



cominciamo con l'aperitivo...

settembre 2022

"Al calice"

Santo Stefano Prosecco di Valdobbiadene - Ruggeri	€ 6.00
'61 Brut Rosé Franciacorta - Berlucchi	€ 7.50
Champagne Cuveè Flore 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*

"Nuovo" quattro portate di crudo di mare	€ 70.00
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

Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Vertes n°3 Francia	€ 5,00
molluschi	
Gazpacho di pomodorini spuma di bufala e calamari fritti	€ 28,00
glutine, arachidi, molluschi e latticini	
Carpaccio di ricciola con insalata di porcini	€ 28,00
pesci	
Capesante brasate con vellutata e porri fritti	€ 28,00
glutine, arachidi, molluschi e latticini	
Frittelle di gamberi con funghi porcini	€ 26,00
arachidi, glutine e crostacei	
Crema di pisello nano polpo arrostito e olive taggiasche	€ 26,00
latticini e molluschi	
Tavolozza di pesci e crostacei, con frutti d'autunno	€ 30,00
molluschi pesci e crostacei	
Millefoglie di tonno pane carasau e lime	€ 28,00
pesci e glutine	
La patata in crosta di sfoglia con purea alla cannella	
su fonduta di Grana Padano	€ 24,00
latticini e glutine	
Coperto e Servizio	€ 3,00

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

primi piatti

Spaghetti con clorofilla di salicornia e salmone pesci e glutine	€ 19.00
Tortelli di branzino in brodo di lenticchie pesce, glutine e uova	€ 21.00
Risotto vongole e pepe mantecato al grana padano molluschi e latticini (min 2 porz.)	€ 19,00
Paccheri al sugo di pomodoro con pesce spada e melanzane pesce e glutine	€ 19.00
Linguine al pesto e gamberi rossi crostacei, frutta a guscio, glutine e latticini	€ 24.00
Penne con profumi del sud glutine	€ 19.00
Tagliolini con capesante ai funghi porcini latticini, uova e glutine	€ 21.00

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

secondi piatti

Trancio di spigola con fichi porto e mandorle tostate frutta a guscio, pesci e latticini	€ 30.00
Rombo chiodato con patate e funghi porcini pesci e latticini	€ 30.00
Mousse di baccalà con cialde di Grana Padano latticini, pesci e glutine	€ 26.00
Tataki di salmone alga nori e sesamo tostato sesamo e pesci	€ 28,00
Medaglioni di pescatrice con lenticchie e pancetta pesci	€ 30.00
Astice al vapore su zuppa di zucca arrostita crostacei e latticini	€ 35.00
Costolette d'agnello alle erbe	€ 28,00

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

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

[Facebook e Instagram.](#)

dolci

Terrina al cioccolato amaro e arance candite glutine, latte e uova	€ 10,00
Fichi al passito gelato al latte e mandorle caramellate latte, frutta a guscio e uova	€ 10,00
Semifreddo yogurt e liquirizia con coulisse di bosco latticini e uova	€ 10,00
Mattonella al pistacchio frutta a guscio, latticini, e uova	€ 10,00
Cheesecake al frutto della passione latticini e glutine	€ 10,00
Gelati e sorbetti (di nostra produzione) uova e latte	€ 8,00

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