

aprile 2023

cominciamo con l'aperitivo... al calice

Santo Stefano Prosecco Di Valdobbiadene - Ruggeri € 7,00

Terre di Franciacorta Brut - Conti Ducco € 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 € 75,00

quattro vini in abbinamento € 32,00

Menù 7 proposte di Stefano € 95,00

cinque vini in abbinamento € 42,00

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	
Polpo saltato in padella con patate e salicornia	€ 26,00
molluschi	
Degustazione crudo di pesce* secondo Stefano	€ 34,00
crostacei pesci e molluschi	
Frittelle di gamberi in tempura con asparagi di mare	€ 26,00
glutine, crostacei e arachidi	
Millefoglie di tonno rosso mediterraneo lime e carasau	€ 28,00
pesci e glutine	
Insalata mare su vellutata di patate e porri	€ 28,00
pesci, crostacei, arachidi, glutine, molluschi e latticini	
Samosa di pesci speziati con pomodori e soia	€ 26,00
glutine e pesci	
Vitello tonnato	€ 24,00
uova, latticini e pesci	
Coperto e Servizio	€ 5,00

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

primi piatti

Paccheri con moscardini in guazzetto	€ 21,00
glutine e molluschi	
Spaghetti alla bottarga su battuta di tonno rosso	€ 24,00
pesci e glutine	
Calamarata alla pantasca con crostacei	€ 21,00
frutta a guscio, crostacei e glutine	
Risotto Riserva San Massimo con asparagi bianchi e astice	€ 24,00
crostacei e latticini (min 2 porz.)	
Gnocchi di patate con spada e crema di pistacchi	€ 21,00
frutta a guscio, pesce, uova, glutine e latticini	
Ravioli di ricotta e borragine al burro di malga	€ 19,00
latticini, uova e glutine	

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

secondi piatti

Rombo dorato su tagliatelle di asparagi glutine, pesci e uova	€ 32,00
Baccalà con zucchine e i suoi fiori pesci, latticini e glutine	€ 30,00
Gran fritto di mare arachidi, crostacei, glutine e pesci	€ 32,00
Salmone con peperoni saltati e crema all'erba cipollina pesci e latticini	€ 28,00
Astice alla catalana cotta crostacei	€ 34,00
Carrè d'agnello in crosta di pane panko glutine	€ 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 - sweet

aprile 2023

Cremoso di giadua con mandorle caramellate	€ 12,00
<i>Gianduja creamy wiyh toasted almond</i>	
frutta a guscio, glutine, uova e latticini - <i>Nuts,gluten, eggs and dairy</i>	
Semifreddo alla crema di nocciola	€ 12,00
<i>Hazelnut cream parfait</i>	
frutta a guscio, latticini e uova - <i>nuts, dairy and eggs</i>	
Tartare di fragole con gelato al basilico e crumble d'olive	€ 12,00
<i>Strawberry tartare with basil ice-cream and olives crumble</i>	
uova e latticini - <i>eggs and dairy</i>	
Bavarese alla ricotta e gelatina all'arancia	€ 12,00
<i>Ricotta bavarois and orange jelly</i>	
latticini, glutine e uova - <i>Dairy, gluten and eggs</i>	
Millefoglie ai frutti di bosco e cioccolato	€ 12,00
<i>Berries anch chocolate millefeuille</i>	
glutine, latticini e uova - <i>Gluten, dairy and eggs</i>	
Gelati e sorbetti (di nostra produzione)	€ 9,00
<i>Ice cream and sorbets (our production)</i>	
uova e latticini - <i>eggs and dairy</i>	

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
Apianae Moscato del Molise 2016 - Molise	€ 9,00
Sainte-Helene Sauternes 2016 – Francia	€ 12,00