

Il Clandestino *Ristorante di pesce*

Via Rosmini 5 – Stresa (VB)
Telefono +39 0323-30399 – Fax +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, Argento, Sicilia; Natali, Civitanova, Marche

Aceti - Acetaia di San Giacomo, Novellara, Reggio Emilia

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

Farine - Molino della Giovanna, Piacenza, Emilia-Romagna

Pane - Nicola Trentin, Cittadella, Padova, Veneto

Pastificio - Pastificio Verrigni, Roseto degli Abruzzi, Teramo, Abruzzo
Pastificio Mancini, Fermo, Marche

AR – Adolfo Rizzardelli Selezione enogastronomiche di Altaqualità, Novara, Piemonte
Pomodorini del Paglione, Puglia

Selecta Spa - Rovigo, Veneto

Nicola Imparato - Pomodorini di Corbara e Pomodorini del Piennolo, Campania

Aromi - Arôme Marrakech, Marocco

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

Formaggio- Luigi Guffanti, Novara, Piemonte

Cioccolato - Valrhona, Tain L'Hermitage, Francia

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

Degustazioni

Tutto crudo

Degustazione di tre portate
solo secondo arrivi giornalieri

65

Classico

Degustazione di un antipasto cotto un secondo un dessert

45

Moderno

Degustazione di quattro piatti più un dessert

55

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo

Si esegue il percorso vino in abbinamento

A partire da **€ 5**

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

Lo Chef e tutto lo staff vi augurano una piacevole sosta

Antipasti

Bianco selvaggio acqua di pomodoro catalana di verdure
croccante di semi e basilico

25

Battuto di crostacei con pesci di scoglio infuso di gambero rosso
tartufo di mare

25

Millefoglie di aguglia imperiale sashimi di verdure alghe in insalata

20

Arrosto di astice foie gras Sauternes fava di cacao
pistacchio di Bronte amarena affumicata

40

Triglia di scoglio fegato di triglia e alici di Cetara

20

Crudo dal mercato

Scampi Sicilia I cad. **€ 10**

Gambero viola di Sicilia I cad. **€ 10**

Gambero rosso di Mazara I cad. **€ 10**

Mazzancolla di Sicilia I cad. **€ 8**

Ostriche Daniel Sorlut cad. **€ 3.50**

Canolicchio Adriatico cad. **€ 3**

Tartufo di mare cad. **€ 5**

Riccio di mare cad. **€ 5**

Tagliato a mano di pescato **15 € per hg**

Plateau di pesce crudo assortito

45

Primi piatti mare

Agnolotti di astice scampi e gamberi rosa
olio e limoni di Sicilia
20

Minestra di ovoli porcini morchelle scampetti di Manfredonia
25

Spaghettono Verrigni crostacei e molluschi
20

Zuppa di pesci piccoli alghe biette e patate
20

Riserva San Massimo Carnaroli blu di bufala
gambero rosso e timo limonato
2 pz. **40**

Primi piatti di Carne

Ravioli di capriolo il suo sugo e Parmigiano stravecchio
20

Tagliatelle ragù di pernice e Castelmagno
18

Secondi piatti di mare

Trancio di spigola allevata in mare
cotta a bassa temperatura olio di agrumi
spinacino quasi crudo

25

Pescato del giorno al vapore
(in base agli arrivi)

30

Degustazione di pescato del giorno alla griglia
(in base agli arrivi)

30

Scampi di Sicilia spaccati
marinati e infornati

40

Crostacei di Sicilia in padella
olio crudo e limoni di Menfi

40

Secondi piatti di terra

Rack di agnello in lunga cottura
ristretto alla mela balsamica
verdure di stagione

30

Dessert

Mela

10

Granita al gin gelato alla mandorla

10

Tiramisù

10

Degustazione di Pasticceria

15

Il nostro gelato e sorbetto

8