

gennaio 2025

l'aperitivo ... al calice

Santo Stefano Prosecco di Valdobbiadene Dry - Ruggeri	€ 7,00
Perlè 2018 - Ferrari	€ 12,00
Champagne A.Margaine Le Brut	€ 13,00

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

Menù 5 proposte di Stefano	€ 80,00
quattro vini in abbinamento	€ 32,00
Menù 7 proposte di Stefano	€ 100,00
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	€ 6,00
Acqua Minerale S. Bernardo 75 cl	€ 5,00

cuoco stefano

antipasti

Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Vertes n°3	cad. una	€ 6,00
molluschi		
Degustazione crudo di pesce secondo Stefano		€ 34,00
molluschi, crostacei e pesci		
Puntarelle e acciughe con crema di burrata e pomodoro		€ 24,00
pesci, latticini e glutine		
Gamberi con crudo di carciofi e melograno		€ 26,00
crostacei		
Pesci di mare brasati con verdure di stagione		€ 28,00
latticini, pesci, crostacei e molluschi		
Polpo in crosta di mais, sedano rapa e patate		€ 26,00
molluschi, arachidi e glutine		
Salmone marinato all'agretto di mele		€ 26,00
pesci		
Prosciutto crudo Riserva Marco D'Oggiono		€ 24,00
Gamberi rossi e scampi del Mediterraneo (all'etto)		€ 13,00
crostacei		

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

primi piatti

Spaghetti alla bottarga su tartare di tonno € 26,00

pesci e glutine

Ravioli all' uovo con spada e melanzane croccanti € 23,00

latticini, uova, arachidi, pesci e glutine

Calamarata con crostacei € 23,00

crostacei, latticini e glutine

Risotto Carnaroli San Massimo alle seppie nere

con astice stufato al curry € 26,00

latticini, molluschi e crostacei

minimo 2 porz.

Troccoli cacio e pepe con vongole veraci € 24,00

molluschi, latticini e glutine

Casoncelli bresciani burro e salvia € 21,00

glutine, latticini, uova e frutta a guscio

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

secondi piatti

Rombo chiodato con patate e carciofi	€ 30,00
pesci	
Filetto branzino al forno con patate	€ 30,00
pesci	
Cappesante su vellutata di topinambur con polvere di fegato	€ 28,00
molluschi e latticini	
Filetti di sogliola al lardo con polenta e zola dolce	€ 28,00
pesci e latticini	
Salmone in fumo laccato al miele su cavolo nero	€ 26,00
pesci	
Petto d' anatra rosmarino e aceto balsamico	€ 26,00
latticini	
Pesci al forno o al sale - min 2 pz hg	€ 9,00
pesci	
Fritto di mare con verdure croccanti	€ 32,00
arachidi, crostacei, molluschi, pesci e glutine	

(Chiedere disponibilità)

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

dolci - sweet

gennaio 2025

Semifreddo al torrone di nocciola € 10,00
Hazelnut nougat semifreddo

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

Le diverse consistenze della castagna € 12,00
The different consistencies of chestnuts

glutine, latticini e uova - gluten, dairy, eggs

Cannoli al cioccolato fondente con salsa al rum € 12,00
Dark chocolate cannoli with rum sauce

glutine, uova e latticini - gluten, eggs and dairy

Strudel di mele e gelato alla cannella € 12,00
Apple strudel and cinnamon ice cream

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

Bavarese al miele con "ciocori" fondente e salsa ai frutti rossi € 10,00
Honey bavarian cream with dark chocolate "ciocori" and red fruit sauce

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