



LA SPARELUNGA
RISTORANTE

Settembre 2026

Flûte Aperitivo

<i>Santo Stefano Prosecco di Valdobbiadene - Ruggeri</i>	€ 8,00
<i>'61 Extra Brut Franciacorta - Berlucchi</i>	€ 10,00
<i>Champagne A. Margaine Le Brut</i>	€ 13,00

Stefano Propone

<i>Menù 4 proposte di Stefano</i> "escluso bevande"	€ 65,00
<i>Menù 6 proposte di Stefano</i> "escluso bevande"	€ 80,00

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

<i>Coperto e Servizio</i>	€ 5,00
---------------------------	--------

.....antipasti

Ostriche Marrennes Oleron Fin de Claires Vertes n°3 cad. una € 6,00
molluschi

Tartare di tonno e avocado salsa teriaki e sesamo € 26,00
pesce e sesamo

Degustazione crudo di pesce secondo Stefano € 28,00
pesce, crostacei e molluschi

Vellutata di porri con capesanta scottate al burro nocciola € 26,00
molluschi e latticini

Catalana di frutta autunnale con astice gamberi e scampi € 28,00
crostacei

Tentacoli di polpo crema di zucca e funghi porcini spadellati € 26,00
crostacei, arachidi e glutine

Crudo di Marco d'Oggiono con fichi e gelato al parmigiano € 24,00
molluschi

*Gamberi rossi e scampi del Mediterraneo (all'etto) € 13,00
crostacei

* Chiedere disponibilità

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

.....*primi piatti*

<i>Spaghetti con ragù di scorfano all'orientale</i>	€ 21,00
pesce e glutine	
<i>Risotto con clorofilla di salicornia, mitili e crumble di parmigiano</i>	€ 23,00
glutine, latticini, molluschi e pesce	<u>(minimo 2 porzioni)</u>
<i>Linguine con ruchetta novella e vongole veraci</i>	€ 21,00
molluschi e glutine	
<i>Gnocchetti con gamberi e crema di funghi porcini</i>	€ 21,00
uova, crostacei e glutine	
<i>Ravioli di baccala alla Vicentina su vellutata di ceci e rosmarino</i>	€ 21,00
uova, pesci, glutine e latticini	
<i>Paccheri con pomodorini datterini burrata e basilico</i>	€ 19,00
glutine e latticini	

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

.....secondi piatti

Trancio di rombo su vellutata di zucca e crema al gorgonzola dolce € 28,00
pesce e latticini

Pesce spada in guazzetto di pomodori pachino capperi e basilico € 28,00
pesce

Millefoglie di spigola e melanzane con caponata la Sprelunga € 23,00
pesce, arachidi e glutine

Baccalà arrosto con mix di funghi alla "Montanara" € 26,00
pesce e latticini

Alici in crosta di pane panko con salsa allo yogurt e pepe dolce € 24,00
pesce, arachidi, uova e glutine

Petto d'anatra arrosto con funghi shiitake e frutti rossi € 24,00

~~~~~

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

*\* Fritto di mare calamari e gamberi con verdure croccanti* € 28,00  
arachidi, crostacei, molluschi e glutine

\* Chiedere disponibilità

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

# dolci - desserts

*Tartare di fragole olive caramellate e gelato al basilico € 10,00*

**Strawberry tartare with caramelized olives and basil ice cream**

latticini e uova - dairy and eggs

*Crostatina ai fichi caramellati con gelato alla vaniglia € 10,00*

**Caramelized fig tartlet and vanilla ice cream**

latticini, glutine e uova - dairy, gluten and eggs

*Tiramisù € 10,00*

glutine, uova e latticini - eggs, gluten and dairy

*Semifreddo alle nocciole tostate del Piemonte € 10,00*

**Piedmont toasted hazelnut semifreddo**

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

*Soufflè al pistacchio e cioccolato bianco col suo gelato € 10,00*

**Pistacho and white chocolate soufflè with ice cream**

uova, glutine, latticini, frutta a guscio - eggs, gluten, dairy 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*

*In case of allergies or intolerance, please bring them to our attention*



## *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*