

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
<b>molluschi</b>		
Degustazione crudo di pesce secondo Stefano		€ 34,00
<b>molluschi, crostacei e pesci</b>		
Puntarelle e acciughe con crema di burrata e pomodoro		€ 24,00
<b>pesci, latticini e glutine</b>		
Gamberi con crudo di carciofi e melograno		€ 26,00
<b>crostacei</b>		
Pesci di mare brasati con verdure di stagione		€ 28,00
<b>latticini, pesci, crostacei e molluschi</b>		
Polpo in crosta di mais, sedano rapa e patate		€ 26,00
<b>molluschi, arachidi e glutine</b>		
Salmone marinato all'agretto di mele		€ 26,00
<b>pesci</b>		
Prosciutto crudo Riserva Marco D'Oggiono		€ 24,00
Gamberi rossi e scampi del Mediterraneo (all'etto)		€ 13,00
<b>crostacei</b>		

**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.**

Trocchi 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