 9,00  |
| Zibibbo Bio Pellegrino- Sicilia                     | € 6,00  |
| Latinia Nasco 2009 - Santadi - Sardegna             | € 9,00  |