



Gennaio 2022

L'APERITIVO - AL CALICE

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

A MANO LIBERA...

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

ANTIPASTI

Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Vertes n°3 Francia molluschi	€ 4.50
Insalata di puntarelle con pane croccante gamberi e acciughe pesci, glutine e crostacei	€ 24,00
Degustazione crudo di pesce* secondo Stefano glutine, soia, pesci, crostacei e molluschi	€ 35.00
Tavolozza pesci e crostacei con patate e nero di seppia latticini, molluschi, pesci e crostacei	€ 28,00
Terrina di fegato grasso d'oca con composta di pere timo uova, latticini e glutine	€ 24,00
Polpo arrostito su ceci neri, olive e polvere di capperi molluschi	€ 24,00
Salmone Norvegia marinato alle erbe con burro salato pesce e latticini	€ 24,00
Noci di capesante, zucca caffè e spugna di mandorle frutta a guscio, glutine, uova e molluschi	€ 24,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti Mancini alla bottarga su battuta di tonno frutta a guscio pesci e glutine	€ 21.00
Orecchiette pugliesi con vongole broccoli verdi pesci glutine e molluschi	€ 19.00
Risotto con delizie di mare e concassè di verdure crostacei e latticini (min 2 porz.)	€ 19.00
Paccheri con pesto di pomodorini semi dry burrata e crostacei latticini crostacei e glutine	€ 19.00
Gnocchi di patate con astice e spinaci uova, crostacei, latticini e glutine	€ 21.00
Ravioli di branzino con ristretto di bisque gambero rosso pesce, uova, glutine e latticini	€ 19.00
Ravioli del plin con fonduta di formaggio di Bra latticini, uova e glutine	€ 18.00

SECONDI PIATTI

Trancio di spigola con crema e chips di topinambur glutine, pesci e arachidi	€ 28.00
Rombo brasato con carciofi stufati al timo pesci	€ 28.00
Cartoccio a vista di ombrina e frutti di mare pesci e molluschi	€ 26.00
L'astice gratinato con pomodori secchi ed erbe crostacei e glutine	€ 32.00
La nostra degustazione di baccalà glutine, arachidi, pesci e latticini	€ 28.00
Tagliata di pluma patate e pomodorini confit	€ 26.00
Coperto e servizio	€ 3,00
Acqua minerale	€ 3,50
Caffè	€ 2,50

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

Il menù cartaceo è a utilizzo personale e verrà distrutto a fine servizio

<u>DOLCI</u>	<u>Gennaio</u>	<u>2022</u>
Bacio di meringa con mousse di cioccolato bianco frutta a guscio, glutine, latte e uova		€ 10,00
Semifreddo al torrone di nocciole latticini, frutta guscio e uova		€ 10,00
Le diverse consistenze delle castagne glutine, uova e latticini		€ 10,00
Strudel di mele con gelato alla cannella frutta a guscio, uova, latticini e glutine		€ 10,00
Tiramisù in conserva glutine, uova e latticini		€ 10,00
Gelati e sorbetti (di nostra produzione) uova e latte		€ 8,00

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

Il menù cartaceo è a utilizzo personale e verrà distrutto a fine servizio

VINI ABBINAMENTO AL CALICE

Lago di Venere Moscato di Pantelleria - Sicilia	€ 7,00
Uncle Joseph Marsala Superiore – Pellegrino - Sicilia	€ 7,00
Don Zoilo Pedro Ximénez - Spagna	€ 10,00
L'ecrù 2016 – Firriato - Sicilia	€ 9,00
Arcass Veddemmia Tardiva – Cascina Chicco - Piemonte	€ 7,00