

settembre 2021

*cominciamo con l'aperitivo...*

---

"Al calice"

Bisol 1542 Molera Prosecco di Valdobbiadene extra dry	€ 6.00
Cuvée Zero Rosè 2015 Cascina Chicco	€ 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. Indicatemi gli ingredienti non graditi  
e lasciate che io vada a comporre 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 di Stefano vengono serviti per un minimo di 2 persone e per tutto il tavolo**

**Il menù colazione affari verrà proposto a pranzo da Martedì a Venerdì**

*antipasti*

---

Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Vertes n°3 Francia	€ 4.50
molluschi	
La patata in sfoglia con caviale	€ 36.00
glutine, uova, pesci e latticini	
Degustazione crudo di pesce* secondo Stefano	€ 35.00
Allergeni: soia, pesci, crostacei e molluschi	
Cappesante porri e ribes in agrodolce	€ 26.00
molluschi e latticini	
Cappuccino di patate con polpo al rosmarino	€ 26,00
molluschi e latticini	
Frittelle di gamberi con funghi porcini	€ 26,00
arachidi, glutine e crostacei	
Tavolozza di pesci e crostacei, con frutti d'autunno	€ 28,00
molluschi pesci e crostacei	
Ceviche di ricciola lime e frutti di bosco	€ 26.00
pesci	
Jamon Iberico Bellota Centenario	€ 24,00
Coperto e Servizio	€ 3.00

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

*primi piatti*

---

Spaghetti i turanici alla bottarga su tartare di tonno pesci e glutine	€ 21.00
Ravioli di patate e burrata con gamberi rossi crostacei, latticini, glutine e uova	€ 21.00
Risotto nero con seppie croccanti glutine, molluschi, arachidi e latticini (min 2 porz.)	€ 19,00
Paccheri con crostacei e pesto di pomodorini semi dry crostacei e glutine	€ 19.00
Tagliolini cappesante e porcini uova, molluschi, glutine e latticini	€ 21.00
Ravioli del plin con fonduta di formaggio piemontese latticini, uova e glutine	€ 16.00

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

*secondi piatti*

---

Trancio di branzino con fichi e mandorle frutta a guscio, pesci e latticini	€ 28.00
Rombo con patate e porcini pesci e latticini	€ 28.00
Millefoglie di baccalà e polenta frutta a guscio, latticini e pesci	€ 26,00
Insalata d'astice con melograno crostacei	€ 32.00
Pescatrice con pancetta e pistacchi frutta a guscio e pesci	€ 28.00
Pluma di maiale iberico con porcini trifolati latticini	€ 26,00
Zuppa di ceci neri di Zollino con calamari gratinati molluschi e glutine	€ 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
Mousse di yougurt e frutti di bosco latte	€ 10,00
Mattonella al pistacchio Allergeni: frutta a guscio, latticini, e uova	€ 10,00
Semifreddo al frutto della passione 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