

cominciamo con l'aperitivo...

"al calice"

Andreola Vigne dei Piai Prosecco di Valdobbiadene	€ 5.00
Gaudensius Blanc de Noir Etna	€ 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



Degustazione crudo di pesce* secondo Stefano (Allergeni: soia, pesci, crostacei e molluschi)	€ 28,00
Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Vertes n°3 Francia (Allergeni: molluschi)	€ 3,50
Spiedo di polpo su vellutata di ceci con cipolle caramellate (Allergeni: molluschi e latticini)	€ 21,00
Insalata di carciofi con gamberi al vapore (Allergeni: crostacei)	€ 19,00
Tavolozza con pesci di mare e misticanze primaverili (Allergeni: latticini, molluschi, pesci e crostacei)	€ 24,00
Sashimi Kvitsøy Salmon (Allergeni: pesci)	€ 21,00
Terrina di fegato grasso d'oca farcia di fichi e pan brioche (Allergeni: uova, latticini e glutine)	€ 23,00
Coperto, pane e grissini (Allergeni: glutine)	€ 3,00

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

primi piatti



Spaghetti alla chitarra con cavolo nero e calamari (Allergeni: uova, molluschi e glutine)	€ 17.00
Orecchiette con vongole e broccoletti verdi (Allergeni: glutine e molluschi)	€ 17.00
Riso San Massimo con profumi di mare e sashimi (Allergeni: sedano, pesci e latticini) (min 2 porz.)	€ 19,00
Calamarata pantasca con delizie di mare (Allergeni: frutta a guscio, pesce, molluschi e glutine)	€ 17.00
Ravioli neri ripieni di baccalà con bisque di crostacei (Allergeni: uova, crostacei, latticini, pesci e glutine)	€ 18.00
Fazzoletti ripieni di zucca con burro fuso d'alpeggio (Allergeni: uova, glutine e latticini)	€ 16.00

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

secondi piatti



Trancio di branzino di lenza con carciofi saltati al timo (Allergeni: pesci)	€ 24.00
Orata al sale "Italia" (per due persone) (Allergeni: pesci)	€ 42.00
Baccalà alla Sanremese (Allergeni: pesci frutta a guscio e glutine)	€ 22,00
Rombo alla matalotta siracusana (Allergeni: pesci)	€ 24.00
Cappesante con pere Williams al Cognac (Allergeni: molluschi e latticini)	€ 24.00
Cubi di vitello alla milanese (Allergeni: latticini, glutine e uova)	€ 21.00

*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



Gran bacio di meringa con mousse di cioccolato bianco (Allergeni: frutta a guscio, uova e latticini)	€ 10,00
Cassata con amarene sciroppate semifreddo (Allergeni: latticini, frutta a guscio, uova)	€ 10,00
Souffle al cioccolato (Allergeni: uova, latticini)	€ 10,00
Strudel di mele con gelato alla cannella (Allergeni: frutta a guscio, uova e latticini e glutine)	€ 10,00
Cheesecake al lemon curd (Allergeni: latticini)	€ 10,00
Gelati e sorbetti (di nostra produzione) (Allergeni: uova e latte)	€ 8,00

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
Moscato di Pantelleria 2016 Pellegrino - Sicilia	€ 7,00