

Il Clandestino *Ristorante di pesce*

Via Rosmini 5 - Stresa (VB)
Telefono +39 0323-30399

ristoranteilclandestino.com

Dal 2007 collaboriamo con...

Riso - Riserva San Massimo, Pavia, Lombardia

Pesce - Fratelli Zonca Srl, Verbania, Piemonte

Olive ed Olio - Taggiasca Selvadolce, Imperia, Liguria; Paglione Lucera, Puglia

Natalia Ravida, Argigento, Sicilia; Natali, Civitanova, Marche

Madonne delle Vittorie - Lago di Garda

Aceti - Acetaia di San Giacomo, Novellara, Reggio Emilia

Sale - Saline di Cervia, Ravenna, Emilia-Romagna; Saline di Trapani, Sicilia

Natalia Ravida; Argigento, Sicilia

Farine - Viva la Farina - Piemonte

Pane - Nicola Trentin, Cittadella, Padova, Veneto

Pastificio - Pastificio Verrigni, Roseto degli Abruzzi, Teramo, Abruzzo

Pastificio Felicetti - Predazzo - Trento

Pastificio Paolo Petrilli - Puglia

AR - Adolfo Rizzardelli Selezione enogastronomiche di Altaqualità, Novara, Piemonte

Longino & Cardenal

Grand Chef

Jolanda de Colò

Aromi - Arôme Marrakech, Marocco

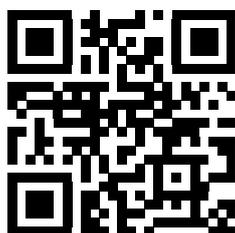
Gli Aromi - Finocchio di Mare, Finocchio Selvatico e Capperi di Pantelleria,

Scicli, Sicilia

Formaggio- Luigi Guffanti, Novara, Piemonte

Cioccolato - Claudio Corallo

Frutta e Verdure Bio - Eden della Frutta, Casale Corte Cerro, Piemonte



**ELENCO
ALLERGENI**

DEGUSTAZIONE DI PESCE SECONDO ARRIVI GIORNALIERI

Tutto crudo

Taglio sashimi di pescato
Battuta a coltello di crostacei
Plateau Royale

85

Degustazione Moderno

Antipasto di sashimi
Antipasto caldo
Pasta del giorno
Trancio di pescato secondo arrivi
Dessert

75

Degustazione Classico

Antipasto cotto
Trancio di pescato del giorno
Dessert

55

Ne Carne Ne Pesce

Cinque piatti vegetariani secondo la stagionalità

Patata olio uovo livornese e
granita di broccolo affumicato
Senape selvatica fave novelle
cardoncello alla brace
Casoncelli barbabietola burro
semi di papavero e Parmigiano Reggiano
Come una cotoletta alla Milanese
maionese alla paprika riso giallo al salto

Dessert

70

Antipasti alla carta

- Plateau di pesce crudo
60
- Sashimi di ricciola cipollotto capperi di Pantelleria
finocchietto di mare
frutto della passione pane carasau
25
- Uovo livornese riccio di mare guancia di maiale
25
- Marshmallow di seppia shiitake seirass e bottarga
25
- Fegato di triglia e oca burro Formazza e triglia di scoglio
25

Primi piatti

- Agnolotti di astice gambero rosso scampi olio e limoni di Sicilia
28
- Spaghettoni Verrigni crostacei di Sicilia e molluschi Adriatico
25
- Spaghettoni Pastificio dei Campi pomodoro basilico e Parmigiano Reggiano
18
- Pasta mista napoletana galline di mare e triglie di scoglio
25
- Bouillabaisse di scorfano
35

Secondi piatti

- Porchetta di astice blu della Bretagna
torcione di foie gras verdure croccanti
e guancia di vitello soffiata
75
- Scampi di Sicilia al sale
55
- Mazzancolle di Sicilia teriyaki e lime
35
- Trancio di pescato del giorno con verdure
30

Dessert

- | | |
|--|---|
| Mela
10 | Frutta fresca di stagione
8 |
| Meringa vaniglia di Tahiti e
frutti di bosco
10 | Tiramisù
10 |
| | Il nostro gelato e sorbetto
8 |

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo

Si esegue il percorso vini in abbinamento

Si consiglia di informare il personale di sala per qualsiasi
intolleranza alimentare o allergie

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo
è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004,
allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

Il menu può subire variazioni nel rispetto
della stagionalità dei prodotti
e in correlazione della disponibilità di mercato

Confidiamo nella vostra discrezione nell'utilizzo dei telefoni cellulari

Ricordiamo che non è permesso di fumare al tavolo
Il nostro personale vi indicherà l'area riservata

Lo Chef e tutto lo staff vi augurano una piacevole sosta