LA SPRELUNGA
RISTORANTE

Novembre 2026

l' aperitivo al calice

Santo Stefano Prosecco di Valdobbiadene - Ruggeri	*€ 7,00*
Terre di Conti Ducco Franciacorta DOCG Brut - Conti Ducco	*€ 10,00*
Champagne Rosé de Saignée Brut - Sanchez-Le Guédard	*€ 13,00*

Stefano Radici il cuoco propone

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

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

il tartufo

Battuta di fassona con nocciole e tartufo bianco Gr 4	*€ 38,00*
Tagliolini al tartufo bianco Gr 4	*€ 34,00*
Uova al tegamino e tartufo bianco Gr 4	*€ 38.00*
Tartufo Bianco d' Alba Piemonte al Gr	*€ 6,00*

Coperto e Servizio	€ 5,00

.....antipasti

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

molluschi

Patata in sfoglia su crema al burro con purè alla cannella e caviale *€ 38.00*

glutine, pesce, latticini e uova

Degustazione crudo di pesce secondo Stefano *€ 32.00*

molluschi, crostacei e pesci

Ceci neri di Zollino con gamberi profumati alle erbe *€ 26,00*

crostacei e sedano

Noci di capesante gratinate su vellutata di zucca mantovana *€ 26,00*

molluschi, sedano e glutine

Polpo arrosto con patate e castagne *€ 26,00*

molluschi

Insalata di mare con insalatina di carciofi *€ 28,00*

crostacei, molluschi e pesce

Carpaccio di manzo celtico con burro tartufato *€ 23,00*

latticini

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

.....primi piatti

Spaghetti alle acciughe del Cantabrico e pistacchi *€ 21,00*

frutta a guscio, sedano, pesci e glutine

Paccheri con crostacei e la sua bisque ristretta *€ 23,00*

crostacei, sedano, latticini e glutine

Risotto al radicchio tardivo e capesante *€ 26,00*

crostacei, sedano, molluschii e latticini *(minimo 2 porzioni)*

Tagliatelle di castagne con gamberi gobbetti *€ 23,00*

latticini, uova, crostacei e glutine

Raviolini del plin con burro d' alpeggio *€ 21,00*

glutine, sedano, latticini e uova

Troccoli al torchio cacio pepe e vongole *€ 21,00*

molluschi, sedano, glutine e latticini

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

.....secondi piatti

Filetto di rombo arrosto con fichi e nocciole tostate *€ 28,00*

sedano, frutta a guscio, pesci e latticini

Ombrina gratinata ai pistacchi con radicchio stufato al timo *€ 28,00*

pesci, sedano e pistacchio

Salmone in fumo laccato al miele su crema di sedano di Verona *€ 28,00*

pesci e sedano

Fagotto di spigola e frutti di mare in trasparenza *€ 30.00*

pesci e molluschi

Baccalà in oliocottura, vellutata di castagne e polvere di olive *€ 28.00*

pesci, arachidi e glutine

Carrè d'agnello in crosta d'erbe *€ 26.00*

glutine

&&&

dolci

Le diverse consistenze della castagna € 10,00

latticini e uova

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

latticini, glutine e uova

Tiramisù € 10,00

glutine, uova e latticini

Semifreddo al torrone € 10,00

glutine, frutta a guscio, latticini e uova

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

uova, glutine, latticini, frutta a guscio

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

uova e latticini

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

LA SFRELUNGA
RISTORANTE

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