

*cominciamo con l'aperitivo...*

---

"Al calice"

Santo Stefano Prosecco di Valdobbiadene - Ruggeri	€ 6.00
Maximum Blanc de Blanc - Ferrari	€ 8.00
Champagne De Saint Gall Brut Premier Cru Blanc de Blancs	€ 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	€ 65.00
con quattro vini in abbinamento	€ 80.00
Menù 7 proposte di Stefano	€ 83.00
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

Gazpacho di datterini spuma di bufala e calamari fritti € 24,00

Allergeni: glutine, arachidi, latticini e molluschi

Frittelle di gamberi con asparagi di mare € 26,00

Allergeni: arachidi, crostacei e glutine

Degustazione crudo di pesce\* secondo Stefano € 35,00

Allergeni: soia, pesci, crostacei e molluschi

La nostra insalata di mare brasata d'estate € 28,00

Allergeni: latticini, molluschi, pesci e crostacei

Crema di carote e zenzero con crudo e cotto di cappesante € 26,00

Allergeni: latticini e molluschi

Vellutata di burrata con quenelle di tonno e zeste di limone € 24,00

Allergeni: pesci

Jamon Iberico Bellota Centenario € 24,00

Pane e grissini € 3,00

Allergeni: glutine

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

*primi piatti*

---

Spaghetti con clorofilla di salicornia e salmone	€ 19.00
Allergeni: pesci e glutine	
Ravioli neri al baccalà e crema di peperoni	€ 19.00
Allergeni: pesci, latticini, glutine e uova	
Risotto con delizie di mare	€ 19.00
Allergeni: molluschi, pesci e latticini (min 2 porz.)	
Calamarata pomodorino fresco basilico e crostacei	€ 19.00
Allergeni: crostacei e glutine	
Bigoli al torchio cacio pepe e vongole	€ 19.00
Allergeni: uova molluschi, glutine e latticini	
Bottoni con emulsione di arancia e gamberi rossi	€ 21.00
Allergeni: uova, crostacei e glutine	
Gnocchi di patate con fave pancetta e salsa di pomodoro	€ 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 fritti e ratatulle di zucchine € 28.00

Allergeni: latticini, pesci, arachidi e glutine

Trancio di spigola arrosto con fagiolini al limone € 28.00

Allergeni: pesci

Degustazione di baccalà € 28.00

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

Fritto di gamberi e polpo in pane croccante alle erbe € 28,00

Allergeni: crostacei, molluschi, latticini e arachidi

Astice gratinato leggermente piccante con insalatina estiva € 29.00

Allergeni: crostacei e glutine

Calamari cacciaroli ripieni su lenticchie e guancialetto croccante € 28.00

Allergeni: glutine e molluschi

Pluma di maiale iberico € 26,00

Allergeni:

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](http://www.lasprelunga.it)

Se volete essere informati su novità, eventi e menù seguiteci su

[Facebook e Instagram.](#)

*dolci*

---

Mousse di fondente sale maldon arance candite e rum	€ 10,00
Allergeni: glutine, latte e uova	
Mattonella al pistacchio	€ 10,00
Allergeni: frutta a guscio, latticini, e uova	
Vulcano in eruzione	€ 10,00
Allergeni: uova e latticini	
Crostatina di albicocca con il suo sorbetto	€ 10,00
Allergeni: glutine, uova e latticini	
Ciliegie cotte al vino rosso e cioccolato con gelato al latte	€ 12,00
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