



LA SIRELUNGA
R I S T O R A N T E

Aprile 2026

Flûte Aperitivo

<i>Santo Stefano Prosecco di Valdobbiadene - Ruggeri</i>	€ 7,00
<i>'61 Extra Brut Franciacorta - Berlucchi</i>	€ 10,00
<i>Champagne A.Margaine Le Brut - A.Margaine</i>	€ 13,00

Stefano Radici il cuoco propone

<i>Menù 5 proposte di Stefano</i> "escluso bevande" (+ 4 vini abb.€32,00)	€ 80,00
<i>Menù 7 proposte di Stefano</i> "escluso bevande" (+ 5 vini abb.€42,00)	€100,00

I menù di Stefano per un minimo di 2 persone e per tutto il tavolo

Coperto e Servizio € 5,00

.....antipasti

Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Vertes n°3 cad. una € 5,00

molluschi

Degustazione crudo di pesce secondo Stefano € 32,00

molluschi, crostacei e pesci

Seppie nere e piselli € 24,00

molluschi, pesce e latticini

Gazpacho di pomodorini gialli tartare di ricciola € 26,00

pesce e sedano

Cappuccino di patate brioches salate con pesci e crostacei € 28,00

crostacei, latticini, glutine, molluschi e pesce

Battuta di fassona stracchino e pistacchi € 24,00

latticini e frutta a guscio

Gamberi croccanti in pasta kataifi e maionese al wasabi € 26,00

uova, crostacei, arachidi e glutine

Polpo con cipolle caramellate su passatina di ceci € 26,00

molluschi

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

.....primi piatti

Spaghetti alla bottarga su carpaccio di tonno rosso € 26,00
pesce e glutine

Calamarata con caponata e pesce spada € 23,00
pesce e glutine

Risotto con gamberi e asparagi bianchi di Cantello € 24,00
crostacei, sedano e latticini (minimo 2 porzioni)

Gnocchetti al nero di seppia con calamaretti e carciofi di riviera € 25,00
pesce, uova, molluschi e glutine

Paccheri ai tre pomodori € 21,00
glutine

Troccoli al torchio con zucchine in fiore e capesante € 24,00
molluschi, glutine e pesce

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

.....secondi piatti

Costine di rombo con pure di patate alla maggiorana € 30,00
pesce e latticini

Pescatrice alla pantasca € 30,00
pesce e frutta a guscio

Filetto di salmone alga nori e salsa alla soia dolce € 28,00
soia, pesce e glutine

Scaloppa di tonno alle nocciole € 30,00
pesce e frutta a guscio

Baccalà con asparagi alla milanese € 28,00
pesce, arachidi, uova e glutine

Filetto di maialino al caffè e chutney di zucca € 24,00

* *Pesci al forno o al sale - min 2 pz hg* € 8,00
pesci

* *Fritto di mare con verdure croccanti* € 32,00
arachidi, crostacei, molluschi, pesci e glutine

* *La nostra zuppa di pesce* € 35,00
molluschi, pesci, crostacei e glutine

* Chiedere disponibilità

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

dolci

Semifreddo ai frutti della passione € 10,00

frutta a guscio, latticini e uova

Mousse di yogurt magro ai frutti di bosco € 10,00

latticini

Meringa con mousse di cioccolato bianco e nocciole € 10,00

frutta a guscio, latticini e uova

Pavlova Royal € 10,00

latticini e uova

Barbajada spugna allo yogurt e gnocchi di frolla € 10,00

latticini, uova e glutine

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

uova e latticini

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

aprile 2026

Vini abbinamento al calice

Barolo chinato - Ceretto - Piemonte € 8,00

Montilla Moriles Don PX 2019 - Spagna € 9,00

Nes passito di Pantelleria 2024 - Pellegrino - Sicilia € 9,00

Uncle Joseph Marsala Superiore Rubino 2015 - Sicilia € 8,00