

settembre 2024

*l'aperitivo ... al calice*

Dirupo Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry-Andreola	€ 7,00
Gaudensius Blanc de Noir Etna - Firriato	€ 9,00
Champagne Jacquart Brut Mosaique	€ 15,00

*a mano libera ... lasciatevi accompagnare  
in un percorso creato da stefano*

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*

*antipasti*

---

Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Vertes n°3 molluschi	cad una	€ 5,00
Carpaccio di tonno alla Pollok latticini e pesci		€ 28,00
Gamberi rossi e scampi del Mediterraneo (all'etto) crostacei		€ 13,00
Acciughe del Cantabrico e brandacujun pesci, latticini, frutta a guscio e glutine		€ 24,00
Frittelle di gamberi con funghi porcini glutine, crostacei e arachidi		€ 26,00
Insalata di mare con frutti autunnali latticini, pesci, crostacei e molluschi		€ 28,00
Spiedo di polpo su passata di ceci con cipolle caramellate molluschi		€ 26,00
Carpaccio di ricciola con insalata di funghi porcini pesci		€ 26,00
Culaccia di Parma		€ 21,00

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

*primi piatti*

---

Spaghetti al nero di seppia e uova di salmone molluschi, pesci e glutine	€ 21,00
Paccheri al pesto e ragù bianco di pescatrice latticini, frutta a guscio, pesci e glutine	€ 23,00
Tagliolini con capesante e funghi porcini molluschi, uova, latticini e glutine	€ 24,00
Risotto San Massimo con zucca arrosto e gamberi crostacei e latticini (min 2 porz.)	€ 24,00
Fregola sarda risottata con delizie di mare pesce, molluschi, crostacei e glutine	€ 21,00
Ravioli di zucca burro e salvia glutine, latticini e uova	€ 19,00

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

*secondi piatti*

---

Rombo con funghi porcini e patate pesci e latticini	€ 28,00
Zuppetta d'astice con spezie e profumi d' oriente crostacei	€ 32,00
Trancio di spigola di lenza con fichi e mandorle tostate pesci e frutta a guscio	€ 28,00
Sogliola croccante al mirto su vellutata di zucca glutine, uova, arachidi, pesci e latticini	€ 28,00
Rana pescatrice in crosta di olive sedano rapa e zenzero glutine, arachidi e pesci	€ 28,00
Petto d' anatra rosmarino e aceto balsamico	€ 26,00
Pesci al forno o al sale - min 2 pz hg pesci	€ 8,00
Fritto di mare con verdure croccanti arachidi, crostacei, molluschi, pesci e glutine	€ 30,00

( Chiedere disponibilità )

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

*dolci - sweet*

*settembre - september 2024*

Soufflè al pistacchio e cioccolato bianco con gelato € 10,00

Pistachio and white chocolate soufflè with ice cream

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

Le diverse consistenze della castagna € 10,00

The different consistencies of chestnuts

glutine, latticini e uova - gluten, dairy, eggs

Cremoso al gianduia con mandorle caramellate € 10,00

Creamy jaduia with caramelized almonds

frutta a guscio, glutine, uova e latticini

Meringata al cioccolato bianco e nocciole € 10,00

White chocolate and hazelnut meringue

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

Fichi al passito gelato al latte e mandorle caramellate € 10,00

Figs in passito, milk ice cream and caramelized almonds

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

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

Ice cream and sorbets (home-made)

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