

marzo 2025

l'aperitivo ... al calice

Molera Prosecco di Valdobbiadene - Bisol	€ 7,00
Terre di Franciacorta Cuvée Brut - Conti Ducco	€ 10,00
Champagne Guy De Forez Blanc de Noirs	€ 12,00

*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 molluschi	cad. una	€ 6,00
Tre modi del tonno pesci, e glutine		€ 28,00
Puntarelle con polpo croccante e la sua maionese molluschi, latticini e arachidi		€ 26,00
Degustazione di gamberi latticini, arachidi, crostacei e glutine		€ 26,00
Pesci di mare al vapore con verdure pesci, crostacei e molluschi		€ 28,00
Zuppa di pisello nano di Zollino e capesante molluschi		€ 26,00
Acciughe dissalate del Cantabrico con pane tostato pesci, glutine e latticini		€ 24,00
Prosciutto crudo Riserva Marco D'Oggiono con melone bianco		€ 24,00
<hr/>		
* Gamberi rossi e scampi del Mediterraneo (all'etto) crostacei		€ 13,00
* Degustazione crudo di pesce secondo Stefano molluschi, crostacei e pesci		€ 34,00
* Chiedere disponibilità		

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

primi piatti

Spaghetti ai datterini gialli clorofilla di salicornia tartare di salmone € 21,00
pesci e glutine

Linguine al nero con seppia e bottarga di tonno € 23,00
latticini, molluschi, pesci e glutine

Mezzelune di patate con ripieno di crostacei € 23,00
crostacei, latticini, uova e glutine

Risotto Carnaroli San Massimo vongole e limone nero
mantecato all'olio evo € 24,00
latticini e molluschi minimo 2 porz.

Troccoli cacio e pepe con garusoli € 23,00
molluschi, latticini e glutine

Calamarata con Pera d'Abruzzo € 21,00
glutine

secondi piatti

Costine di rombo con purè di patate alla maggiorana pesci e latticini	€ 28,00
Ombrina in crosta di pistacchio pesci, frutta a guscio e uova	€ 28,00
Coda di rospo con salsa di zafferano pesci e latticini	€ 30,00
Baccalà, baccalà e baccalà arachidi, glutine, pesci e latticini	€ 28,00
Millefoglie d'astice su coulisse di pomodorini crostacei, glutine e latticini	€ 28,00
Carrè d' agnello alle erbe	€ 26,00
* Pesci al forno o al sale - min 2 pz hg pesci	€ 9,00
* Fritto di mare con verdure croccanti arachidi, crostacei, molluschi, pesci e glutine	€ 32,00
* Chiedere disponibilità	

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

dolci - desserts

marzo - march 2025

Mousse di cioccolato bianco con crumble di meringa € 12,00

White chocolate mousse with meringue crumble

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

Semifreddo alla crema di nocciola e madeleine € 12,00

Semifreddo with hazelnut cream and madeleines

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

Mattonella ai frutti di bosco con mandorle e cioccolato € 12,00

Berry tile with almonds and chocolate

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

Cestino di mele caramellate con gelato al rosmarino € 12,00

Caramelized apple basket with rosemary ice cream

glutine, latticini e uova - gluten, dairy and eggs

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