

cominciamo con l'aperitivo...

"Al calice"

Santo Stefano Prosecco di Valdobbiadene	€ 6.00
Maximum Blanc de Blanc	€ 8.00
Champagne Bollinger S. Cuvée	€ 12.00

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	€ 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 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

Ostrica concava special de l'Imperatrice crassotrea gigas n°3 € 4,00

Allergeni: molluschi

Terrina di fegato grasso con farcia di castagne € 26,00

Allergeni: uova latticini e glutine

La patata in sfoglia con purè alla cannella e caviale siberiano

6 stelle su crema di burro al *Maximun Brut Ferrari* € 36,00

Allergeni: uova latticini, glutine e pesci

Gamberi al vapore su passatina di ceci con olio novello € 24,00

Allergeni: crostacei

Degustazione crudo di pesce* secondo Stefano € 32,00

Allergeni: soia, pesci, crostacei e molluschi

Pesci e crostacei di mare brasati con i colori d'autunno € 26,00

Allergeni: molluschi, pesci e crostacei)

Cappesante marinate al Cognac e zucchine allo zenzero € 24,00

Allergeni: latticini e molluschi

Le chicche di Marco d'Oggiono € 21,00

Allergeni:

Pane e grissini € 3,00

(Allergeni: glutine)

primi piatti

Spaghetti alla bottarga su battuta di tonno	€ 21.00
Allergeni: pesci e glutine	
Gnocchi di patate e spinaci con astice e pinoli	€ 21.00
Allergeni: crostacei, latticini, glutine e uova	
Riso Riserva San Massimo delizie di mare, zucca e castagne	€ 19,00
Allergeni: molluschi, crostacei, pesci e latticini (min 2 porz.)	
Calamarata con calamari	€ 18.00
Allergeni: molluschi e glutine)	
Orecchiette con vongole broccoli verdi e peperone candito	€ 18.00
Allergeni: molluschi e glutine	
Tagliolini al nero di seppia su vellutata di zucca	€ 18.00
Allergeni: uova, molluschi, glutine e latticini	
Tagliatelle al ragù di fagianella	€18.00
Allergeni: uova e glutine	

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

secondi piatti

Rombo in crosta pantesca € 26,00

Allergeni: glutine frutta a guscio e pesci

Trancio di ombrina con tardivo brasato e crema all'aglio € 26,00

Allergeni: latticini, pesci e glutine

Tonno rosso con panatura di capperi € 28,00

Allergeni: pesci e glutine

Zuppa d'astice rovesciata € 32,00

Allergeni: glutine e crostacei

Scampi sul nido di porri € 32,00

Allergeni: glutine arachidi e crostacei

Vellutata di castagne con calamari novelli € 24,00

Allergeni: latticini e molluschi

Medaglione di filetto di manzo con funghi porcini € 24,00

Allergeni: latticini

Uova in camicia su crema di patate € 19,00

Allergeni: glutine, uova e latticini

Brandacujun baccalà alla sanremese € 19,00

Allergeni: frutta a guscio pesce e glutine

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

Bavarese al cioccolato bianco e zabaione	€ 10,00
Allergeni: glutine, latte e uova	
Semifreddo al torrone di nocciole	€ 10,00
Allergeni: latticini, frutta guscio e uova	
Le diverse consistenze delle castagne	€ 10,00
Allergeni: glutine, uova e latticini	
Strudel di mele con gelato alla cannella	€ 10,00
Allergeni: frutta a guscio, uova, latticini e glutine	
Tiramisù al torrone e miele	€ 10,00
Allergeni: glutine, frutta a guscio uova e latticini	
Gelati e sorbetti (di nostra produzione)	€ 8,00
(Allergeni: uova e latte)	

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	€ 8,00
L'ecrù 2016 - Firriato - Sicilia	€ 9,00
Latinia Nasco 2009 - Santadi - Sardegna	€ 9,00