

*cominciamo con l'aperitivo...*

---

"Al calice"

Ruggeri St Stefano Prosecco di Valdobbiadene extra dry	€ 6.00
Mattia Vezzola Brut	€ 7.00
Champagne Brut Selection Eral Sanchez Le Guédard	€ 10.00

*a mano libera... lasciatevi accompagnare in  
un percorso creato dal cuoco 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**

*menù colazioni affari da martedì a venerdì*

Il menù colazioni affari verrà proposto giornalmente

*chef stefano radici*

*antipasti*

---

Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Vertes n°3 Francia	€ 4,50
molluschi	
Gamberi saltati finocchietto burrata puntarelle e acciughe	€ 26,00
pesci, latticini e crostacei	
Degustazione crudo di pesce* secondo Stefano	€ 35,00
glutine, soia, pesci, crostacei e molluschi	
Tavolozza pesci e crostacei con patate e nero di seppia	€ 28,00
latticini, molluschi, pesci e crostacei	
Terrina di fegato grasso d'oca con composta di pere timo	€ 26,00
uova, latticini e glutine	
Il polpo sposa i legumi di Zollino	€ 26,00
molluschi	
Salmone marinato da Stefano alle erbe con burro salato	€ 24,00
pesce e latticini	
Battuta di fassona con salsa tonnata	€ 21,00
latticini, uova e pesce	
Coperto e servizio	€ 3,00

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

*primi piatti*

---

Spaghetti Mancini con pistacchi e colatura di alici frutta a guscio pesci e glutine	€ 19.00
Orecchiette con vongole broccoli e petali di bottarga pesci glutine e molluschi	€ 19.00
Riso Riserva San Massimo con zucca gamberi e liquirizia crostacei e latticini (min 2 porz.)	€ 19,00
Paccheri con pesto di pomodorini semi dry burrata e crostacei latticini crostacei e glutine	€ 19.00
Ravioli di patate e burrata con ristretto di bisque uova, crostacei, latticini e glutine	€ 19.00
Tagliolini al burro di malga con caviale pesce, uova, glutine e latticini	€ 36.00
Riso San Massimo mantecato con formaggio di Bra latticini (min 2 porz.)	€ 17.00

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

*secondi piatti*

---

Trancio di branzino di lenza con carciofi stufati pesci	€ 28.00
Rombo alla carlina pesci	€ 28.00
Cappesante su porri in vellutata e dorati arachidi, glutine, molluschi e latticini	€ 26.00
Zuppa d'astice speziata in crosta di pane crostacei e glutine	€ 32.00
Uova in camicia con caviale su crema di patate latticini, uova e pesce	€ 36.00
Baccalà e polenta bianca con crumble di olive nere pesci e latticini	€ 24.00
Tagliata di pluma patate e pomodorini confit	€ 24.00

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*

---

Bacio di meringa con mousse di cioccolato bianco	€ 10,00
frutta a guscio, glutine, latte e uova	
Semifreddo al torrone di nocciole	€ 10,00
latticini, frutta guscio e uova	
Le diverse consistenze delle castagne	€ 10,00
glutine, uova e latticini	
Strudel di mele con gelato alla cannella	€ 10,00
frutta a guscio, uova, latticini e glutine	
Tiramisù in conserva	€ 10,00
glutine, uova e latticini	
Gelati e sorbetti (di nostra produzione)	€ 8,00
uova e latte	

*vini abbinamento al calice*

---

Lago di Venere Moscato di Pantelleria - Sicilia	€ 7,00
Uncle Joseph Marsala Superiore - Pellegrino - Sicilia	€ 7,00
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