LA SPRELUNGA
RISTORANTE

novembre 2019

cominciamo con l'aperitivo...

"al calice"

Andreola Vigne dei Piai Prosecco di Valdobbiadene	€ 5.00
Ferrari Maximum Blanc De Blanc	€ 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

Tartufo Bianco Piemontese al gr € 4,50

menu colazioni affari da martedi a venerdi

Il menù colazioni affari verrà proposto giornalmente

La cucina: Chef Stefano Radici, Virginia Rossi --- La sala: Marco Ceresa

LA SFRELUNGA
RISTORANTE

antipasti

Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Vertes n°3 Francia € 3.50
(Allergeni: molluschi)

La patata in sfoglia con purè alla cannella e caviale Siberian Antonius su crema di burro al Maximum Brut Ferrari € 34,00
(Allergeni: latticini, glutine e pesci)

Gamberi e verdure in tempura € 24,00
(Allergeni: arachidi, glutine e crostacei)

Degustazione crudo di pesce* secondo Stefano € 32.00
(Allergeni: soia, pesci, crostacei e molluschi)

Pesci e crostacei con cappuccino di patate al nero di seppia € 26,00
(Allergeni: latticini, molluschi, pesci e crostacei)

Cappesante, fegato grasso d'oca e riduzione al porto € 24,00
(Allergeni: glutine, molluschi e latticini)

Terrina di fegato grasso d'oca farcia di fichi e pan brioches € 24.00
(Allergeni: uova, latticini e glutine)

Salmone marinato alle erbe con burro salato € 24.00
(Allergeni: pesce, glutine e latticini)

Pane e grissini € 3.00
(Allergeni: glutine)

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

LA SFRELUNGA
RISTORANTE

primi piatti

Spaghetti Mancini con ostriche pomodorini e finocchietto € 19.00

(Allergeni: molluschi e glutine)

Orecchiette con vongole e broccoletti verdi € 18.00

(Allergeni: glutine e molluschi)

Riso Riserva San Massimo delizie di mare, zucca e castagne € 21,00

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

Calamarata con profumi di mare panteschi € 19.00

(Allergeni: frutta a guscio, pesce, molluschi e glutine)

Ravioli neri ripieni di baccalà con bisque di crostacei € 19.00

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

Tagliolini al burro aromatizzato e caviale Antonius € 28.00

(Allergeni: uova, pesce, glutine e latticini)

Risotto San Massimo mantecato con formaggio di Bra €17.00

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

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

LA SFRELUNGA
RISTORANTE

secondi piatti

Trancio di branzino di lenza con carciofi stufati (Allergeni: pesci)	€ 26.00
Ombrina in crosta di pistacchi su vellutata di topinambur (Allergeni: frutta a guscio, arachidi, latticini, pesci e glutine)	€ 26.00
Insalata di puntarelle con acciughe (Allergeni: pesci e glutine)	€ 24,00
Astice con carciofi di riviera timo e melograno (Allergeni: crostacei)	€ 30.00
Polpo & chips (Allergeni: molluschi, glutine e arachidi)	€ 26.00
Baccalà bianco su bianco. (Allergeni: pesci e latticini)	€ 24.00
Medaglione di filetto di manzo al pepe (Allergeni: latticini)	€ 24,00
Battuta di fassona con salsa tonnata (Allergeni: latticini, uova e pesce)	€ 21.00

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

LA SPRELUNGA
RISTORANTE

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 SFRELUNGA
RISTORANTE

dolci

Bavarese al cioccolato bianco e zabaione. (Allergeni: glutine, latte e uova)	€ 10,00
Semifreddo al torrone di nocciole (Allergeni: latticini, frutta a guscio e uova)	€ 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
Tiramisù al torrone e miele (Allergeni: glutine, frutta a guscio, uova e latticini)	€ 10.00
Gelati e sorbetti (di nostra produzione) (Allergeni: uova e latte)	€ 8.00

LA SFRELUNGA
RISTORANTE

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