

*cominciamo con l'aperitivo...*

---

"Al calice"

Santo Stefano Prosecco di Valdobbiadene - Ruggeri	€ 6.00
Il Calepino Brut Rosè - Il Calepino	€ 7.50
Champagne Brut Nature Eral Sanchez Le Guèdard	€ 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	€ 70.00
con quattro vini in abbinamento	€ 95.00
Menù 7 proposte di Stefano	€ 100.00
con cinque vini in abbinamento	€ 130.00

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 € 5,00

Allergeni: molluschi

Gamberi rossi su gazpacho di sedano bianco e mela € 28,00

Allergeni: sedano e crostacei

Fiori di zucca in tempura con gamberi e timo € 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 con verdure estive € 28,00

Allergeni: latticini, molluschi, pesci e crostacei

Polpo in padella con pisello nano di Zollino e salicornia € 26,00

Allergeni: latticini e molluschi

La patata in crosta di sfoglia con purea alla cannella

su fonduta di Grana Padano € 24,00

latticini e glutine

Prosciutto Crudo Brianzolo di Marco D'Oggiono € 19,00

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

*primi piatti*

---

Spaghetti con colatura di alici limone e pistacchi € 19,00

Allergeni: frutta a guscio, pesci e glutine

Ravioli di pesce bianco con brodetto ai molluschi € 19,00

Allergeni: pesci, molluschi, glutine e uova

Risotto Riserva San Massimo al limone e sgombro marinato € 19,00

Allergeni: pesci e latticini (min x 2 porz.)

Calamarata alla pantasca con crostacei € 21,00

Allergeni: frutta a guscio, crostacei e glutine

Tagliolini neri con la sua seppia e basilico € 19,00

Allergeni: latticini , uova, molluschi e glutine

Bigoli al torchio Grana Padano pepe e vongole € 19,00

Allergeni: uova molluschi, glutine e latticini

Farfalle con pasta di salame peperoni e salsa d'aglio € 18,00

Allergeni: latticini 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 ratatouille di zucchine € 28.00

Allergeni: latticini, pesci, arachidi e glutine

Scaloppa di tonno con panatura di capperi € 28.00

Allergeni: frutta a guscio pesci e glutine

Mousse di baccalà con cialde di Grana Padano € 26.00

Allergeni: latticini, pesci e glutine

Gallinella croccante con maionese alla senape e focaccia € 28,00

Allergeni: uova, pesci, glutine e latticini

Astice alla catalana di frutta profumato all'aceto balsamico € 32.00

Allergeni: crostacei e glutine

Calamari cacciaroli su vellutata di patate allo zafferano € 28.00

Allergeni: latticini, glutine e molluschi

Petto d'anatra con salsa ai lamponi € 28.00

Allergeni: latticini, glutine e molluschi

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*

---

Semifreddo sedano e lime	€ 10,00
Allergeni: sedano, latte e uova	
Mattonella al pistacchio	€ 10,00
Allergeni: frutta a guscio, latticini e uova	
Vulcano in eruzione	€ 10,00
Allergeni: uova e latticini	
Mousse di cioccolato bianco e nocciole e frutti di bosco	€ 10,00
Allergeni: frutta a guscio, 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
Montilla Moriles Don PX 2014 - Spagna	€ 8,00
Angialis Argiolas – Sardegna	€ 9,00
Zibibbo 2020 Casano - Sicilia	€ 8,00
Sainte-Helene Sauternes 2016 – Francia	€ 12,00