

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
Polpo arrostito patate e polvere di capperi molluschi	€ 24,00
Degustazione crudo di pesce* secondo Stefano crostacei pesci e molluschi	€ 36,00
Frittelle di gamberi in tempura con asparagi di mare glutine, crostacei e arachidi	€ 26,00
Capiesante con purea di patate viola e gambero rosso 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 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



*secondi piatti*

---

Rombo chiodato con lenticchie croccanti e bacon € 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

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

*Honey parfait, puffed rice and red berries sauce*

Uova e latticini - *eggs and dair*

Tartelletta con crema al limone e frutta estiva € 12,00

*Tart with lemon cream and summer fruit*

Glutine, latticini e uova - *Gluten, dairy and eggs*

Mattonella al pistacchio € 12,00

*Pistachio brick cake*

Glutine, frutta a guscio, uova e latticini - *gluten, nuts, eggs and dairy*

Savarin al cioccolato con gelato al latte e banane caramellate € 12,00

*Chocolate savarin with milk ice cream and caramelized banana*

Latticini e uova - *dairy and eggs*

Fichi al passito con gelato fior di latte e mandorle caramellate € 12,00

*Figs with passito and fior di latte ice cream and caramelized almonds*

Latticini, frutta a guscio e uova - *Dairy products, nuts and eggs*

Gelati e sorbetti (di nostra produzione) € 9,00

*Ice cream and sorbets (our production)*

uova e latticini - *eggs and dairy*

*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