

cominciamo con l'aperitivo...

"Al calice"

"61 Extra Brut Franciacorta - Berlucchi	€ 7.50
"61 Satèn Brut Franciacorta - Berlucchi	€ 7.50
"61 Brut Rosé Franciacorta - Berlucchi	€ 7.50

*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
quattro calici in abbinamento	€ 24.00
Menù 7 proposte di Stefano	€ 95.00
cinque calici in abbinamento	€ 30.00

I menù vengono serviti per un minimo di 2 persone e per tutto il tavolo

cuoco stefano radici

antipasti

Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Vertes n°3 Francia molluschi	€ 5,00
La patata in sfoglia su crema di burro bianco e caviale glutine, uova, pesci e latticini	€ 38,00
Degustazione crudo di pesce* secondo Stefano soia, pesci e molluschi	€ 26,00
Vellutata di castagne con capesante e maionese di polpo molluschi e latticini	€ 26,00
Tentacolo di polpo arrostito con zucca e cialda di grana molluschi e latticini	€ 26,00
Insalata di puntarelle acciughe del Cantabrico e burrata pesci e latticini	€ 26,00
Tavolozza di pesci e crostacei, con frutti d'autunno molluschi pesci e crostacei	€ 28,00
Carpaccio di tonno crema di bufala e carciofi pesci e latticini	€ 26,00
Battuta di fassona	€ 21,00
Coperto e Servizio	€ 5,00

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

primi piatti

Spaghetti ricotta colatura di alici sul fondo di pomodoro latticini, pesci e glutine	€ 19.00
Bottoni di seppia in brodetto di funghi molluschi	€ 21.00
Risotto alla crema di zucca con gamberi e polvere di olive crostacei e latticini (min 2 porz.)	€ 19,00
Paccheri con vongole e salicornia molluschi e glutine	€ 19.00
Le morette al cioccolato con scampi e seppie nere uova, molluschi, crostacei, glutine e latticini	€ 21.00
Ravioli di castagne e salsiccia con riduzione al vino rosso latticini, uova e glutine	€ 19.00

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

secondi piatti

Trancio di spigola alla plancia con patate a stick e fichi € 28.00
pesci e arachidi

Filetto di rombo con carciofi in crema e fritti € 28.00
glutine, pesci e arachidi

Baccalà in crosta di pane € 26,00
glutine e pesci

Astice arrostito su crema di topinambur € 32.00
crostacei

Filetto di pescatrice con zucca e "finto corallo" € 28.00
glutine e pesci

Costolette d'agnello alle castagne € 26,00

Pisello nano di Zollino con anelli di calamaro e cipolla rossa € 26.00
molluschi

Selezione formaggi con le nostre confetture € 15.00
latticini

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

dolci

novembre 2022

Le diverse consistenze delle castagne glutine, uova e latticini	€ 10,00
Semifreddo al torrone di nocciole latticini, frutta guscio e uova	€ 10,00
Strudel di mele con gelato alla cannella frutta a guscio, uova, latticini e glutine	€ 10,00
Zuppa di cachi con ravioli al cioccolato glutine e uova	€ 10,00
Cre moso al gianduia cioccolato bianco e sorbetto ai cachi latticini e uova	€ 10,00
Tiramisù in conserva glutine, uova e latticini	€ 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