

aprile 2024

*l'aperitivo ... al calice*

Santo Stefano Prosecco Di Valdobbiadene - Ruggeri	€ 7,00
Terre di Franciacorta Cuvée Brut	€ 8,00
Champagne Jacquart Brut Mosaïque	€ 13,00

*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	
Carpacci di pesce crudo	€ 28,00
glutine, pesci e molluschi	
Gamberi rossi, scampi Mar Mediterraneo	( etto ) € 13,00
crostacei	
Capesante al burro nocciola in brodo affumicato e verdure	€ 28,00
molluschi e latticini	
Acciughe del Cantabrico con pane tostato e burro	€ 21,00
pesci, latticini, uova e glutine	
Frittelle di gamberi in tempura con asparagi di mare	€ 26,00
glutine, crostacei e arachidi	
Insalata di mare e verdure di stagione brasate	€ 28,00
latticini, glutine, pesci, crostacei e molluschi	
Polpo saltato su vellutata di fave e salsa al pecorino	€ 26,00
latticini, molluschi e glutine	
Il crudo di Marco d'Oggiono con chicche di melone	€ 21,00
Raviolo di vitello tonnato	€ 24,00
uova e arachidi	

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

*primi piatti*

---

Spaghetti aglio olio e missultin	€ 19,00
glutine e pesci	
Trocchi cacio pepe e vongole	€ 21,00
uova, latticini, molluschi e glutine	
Linguine al nero di seppia, pesto e bottarga di tonno	€ 21,00
pesci, latticini ,frutta a guscio, molluschi e glutine	
Risotto al radicchio gamberi e burrata	€ 21,00
crostacei, latticini e sedano (min 2 porz.)	
Gnocchi ripieni di ricotta zuppetta con noci di mare e bottarga	€ 21,00
pesce, molluschi, glutine, latticini e uova	
Carbonara di mare	€ 21,00
uova, pesce crostacei, molluschi e glutine	
Ravioli del plin con fonduta di formaggi	€ 18,00
glutine, latticini e uova	

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

*secondi piatti*

---

Filetto e tartare di rombo con purea di zucchine latticini, arachidi, pesci e glutine	€ 28,00
Rollè di pescatrice e salmone con salsa al curry pesci e latticini	€ 28,00
Fritto di mare arachidi, crostacei, molluschi, pesci e glutine	€ 30,00
Milanese di baccala e asparagi glutine, uova, pesci e latticini	€ 26,00
Sogliola croccante con vellutata soffice di piselli glutine, uova, arachide, pesci e latticini	€ 28,00
Carre d'agnello alle erbe con millefoglie di patate latticini	€ 26,00
Branzini e orate al forno o al sale con contorno - min 2 pz hg ( Chiedere disponibilità )	€ 8,00

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

*dolci - sweet*

*aprile - april 2024*

Souffle al pistacchio e gelato ai pistacchi tostati € 12,00

**Pistachio souffle and toasted pistachio ice cream**

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

Semifreddo alla crema di nocciola e madeleine € 10,00

**Semifreddo with hazelnut cream and madeleines**

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

La cassata con canditi e il suo gelato € 10,00

**The cassata with candied fruit and its ice cream**

glutine, latticini e uova - gluten, dairy and eggs

Mattonella al kiwi con mandorle e cioccolato € 10,00

**Kiwi tile with almonds and chocolate**

latticini, glutine e uova, frutta a guscio dairy, gluten, eggs and nuts

Crostatina di frutta fresca e gelato al latte € 10,00

**Fresh fruit tart and milk 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