

novembre 2023

---

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

Santo Stefano Prosecco Di Valdobbiadene - Ruggeri	€ 7,00
Terre di Franciacorta Vintage Rosé 2015 - Conti Ducco	€ 10,00
61 Extra Brut Franciacorta - Berlucchi	€ 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 saltato in padella con soia e olio extra su passatina di ceci molluschi latticini e glutine	€ 26,00
Degustazione crudo di pesce* secondo Stefano crostacei pesci e molluschi	€ 36,00
Frittelle di gamberi in tempura con salicornia glutine, crostacei e arachidi	€ 26,00
Capiesante 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*

---

Spaghetti Mancini colatura di alici limone e pistacchi	€ 21,00
glutine, pesci e frutta a guscio	
Raviolo alla carbonara con dadolata di gamberi	€ 23,00
uova, latticini, crostacei e glutine	
Calamarata alla pantasca con crostacei	€ 21,00
frutta a guscio, crostacei e glutine	
Risotto San Massimo con crema di zucca e delizie di mare	€ 24,00
molluschi, crostacei pesci e latticini (min 2 porz.)	
Troccoli al torchio cacio pepe e vongole	€ 21,00
molluschi, glutine e latticini	
Ravioli di rapa rossa con caprino e noci	€ 19,00
glutine latticini uova frutta a guscio	

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

*secondi piatti*

---

Rombo chiodato con patate e castagne	€ 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	

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

*dolci - sweet*

*novembre 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*

Diverse consistenze della castagna € 12,00

*Different consistencies of the chestnut*

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