

gennaio 2024

*l'aperitivo ... al calice*

Santo Stefano Prosecco Di Valdobbiadene - Ruggeri	€ 7,00
'61 Brut Rosè Franciacorta - Berlucchi	€ 8,00
Champagne Réserve Perpétuelle Extra Brut - Grumier	€ 15,00

*a mano libera ... lasciatevi accompagnare in  
un percorso creato dallo chef stefano radici.*

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

Coperto e Servizio	€ 5,00
Acqua Minerale S. Bernardo 75 cl	€ 4,00

*cuoco stefano radici*

*antipasti*

---

Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Vertes n°3 Francia	€ 5,00
molluschi	
Degustazione crudo di pesce* secondo Stefano	€ 36,00
glutine, soia, pesci, crostacei e molluschi	
Noci di capesante zucca caffè e spugna di mandorle	€ 24,00
molluschi, frutta a guscio, glutine, latticini e uova	
Acciughe del Cantabrico con insalata di puntarelle	€ 21,00
pesci e glutine	
Gamberi in kataifi e maionese al wasabi	€ 24,00
glutine, crostacei, arachidi e uova	
Insalata di mare e verdure di stagione brasate	€ 26,00
pesci, crostacei e molluschi	
Salmone marinato all' agretto di mele	€ 21,00
pesce	
Graten di polpo su zuppa di pisello nano di Zollino	€ 24,00
molluschi e glutine	
Bresaola della Valtellina ruchetta e scaglie di Casera	€ 19,00
latticini	

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

*primi piatti*

---

Spaghetti vongole e bottarga su vellutata di broccoli	€ 21,00
glutine e pesci	
Gnocchetti neri con calamaretti e carciofi	€ 21,00
uova, latticini, molluschi e glutine	
Paccheri al pesce spada, crema di melanzane e pomodorini	€ 21,00
pesce, latticini e glutine	
Risotto al radicchio gamberi e burrata	€ 21,00
crostacei, latticini e sedano (min 2 porz.)	
Ravioli di baccalà crema di ricotta e spinaci	€ 21,00
molluschi, glutine, latticini e uova	
Calamarata con la pera d' Abruzzo	€ 19,00
glutine	

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

*secondi piatti*

---

Rombo in trasparenza ai frutti di mare	€ 28,00
pesci e molluschi	
Salmone scottato con tortino di riso venere e ananas	€26.00
pesci	
Gran fritto di mare	€ 28,00
arachidi, crostacei, molluschi, pesci e glutine	
Spigola di lenza con carciofi di riviera	€ 28,00
pesci	
Coda di rospo prosciuttata e salsa al vino rosso	€ 30,00
pesci e latticini	
Brandade di baccalà	€ 24.00
glutine, pesci e latticini	
Carre d'agnello alle erbe con purè di patate gratinato	€ 26,00
latticini	

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

*dolci - sweet*

*gennaio - january 2024*

Semifreddo yogurt liquirizia e coulis di bosco € 10,00

*Semifreddo yogurt, liquorice and forest coulis*

uova e latticini - *eggs and dairy*

Tiramisù in conserva € 10,00

*Tiramisù in ajar*

glutine, latticini e uova - *gluten, dairy and eggs*

Crostata alle fragole e crema alla vaniglia € 10,00

*Strawberry tart and vanilla cream*

glutine e latticini - *gluten and dairy*

Tortino cioccolato e pere € 10,00

*Chocolate and pear cake*

glutine, latticini e uova - *gluten, dairy and eggs*

Tarte tatin alle mele con gelato alla crema € 10,00

*Apple tarte Tatine with cream ice cream*

latticini, glutine e uova - *dairy, gluten and eggs*

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

*Ice cream and sorbets (our production)*

uova e latticini - *eggs and dairy*

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

*vini abbinamento al calice*

---

Tre Filer 2018 - Cà dei Frati - Lombardia	€ 8,00
L' Ecrù passito Pantelleria 2020 - Firriato - Sicilia	€ 10,00
Montilla Moriles Don PX 2019 - Spagna	€ 8,00
Apianae Moscato del Molise 2016 - Di Majo Norante - Molise	€ 9,00
Uncle Joseph Marsala Superiore Rubino 2015	€ 8,00