

*aprile 2019*

*cominciamo con l'aperitivo...*

---

Ruggeri - Santo Stefano Prosecco di Vald. "Al calice"	€ 5.00
Berlucchi - 61 Brut Rosé Franciacorta "Al calice"	€ 7.00
Bollinger - Champagne Bollinger "Al calice"	€12.00

*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**

*menù colazioni affari da martedì a venerdì*

Il menù colazioni affari verrà proposto giornalmente

La Cucina: Chef Stefano Radici, Virginia Rossi --- La Sala: Marco Ceresa

*antipasti*

---

Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Vertes n°3 Francia € 3,50  
**molluschi**

Cappesante al burro di cacao su purea di patate viola € 24,00  
**molluschi e latticini**

Polpo con cipolle caramellate su passatina di ceci € 24,00  
**molluschi e latticini**

Frittelle con gamberi e asparagi di mare € 24,00  
**arachidi, glutine e crostacei**

Pesci e crostacei brasati, con misticanze di primavera € 26,00  
**molluschi pesci e crostacei**

Degustazione crudo di pesce\* secondo Stefano € 35,00  
**pesci, crostacei e molluschi**

Bresaola di cervo (Marco D'oggiono) con confetture del sottobosco € 21,00  
**latticini, glutine e frutta a guscio**

Acciughe del mar Cantabrico con burro d'alpeggio € 21,00  
**pesci, latticini e glutine**

Pane e grissini € 3,00  
**glutine**

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

*primi piatti*

---

Mezzi paccheri di Gragnano con scorfano cipollotti e basilico € 19.00

**pesce, latticini e glutine**

Gnocchi di patate e spinaci con purea di zucca e cappesante € 19.00

**molluschi, latticini, glutine e uova**

Risotto Carnaroli S. Massimo asparagi e crostacei (min 2 porz.) € 21,00

**crostacei e latticini**

Spaghetti alla chitarra con zenzero e delizie di mare € 19,00

**uova, molluschi, pesci, crostacei e glutine**

Bigoli al torchio cacio pepe e vongole €18.00

**uova, molluschi, glutine e latticini**

Ravioli di patate e burrata con concassé di pomodoro € 18.00

**latticini, glutine e uova**

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

*secondi piatti*

---

Rombo in camicia di fiori di zucca e zucchine alla scapece <b>arachidi, glutine e pesci</b>	€ 26.00
Trancio di spigola al tè affumicato <b>pesci</b>	€ 26.00
Filetto di tonno* rosso con scalogno glassato al Lamuri <b>arachidi, latticini e pesci</b>	€ 28,00
Calamari gratinati con lenticchie croccanti <b>glutine e molluschi</b>	€ 26.00
Astice sul prato in fiore <b>latticini crostacei e glutine</b>	€ 32.00
Il baccalà alla Sanremese <b>frutta a guscio, glutine, pesci e latticini</b>	€ 26.00
Salmone in fumo laccato al miele con spinaci novelli <b>pesci</b>	€ 26.00
Filetto di maialino con patate gratinate <b>latticini e glutine</b>	€ 24,00
Scottadito d'agnello	€ 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](http://www.lasprelunga.it)

Se volete essere informati su novità, eventi e menù seguiteci su

**Facebook e Instagram.**

*dolci*

---

Guscio di cocco meringato con sorpresa € 10,00

**latte e uova**

Sufflè all'arancio ( tempo di preparazione 30min ) € 10,00

**latte e uova**

Tiramisù in conserva € 10,00

**uova,latte e glutine**

Crostatina di frutta gratinata con gelato alla crema € 10,00

**uova glutine e latte**

Budino piemontese € 10.00

**uova, glutine, latte e frutta a guscio**

Gelati e sorbetti (di nostra produzione) € 7.00

**uova e latte**

*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
Muffato della Sala 2013 - Antinori - Umbria	€ 9,00
Latinia Nasco 2009 - Santadi - Sardegna	€ 9,00

