

settembre 2023

cominciamo con l'aperitivo... al calice

Santo Stefano Prosecco Di Valdobbiadene - Ruggeri	€ 7,00
Mattia Vezzola Rosè - Costaripa	€ 9,00
Terre di Franciacorta Brut - Conti Ducco	€ 9,00

*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 molluschi	€ 5,00
Insalata di polpo con patate e porcini molluschi	€ 24,00
Degustazione crudo di pesce* secondo Stefano crostacei pesci e molluschi	€ 36,00
Frittelle di gamberi in tempura con funghi porcini glutine, crostacei e arachidi	€ 26,00
Capesante con purea di patate viola e gambero rosso arachidi, glutine, molluschi, latticini e crostacei	€ 28,00
Insalata di mare brasata con verdure estive pesci, crostacei, glutine, molluschi e latticini	€ 28,00
Gazpacho di pomodoro con burrata e calamari fritti glutine, molluschi, latticini e arachidi	€ 26,00
Carpaccio di carne salada con rucoletta e grana padano	€ 24,00
Coperto e Servizio	€ 5,00

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

primi piatti

Tagliolini capesante e funghi porcini glutine, uova, latticini e molluschi	€ 23,00
Spaghetti con alici finocchietto e taralli glutine e pesci	€ 21,00
Raviolo alla carbonara con dadolata di gamberi uova, latticini, crostacei e glutine	€ 23,00
Calamarata alla pantasca con crostacei frutta a guscio, crostacei e glutine	€ 21,00
Risotto San Massimo con crema di zucca e delizie di mare molluschi, crostacei pesci e latticini (min 2 porz.)	€ 24,00
Trocchi al torchio cacio pepe e vongole molluschi, glutine e latticini	€ 21,00
Risotto San Massimo ai funghi porcini latticini (min 2 porz.)	€ 19,00

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

secondi piatti

Rombo chiodato con patate e funghi porcini	€ 32,00
pesci	
Salmone in crosta di pistacchi zafferano con misticanze	€ 28,00
pesci e frutta a guscio	
Gran fritto di mare	€ 32,00
arachidi, crostacei, molluschi, glutine e pesci	
Spigola al sale	Doppia porzione € 56,00
latticini, pesci	
Astice spadellato con fichi e mandorle	€ 38,00
crostacei e frutta a guscio	
Triglie su vellutata di porri e cioccolato fondente	€ 30,00
glutine, arachidi, pesci e latticini	
Filetto di manzo con scalogno glassato al Cabernet Franc	€ 30,00
latticini	
Selezione formaggi con le nostre confetture	€ 15,00
latticini	

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

dolci - sweet

settembre 2023

Semifreddo al miele riso soffiato e salsa ai frutti rossi	€ 12,00
<i>Honey parfait, puffed rice and red berries sauce</i>	
<i>Uova e latticini - eggs and dair</i>	
Tartelletta con crema al limone e frutta estiva	€ 12,00
<i>Tart with lemon cream and summer fruit</i>	
<i>Glutine, latticini e uova - Gluten, dairy and eggs</i>	
Mattonella al pistacchio	€ 12,00
<i>Pistachio brick cake</i>	
<i>Glutine, frutta a guscio, uova e latticini - gluten, nuts, eggs and dairy</i>	
Savarin al cioccolato con gelato al latte e banane caramellate	€ 12,00
<i>Chocolate savarin with milk ice cream and caramelized banana</i>	
<i>Latticini e uova - dairy and eggs</i>	
Fichi al passito con gelato fior di latte e mandorle caramellate	€ 12,00
<i>Figs with passito and fior di latte ice cream and caramelized almonds</i>	
<i>Latticini, frutta a guscio e uova - Dairy products, nuts and eggs</i>	
Gelati e sorbetti (di nostra produzione)	€ 9,00
<i>Ice cream and sorbets (our production)</i>	
<i>uova e latticini - eggs and dairy</i>	

vini abbinamento al calice

Tre filer 2018 Cà dei Frati – Lombardia	€ 7,00
Giardino Pantesco 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