

settembre 2024

l'aperitivo ... al calice

Dirupo Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry	€ 7,00
Mattia Vezzola Brut	€ 8,00
Champagne Delamotte Brut	€ 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
Carpacci di pesce crudo (sette tagli di pesce) pesci e molluschi		€ 28,00
Gamberi rossi e scampi del Mediterraneo (all'etto) crostacei		€ 13,00
Acciughe del Cantabrico con pancarrè tostato e burro salato pesci, latticini e glutine		€ 21,00
Frittelle di gamberi in tempura con asparagi di mare glutine, crostacei e arachidi		€ 26,00
Insalata di mare con verdure crude croccanti latticini, pesci, crostacei e molluschi		€ 28,00
Tortino di patate speziato con polpo latticini, molluschi, soia, glutine e sesamo		€ 26,00
Capesante gratinate molluschi e latticini		€ 28,00
Tartare di fassona con misticanze dell'orto		€ 24,00

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

primi piatti

Spaghetti con colatura di alici, limone e pistacchi frutta a guscio, pesci e glutine	€ 19,00
Bigoli al torchio cacio pepe e vongole latticini, uova, molluschi e glutine	€ 21,00
Linguine con tonno rosso alla mediterranea pesci e glutine	€ 21,00
Risotto Carnaroli San Massimo con fiori di zucca e astice crostacei, latticini e sedano (min 2 porz.)	€ 21,00
Fregola sarda risottata con delizie di mare pesce, molluschi, crostacei, glutine e latticini	€ 19,00
Calamarata con pomodoro pera d'Abruzzo e Grana Padano glutine, latticini e uova	€ 16,00

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

secondi piatti

Rombo in camicia di fiori di zucca e zucchine alla scapece € 28,00
glutine, latticini, arachidi e pesci

Astice alla catalana € 32,00
crostacei

Insalata di baccalà alla ligure € 26,00
pesci

Sogliola croccante con vellutata soffice di piselli € 28,00
glutine, uova, arachidi, pesci e latticini

Scottadito d'agnello con patate arrostate € 26,00

Branzini e orate al forno o al sale con contorno - min 2 pz hg € 8,00
pesci

Fritto di mare con verdure croccanti € 30,00
arachidi, crostacei, molluschi, pesci e glutine

(Chiedere disponibilità)

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

dolci - sweet

giugno - june 2024

Soufflè al pistacchio e cioccolato bianco con gelato Pistachio souffle and toasted pistachio ice cream	€ 10,00
glutine, frutta a guscio, latticini e uova - gluten, dairy, eggs and nuts	
Semifreddo sedano e lime Celery and lime semifreddo	€ 10,00
sedano, latticini e uova - celery, dairy and eggs	
Vulcano in eruzione Erupting volcano	€ 10,00
uova, latticini e glutine - gluten, dairy and eggs	
Meringata al cioccolato bianco e nocciole White chocolate and hazelnut meringue	€ 10,00
frutta a guscio, uova e latticini - nuts, eggs and dairy	
Ciliegie cotte al vino rosso e cioccolato con gelato al latte Cherries cooked in red wine and chocolate with milk ice cream	€ 10,00
latticini e uova - dairy and eggs	
Gelati e sorbetti (di nostra produzione) Ice cream and sorbets (home-made)	€ 9,00
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