

cominciamo con l'aperitivo...

"Al calice"

Santo Stefano Prosecco di Valdobbiadene - Ruggeri	€ 6.00
Maximum Blanc de Blanc - Ferrari	€ 8.00
Champagne Brut Selection - Eral Sanchez - Le Guedard	€ 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	€ 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

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 *Maximum Brut Ferrari* € 36,00

Allergeni: uova latticini, glutine e pesci

Gamberi e verdure in tempura € 26,00

Allergeni: arachidi, crostacei e glutine

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: molluschi, latticini, pesci e crostacei

Cappesante, fegato grasso d'oca e riduzione al porto € 26,00

Allergeni: latticini e molluschi

Salmone marinato alle erbe con burro salato € 24,00

(Allergeni: pesce, glutine e latticini)

Le chicche di Marco d'Oggiono € 19,00

Pane e grissini € 3,00

(Allergeni: glutine)

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

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 profumi di mare panteschi	€ 19.00
Allergeni: frutta a guscio, molluschi e glutine)	
Orecchiette con vongole broccoli verdi e peperone candito	€ 18.00
Allergeni: molluschi e glutine	
Ravioli neri ripieni di baccalà con bisque di crostacei	€ 19.00
(Allergeni: uova, crostacei, latticini, pesci e glutine)	
Ravioli del plin al burro di malga e parmigiano	€18.00
Allergeni: latticini, uova e glutine	

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

secondi piatti

Rombo chiodato con carciofi stufati € 26.00

Allergeni: pesci

Branzino selvaggio in crosta di mandorle € 26.00

Allergeni: glutine frutta a guscio e pesci

Baccalà fritto € 24.00

Allergeni: arachidi, latticini, pesci e glutine

Tonno rosso con panatura di capperi € 28,00

Allergeni: uova, pesci e glutine

Astice con carciofi di riviera timo e melograno € 32.00

(Allergeni: crostacei)

Gamberoni flambati al Cognac € 29.00

Allergeni: crostacei e latticini

Filetto di manzo con scalogno glassato al vino rosso € 24,00

Allergeni: latticini

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

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