

giugno 2019

cominciamo con l'aperitivo...

"Al calice"

Andreola Vigne dei Piai Prosecco di Valdobbiadene	€ 5.00
Berlucchi 61 Saten Brut Franciacorta	€ 7.00
De Saint Gall Champagne Brut Premier Cru Blanc de Blancs	€ 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

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 concava special de l'Imperatrice crassotrea gigas € 3.50

molluschi

Insalata di gamberi saltati con salicornia patate e rosmarino € 24.00

crostacei

Cubi di salmone marinato e scottato al papavero
con insalatina di finocchi e arance € 24,00

pesci

Gazpacho di peperoni conchiglie e maionese di vongole € 24,00

molluschi, pesci e arachidi

Pesci e crostacei brasati con le fave morbide e croccanti € 26,00

Molluschi, glutine, arachidi, pesci e crostacei

Degustazione crudo di pesce* secondo Stefano € 35.00

pesci, crostacei e molluschi

Fiori di zuccina ricotta nostrana e prosciutto croccante € 21,00

uova, latticini e glutine

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

Ravioli neri ripieni di pesce bianco su acqua di pomodoro € 19.00

pesce, uova, latticini e glutine

Gnocchi di patate con speck gamberi e crema allo zafferano € 19.00

crostacei, latticini, glutine e uova

Risotto Carnaroli S. Massimo alla Norma con scorfano (min 2 porz.) € 21,00

pesci e latticini

Spaghetti Mancini pistacchi e triglie € 19.00

latticini, pesci e glutine

Paccheri zucchine e i suoi fiori con fonduta di casera €18.00

uova, glutine e latticini

Ravioli di patate e burrata ai crostacei € 18.00

Crostacei, latticini, glutine e uova

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

secondi piatti

Rombo in oliocottura con composta di pesche alle spezie € 26.00
latticini, arachidi e pesci

Tagliata di tonno rosso con tapenade € 28,00
latticini e pesci

Polpo saltato in padella con pisello nano di Zollino
e asparagi di mare € 26.00
latticini e molluschi

Astice alla catalana di frutta profumato allo zenzero € 32.00
crostacei e glutine

Il baccalà aromatizzato all'origano su passata
di pomodori datterini e olive € 26.00
pesci

Involtino di melanzane e pesce spada con salsa al basilico
e cialda di formaggio € 26.00
pesci e latticini

Petto d'anatra alle ciliegie e quenelle di patate alla cipollina € 24,00
latticini

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.

dolci

Cannolo con mousse fondente e crema al rum glutine, frutta a guscio, latte e uova	€ 10,00
Cestino di frolla con ciliegie cioccolato e vino rosso e gelato alla cannella latte, glutine e uova	€ 10,00
Mattonella al pistacchio uova, frutta a guscio, latte e glutine	€ 10,00
Tartare di fragole olive caramellate e gelato al basilico glutine, frutta a guscio, uova e latte	€ 10,00
Semifreddo sedano e lime Uova e latte	€ 10,00
Gelati e sorbetti (di nostra produzione) uova e latte	€ 8,00
Tagliata di frutta di stagione	€ 10,00

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