

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, indicate gli ingredienti non graditi e lasciate che componga 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

antipasti



Ostriche concava special de l'Imperatrice crassotrea gigas n°3 € 3.50
(Allergeni: molluschi)

Frittelle di gamberi con funghi porcini € 24,00
(Allergeni: arachidi, glutine e crostacei)

Degustazione crudo di pesce* secondo Stefano € 35.00
(Allergeni: soia, pesci, crostacei e molluschi)

Pesci di mare brasati con verdure e profumi d'autunno € 26,00
(Allergeni: molluschi, pesci e crostacei)

Purè di patate viola e cappelletti al burro di cacao € 24.00
(Allergeni: glutine, molluschi e latticini)

Tomino alla piastra con datterini alle erbe € 21,00
(Allergeni: latticini)

Terrina di fegato grasso d'oca farcia di fichi e pan brioche € 24,00
(Allergeni: uova, latticini e glutine)

Pane e grissini € 3.00
(Allergeni: glutine)

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

primi piatti



Spaghetti all'acciuga su vellutata di sedano rapa	€ 19.00
(Allergeni: pesci e glutine)	
Ravioli di patate burrata crostacei e frutti del sottobosco	€ 19.00
(Allergeni: crostacei, latticini, glutine e uova)	
Riso Riserva San Massimo crema di zucca e rombo chiodato	€ 21.00
(Allergeni: pesci e latticini)	(min 2 porz.)
Calamarata con calamari	€ 19.00
(Allergeni: uova, molluschi e glutine)	
Girelle ripiene di baccalà con scampi	€ 21.00
(Allergeni: crostacei pesci e glutine)	
Tagliolini cappesante e porcini	€ 21.00
(Allergeni: uova, molluschi, glutine e latticini)	
Paccheri ripieni di parmigiana gratinati al forno	€18.00
(Allergeni: arachide, uova, glutine e latticini)	

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

secondi piatti



Rombo chiodato lenticchie di Zollino e bacon croccante (Allergeni: pesci)	€ 26.00
Ossobuco di pescatrice con funghi trifolati (Allergeni: latticini, pesci e glutine)	€ 28.00
Tonno* rosso con panatura di capperi di Pantelleria (Allergeni: uova, pesci e glutine)	€ 30.00
Astice spadellato con fichi e cannella (Allergeni: crostacei)	€ 32.00
Gamberoni flambè al cognac (Allergeni: crostacei e latticini)	€ 32.00
Triglie di scoglio con pane tostato capperi e olive (Allergeni: pesci e glutine)	€ 28.00
Medaglione di filetto di manzo al pepe (Allergeni: latticini)	€ 26.00
Zuppa di ceci neri di Zollino con cacciaroli al rosmarino (Allergeni: sedano e molluschi)	€ 26.00

*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.

dolci



Cannolo con mousse fondente e crema al rum (Allergeni: glutine, frutta a guscio, latte e uova)	€ 10,00
Fichi al passito gelato al latte e mandorle caramellate (Allergeni: latte, frutta a guscio e uova)	€ 10,00
Mattonella di yougurt cocco e frutti rossi (Allergeni: uova, latte e glutine)	€ 10,00
Tartare di fragole olive caramellate e gelato al basilico (Allergeni: glutine, frutta a guscio, uova e latte)	€ 10,00
Rettangolo di frutta secca zabaione alla vaniglia (Allergeni: glutine, frutta a guscio, uova e latte)	€ 10,00
Gelati e sorbetti (di nostra produzione) (Allergeni: uova e latte)	€ 8,00
Tagliata di frutta di stagione	€ 10,00

vini abbinamento al calice



Tre filer 2016 Cà dei Frati – Lombardia	€ 7,00
Uncle Joseph Marsala Superiore Pellegrino - Sicilia	€ 7,00
Muffato della Sala Antinori 2011 - Umbria	€ 9,00
Montilla Moriles Don PX 2014 - Spagna	€ 9,00
L'ecrù 2016 – Firriato - Sicilia	€ 9,00
Tanit Miceli- Sicilia	€ 7,00
Latinia Nasco 2009 - Santadi - Sardegna	€ 9,00