



febbraio 2023

*cominciamo con l'aperitivo... al calice*

Maximum Blanc de Blanc - Ferrari	€ 9,00
La Vigna Anna Botti Blanc De Blanc - Tenuta la Vigna	€ 8,00
'61 Brut Rosé Franciacorta - Berlucchi	€ 8,00

*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
quattro calici in abbinamento	€ 25,00
Menù 7 proposte di Stefano	€ 95,00
cinque calici in abbinamento	€ 30,00

I menù di Stefano 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	
Ceviche di ricciola al lime e frutti di bosco	€ 26,00
pesci	
Degustazione carpacci di pesce* secondo Stefano	€ 28,00
pesci e molluschi	
Gamberi Rossi, Scampi mar mediterraneo	hg € 12,00
crostacei	
Vellutata di ceci con polpo capperi e olive	€ 26,00
molluschi e latticini	
Insalata d'astice e carciofi dressing agli agrumi	€ 28,00
crostacei	
Tavolozza di pesci e crostacei, con verdure di stagione	€ 28,00
molluschi, pesci e crostacei	
Battuta di fassona uovo di quaglia nocciole e burrata	€ 24,00
uova, latticini e frutta a guscio	
Coperto e Servizio	€ 5,00

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

*primi piatti*

---

Ravioli neri ripieni di burrata e crostacei uova, latticini, glutine e crostacei	€ 21,00
Spaghetti profumati al limone, acciughe e pane croccante pesci e glutine	€ 21,00
Calamarata risottata al sugo di crostacei crostacei e glutine	€ 21,00
Risotto vongole broccoli e pepe molluschi e latticini (min 2 porz.)	€ 21,00
Paccheri con crema di melanzane spada e menta latticini, pesci e glutine	€ 21,00
Gnocchetti verdi con pomodorini e calamari uova, molluschi, glutine e latticini	€ 21,00
Ravioli del plin con fonduta e fondo di arrosto latticini, uova e glutine	€ 19,00

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

*secondi piatti*

---

Ombrina in crosta di mandorle con spinaci e brodo di pesce € 30,00  
pesci e frutta a guscio

Filetto di rombo con patate e verze speziate € 30,00  
pesci

Crema di baccalà con bocconcini fritti e pinoli tostati € 28,00  
uova, arachidi, latticini, glutine e pesci

Tataki di salmone marinato con gazpacho di piselli € 28,00  
pesci e sedano

Rolle' di pescatrice e gamberi alga nori, topinambur all'anice € 30,00  
crostacei e pesci

Costolette d'agnello al caffè con chutney di zucca e mela € 28,00

Selezione formaggi con le nostre confetture € 15,00  
latticini

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

*dolci*

*febbraio* 2023

---

Mousse fondente pistacchi e rum	€ 10,00
frutta a guscio, glutine, uova e latticini	
Zabaione ghiacciato alla cannella	€ 10,00
latticini e uova	
Tagliata di frutta e sfoglia con gel di pasticceria	€ 10,00
uova, latticini e glutine	
La nostra cassata	€ 10,00
frutta a guscio, latticini, glutine e uova	
Barbajada con gnocchi di frolla e spugna di yogurt	€ 10,00
glutine, latticini e uova	
Gelati e sorbetti (di nostra produzione)	€ 8,00
uova e latticini	

*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 2019 – Spagna	€ 8,00
Angialis Argiolas – Sardegna	€ 9,00
Zibibbo 2020 Casano – Sicilia	€ 8,00
Sainte-Helene Sauternes 2016 – Francia	€ 12,00