



*cominciamo con l'aperitivo...*

*dicembre 2022*

"Al calice"

Maximum Blanc de Blanc	€ 9,00
Alta Langa 2018 Marcalberto	€ 12,00
Mattia Vezzola Garda Crémant	€ 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	€ 5,00
molluschi	
Salmonе norvegese Nordiska marinato alle erbe	€ 26,00
glutine,pesci e latticini	
Degustazione crudo di pesce* secondo Stefano	€ 28,00
pesci e molluschi	
Fegato d'oca con capasanta e ristretto di aceto balsamico	€ 28,00
molluschi e latticini	
Passatina di ceci con polpo arrostito e cipolle caramellate	€ 28,00
molluschi e latticini	
Insalata di puntarelle acciughe del Cantabrico e burrata	€ 26,00
pesci, glutine e latticini	
Tavolozza di pesci e crostacei, con frutti d'autunno	€ 28,00
molluschi pesci e crostacei	
I salumi di Marco D'Oggiono	€ 21,00
Coperto e Servizio	€ 5,00

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

*primi piatti*

---

Spaghetti alle acciughe con finocchietto e pomodori semi dry € 19,00  
pesci e glutine

Calamarata risottata al sugo di crostacei € 21,00  
crostacei e glutine

Risotto alla crema di zucca con gamberi e polvere di olive € 19,00  
crostacei e latticini (min 2 porz.)

Paccheri al pesto con calamari e vongole € 19,00  
latticini, frutta a guscio, molluschi e glutine

Le morette al cioccolato con scampi e seppie nere € 21,00  
uova, molluschi, crostacei, glutine e latticini

Ravioli del plin con fonduta e fondo di arrosto € 19,00  
latticini, uova e glutine

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

*secondi piatti*

---

Ombrina in crosta di pistacchi e tardivo stufato pesci e frutta a guscio	€ 32.00
Tranci di rombo con carciofi e patate fritte glutine, pesci e arachidi	€ 30.00
Baccalà in tempura con asparagi alla milanese arachidi, latticini, glutine e pesci	€ 28,00
Astice gratinato con insalatina di finocchi e arance crostacei e glutine	€ 32.00
Rolle' di pescatrice e gamberi alga nori, topinambur all'anice crostacei e pesci	€ 30.00
Costolette d'agnello alle castagne	€ 28,00
Zuppa di Pisello nano di Zollino e molluschi molluschi	€ 28.00
Selezione formaggi con le nostre confetture latticini	€ 15.00

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

*dolci*

*dicembre 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*

---

Tre filer 2016 Cà dei Frati – Lombardia	€ 7,00
Lago di Venere Moscato di Pantelleria – 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