

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 € 4.50

Allergeni: molluschi

Acciughe del mar Cantabrico con pan tranvai € 18,00

Allergeni: uova latticini, glutine e pesci

Polpo su vellutata di ceci e cipolle caramellate € 24.00

(Allergeni: molluschi e latticini)

Frittelle di gamberi con asparagi di mare € 26,00

Allergeni: arachidi, crostacei e glutine

Degustazione crudo di pesce* secondo Stefano € 32.00

Allergeni: soia, pesci, crostacei e molluschi

Tavolozza con pesci di mare e misticanze primaverili € 28,00

Allergeni: latticini, molluschi, pesci e crostacei

Cappesante, fegato grasso d'oca e riduzione al porto € 26.00

Allergeni: latticini e molluschi

Manzo leggermente affumicato con caprino fresco € 19,00

Allergeni: latticini e uova

Pane e grissini € 3.00

Allergeni: glutine

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

primi piatti

Spaghetti con colatura di alici limoni e pistacchi	€ 19.00
Allergeni: frutta a guscio, pesci e glutine	
Gnocchi di patate zafferano radicchio e totanetti	€ 19.00
Allergeni: frutta a guscio, crostacei, latticini, glutine e uova	
Risotto alle rape rosse con crema di gongorzola e gallinella	€ 19,00
Allergeni: pesci e latticini (min 2 porz.)	
Calamarata con profumi di mare panteschi	€ 19.00
Allergeni: frutta a guscio, molluschi e glutine	
Bigoli al torchio cacio pepe e vongole	€18.00
Allergeni: uova, molluschi, glutine e latticini	
Bottoni con emulsione di arancia e cozze nel suo brodetto	€ 19.00
Allergeni: molluschi,uova, pesci e glutine	
Ravioli di patate viola ripieni di mozzarella di bufala	€18.00
Allergeni: latticini, uova e glutine	

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

secondi piatti

Rombo in camicia di fiori di zucca e zucchine alla scapece € 26.00

Allergeni: pesci, arachidi e glutine

Trancio di branzino selvaggio al te affumicato € 26.00

Allergeni: pesci

Tre modi del baccalà € 24.00

Allergeni: frutta a guscio, arachidi, latticini, pesci e glutine

Salmonc affumicato al tavolo con spinaci novelli € 28,00

Allergeni: pesci

Asticc nel giardino di frutta € 32.00

Allergeni: crostacei

Calamari gratinati con pisello nano di zollino € 26.00

Allergeni: **glutine e molluschi**

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

Allergeni: latticini

Frittata con bruscandoli € 19,00

Allergeni: latticini e uova

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

Terrina al cioccolato e caffè su crema al Rum	€ 10,00
Allergeni: glutine, latte e uova	
Semifreddo yougurt e liquirizia	€ 10,00
Allergeni: latticini, e uova	
Vulcano in eruzione	€ 10,00
Allergeni: uova e latticini	
Crostatina di frutta gratinata con gelato alla crema	€ 10,00
Allergeni: glutine, uova e latticini	
Crema catalana al rosmarino	€ 10,00
Allergeni: 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
Verduzzo Passito 2015 - Bosco del Merlo - Friuli	€ 6,00