

Antipasti d'Autore

Starter by the author

Carpaccio di Pesce Spada** marinato, Tartare di Tonno**, Gambero Gobbetto**, € 25,00
Alici** marinate, tagliolino di Calamaro**, alghe e salicornia

Marinated Swordfish** Carpaccio, Tuna Tartare**, Shrimp**, Marinated Anchovies**,
Squid** Tagliolini, Seaweed, and Salicornia

② ④ ⑭ G

Tartare di Tonno** agli agrumi, Katsuobushi, bergamotto, cialda di capperi, € 18,00
spugna al prezzemolo e gel di mandarino

Tuna** tartare with citrus fruits, katsuobushi, bergamot, caper wafer, parsley sponge and
mandarin gel

① ③ ④ G

Cuore di Carciofo fritto con crema topinambur, Gambero Rosso**, € 22,00
caprino Girgentano, Bottarga e limone fermentato

Fried artichoke heart with Jerusalem artichoke cream, red prawns**,
Girgentano goat cheese, Bottarga cheese, and fermented lemon

① ② ⑦ G

Tartare di Manzo con capperi, scalogno, tuorlo d'uovo, senape in grani, € 15,00
cetriolo e salsa Parmigiano

Beef tartare with capers, shallots, egg yolk, mustard seeds, cucumber, and Parmesan sauce

③ ④ ⑦ ⑩ G

Antipasti

Starter

Ostriche - Oysters

4,00€/cad.

Scampi** - Scampi**

110,00 €/kg

Gambero Rosso** - Red Prawns**

110,00 €/kg

② ⑭ G

Insalata di mare **

€ 19,00

Sea Salad **

② ⑭ G

La G indica piatti che possono essere realizzati Gluten Free

Il numero sotto le portate è riferito alla lista allergeni.

* prodotti surgelati

**il prodotto qualora non fosse disponibile fresco potrebbe essere abbattuto a bordo o dal nostro chef

*** prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, Allegato III,
Sez.VII, Cap 3, lettera D, Punto 3

coperto/service € 3,00



Antipasti Starter

Gamberoni** in tempura pz.5 Prawns** in tempura 5 pieces ① ② ⑥	€ 16,00
Pepata di cozze Peppered Mussels ① ⑭ G	€ 16,00
Frittura di Calamari**gr.250 Fried Squid** ① ⑭	€ 19,00
Millefoglie di Spada, scamorza affumicata e melanzana con stracciatella di bufala Millefeuille of Swordfish, smoked scamorza cheese and aubergine with buffalo stracciatella ③ ④ ⑦ G	€ 15,00
Patate fritte* French fries* ①	€ 5,00
Patate dolci fritte* French sweet fries* ①	€ 7,00
Crocchette di patate* Potato croquettes* ①	€ 5,00

La G indica piatti che possono essere realizzati Gluten Free

Il numero sotto le portate è riferito alla lista allergeni.

* prodotti surgelati

**il prodotto qualora non fosse disponibile fresco potrebbe essere abbattuto a bordo o dal nostro chef

*** prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, Allegato III, Sez.VII, Cap 3, lettera D, Punto 3

coperto/service € 3,00



I primi piatti d'Autore *The Author's Firsts*

Risotto Acquarello alla pescatora con Ostriche a crudo, Fasolari, Gambero Gobbetto**, € 28,00
Calamaro**, Cozze e salicornia

Acquarello Seafood Risotto with Raw Oysters, Cockles, and Shrimp**, Squid**, Mussels, and Glasswort

② ④ ⑦ ⑨ ⑭ G

Raviolo** ripieno di Cernia con crema di Porcini, brodo Dashi, Porcino scottato, € 28,00
Porcini in polvere e Tartare di Cernia

Grouper-stuffed ravioli** with porcini mushroom cream, dashi broth, seared porcini mushrooms, Porcini mushrooms powder and grouper tartare

① ③ ④ ⑥ ⑨

Gnocco fresco** di Broccoli con Scampi**, stracchino e nocciole tostate € 21,00

Fresh Broccoli Gnocco** with Scampi**, Stracchino Cheese and Toasted Hazelnuts

② ③ ⑦ ⑧ G

Tagliolino di grano Arso** al Nero di Seppia, concentrato di pomodoro, € 25,00
cipollotto confit e Seppia cruda

Tagliolini** with squid ink, tomato paste, confit spring onion and raw squid

① ⑭ G

I primi piatti *First dishes*

Spaghetti alle vongole € 20,00

Spaghetti with clams

① ⑭ G

Spaghetti ai Ricci (secondo disponibilità)** € 28,00

Spaghetti with sea urchins (subject to availability)**

① ⑭ G

Paccheri in crema di pistacchio con gamberoni**scottati e stracciatella di Burrata € 20,00
al pepe rosa

Paccheri in pistachio cream with seared prawns and parmesan cream scented with basil

① ② ⑧ G

La G indica piatti che possono essere realizzati Gluten Free

Il numero sotto le portate è riferito alla lista allergeni.

* prodotti surgelati

**il prodotto qualora non fosse disponibile fresco potrebbe essere abbattuto a bordo o dal nostro chef

*** prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, Allegato III,
Sez.VII, Cap 3, lettera D, Punto 3

coperto/service € 3,00



I secondi piatti d'Autore *Signature second courses*

Tonno** scottato con cipolla in agrodolce, Beurre blanc alle mandorle e menta € 22,00

Seared tuna** with sweet and sour onion, almond and mint beurre blanc

④ ⑧ G

Zuppa di Pesce cotto e crudo con crostini di pane € 30,00

(calamaro**, gambero**, scampi**, cozze, vongole e filetto di pescato del giorno)

Cooked and Raw Fish Soup with croutons

(squid**, shrimp**, scampi**, mussels, clams and fresh catch of the day fillet)

① ② ④ ⑥ ⑭ G

Ricciola gratinata all'acciuga con crema di zucca, cips di papata viola e spinacino allo zenzero € 25,00

Amberjack gratinated with anchovies, pumpkin cream, purple potato chips, and ginger spinach.

① ④ G

Guancia brasata all'Etna Rosso, purea di Castagne, Castagne ripassate con burro e timo, indivia Belga € 32,00

Cheek braised in Etna Rosso, chestnut puree, sautéed chestnuts with butter and thyme, Belgian endive

⑦ ⑨ ⑫ G

Filetto di manzo cotto a bassa temperatura (52°), con crema di patate al Tartufo, Tartufo nero e mosto cotto € 30,00

Beef fillet cooked at a low temperature (52°C), with truffle-flavored potato cream, Black truffle and cooked must

⑦ G

I secondi piatti *main courses*

Involtino di Pesce Spada** con coulisse d'arancia, polvere d'alloro e carpaccio di finocchio € 20,00

Swordfish** Roll with Orange Coulis, Bay Leaf Powder and Fennel Carpaccio

① ④ ⑦ ⑧

Grigliata mista di pesce** con salsa citronette € 26,00

Mixed grilled fish** with citronette sauce

② ④ ⑭ G

Pescato del Giorno € 70,00 €/kg.
alla griglia o all'acqua pazza

Catch of the Day Grilled or in "acqua pazza" sauce

④ G

La G indica piatti che possono essere realizzati Gluten Free

Il numero sotto le portate è riferito alla lista allergeni.

* prodotti surgelati

**il prodotto qualora non fosse disponibile fresco potrebbe essere abbattuto a bordo o dal nostro chef

*** prodotto ittico conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, Allegato III, Sez.VII, Cap 3, lettera D, Punto 3

coperto/service € 3,00

