

cominciamo con l'aperitivo...

"Al calice"

Santo Stefano Prosecco di Valdobbiadene	€ 6.00
Maximum Blanc de Blanc	€ 8.00
De Saint Gall Champagne Brut Premier Cru Blanc de Blancs	€ 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	€ 63.00
con quattro vini in abbinamento	€ 78.00
Menù 7 proposte di Stefano	€ 80.00
con cinque vini in abbinamento	€ 105.00

I menù di Stefano vengono serviti per un minimo di 2 persone e per tutto il tavolo

Il menù colazione affari verra proposto a pranzo da Martedì a Venerdì

antipasti

Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Vertes n°3 Francia	€ 4.00
molluschi	
La patata in sfoglia con caviale	€ 34.00
glutine, uova, pesci e latticini	
Cappesante con purè di patate viola e uova di salmone	€ 23.00
molluschi e latticini	
Zuppa di ceci neri con polpo al rosmarino	€ 23,00
molluschi	
Frittelle di gamberi con funghi porcini	€ 23,00
arachidi, glutine e crostacei	
Tavolozza di pesci e crostacei, con frutti d'autunno	€ 24,00
molluschi pesci e crostacei	
Pizza con sashimi	€ 26.00
Pesci glutine e latticini	
Tartare in tricolore	€ 23,00
pesci	
Bresaola con polenta frita e marmellata di mirtilli	€ 21.00
uova latticini e glutine	
Coperto e Servizio	€ 3.00

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

primi piatti

Spaghetti alle vongole molluschi e glutine	€ 18.00
Ravioli di patate burrata crostacei e frutti del sottobosco crostacei, latticini, glutine e uova	€ 19.00
Risotto profumato al lime con gamberi alla milanese glutine, uova, crostacei e latticini (min 2 porz.)	€ 19,00
Calamarata alle cozze uova, molluschi e glutine	€ 18.00
Girella alla ricotta e baccalà pesci, glutine, latticini e uova	€ 18.00
Tagliolini cappesante e porcini uova, molluschi, glutine e latticini	€ 19.00
Paccheri con fave e guanciale uova e glutine	€ 16.00

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

secondi piatti

Rombo con patate e porcini pesci e latticini	€ 26.00
Tonno scottato con cipollata e sciroppo al vino rosso latticini e pesci	€ 28,00
Astice gratinato su vellutata di porri glutine, crostacei e latticini	€ 30.00
Triglie di scoglio mandorle e radicchio stufato frutta a guscio, pesci e glutine	€ 26.00
Medaglione di filetto di manzo con funghi porcini trifolati latticini	€ 26,00
Uova in camicia e crostini su crema di patate e funghi glutine, uova e latticini	€ 21.00
Calamari cacciari al rosmarino su lenticchie croccanti molluschi	€ 26.00

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

dolci

Cannolo con mousse fondente e crema al rum glutine, frutta a guscio, latte e uova	€ 10,00
Fichi al passito gelato al latte e mandorle caramellate latte, frutta a guscio e uova	€ 10,00
Mattonella di yougurt e liquirizia uova, latte e glutine	€ 10,00
Tartare di fragole olive caramellate e gelato al basilico glutine, frutta a guscio, uova e latte	€ 10,00
Sandwich al pistacchio e cioccolato glutine, frutta a guscio, uova e latte	€ 10,00
Organizziamo il tiramisù glutine, frutta a guscio, latte e uova	€ 10,00
Gelati e sorbetti (di nostra produzione) uova e latte	€ 8,00

vini abbinamento al calice

Moscato di Pantelleria 2016 – Pellegrino - Sicilia € 6,00

Uncle Joseph Marsala Superiore – Pellegrino - Sicilia € 6,00

Montilla Moriles Don PX 2014 - Spagna € 10,00

L'ecrù 2016 – Firriato - Sicilia € 9,00

Muffato della Sala 2013 - Antinori - Umbria € 9,00

Latinia Nasco 2009 - Santadi - Sardegna € 9,00