

Antipasti Starter

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

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

Gamberoni** in tempura pz.5

€ 16,00

Prawns** in tempura 5 pieces

① ② ⑥

Pepata di cozze

€ 16,00

Peppered Mussels

① ⑭ G

Frittura di Calamari**gr.250

€ 19,00

Fried Squid**

① ⑭

Millefoglie di Spada, scamorza affumicata e melanzana con stracciatella di bufala

€ 15,00

Millefeuille of Swordfish, smoked scamorza cheese and aubergine with buffalo stracciatella

③ ④ ⑦ G

Patate fritte*

€ 5,00

French fries*

①

Patate dolci fritte*

€ 7,00

French sweet fries*

①

Crocchette di patate*

€ 5,00

Potato croquettes*

①

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 *First dishes*

Linguine agli Scampi Linguine with Scampi ① ② G	€ 28,00
Spaghetti alle vongole Spaghetti with clams ① ⑭ G	€ 20,00
Spaghetti ai Ricci (secondo disponibilità)** Spaghetti with sea urchins (subject to availability)** ① ⑭ G	€ 28,00
Paccheri in crema di pistacchio con gamberoni**scottati e stracciatella di Burrata al pepe rosa Paccheri in pistachio cream with seared prawns and parmesan cream scented with basil ① ② ⑧ G	€ 20,00

I secondi piatti *main courses*

Grigliata mista di pesce** con salsa citronette Mixed grilled fish** with citronette sauce ② ④ ⑭ G	€ 26,00
Pescato del Giorno alla griglia o all'acqua pazza Catch of the Day Grilled or in "acqua pazza" sauce ④ G	70,00 €/kg.
Tartare di Manzo con capperi, scalogno, tuorlo d'uovo, senape in grani, cetriolo e salsa Parmigiano Beef tartare with capers, shallots, egg yolk, mustard seeds, cucumber, and Parmesan sauce ③ ④ ⑦ ⑩ G	€ 15,00
Filetto di manzo cotto a bassa temperatura (52°), con crema di patate al Tartufo, Tartufo nero e mosto cotto Beef fillet cooked at a low temperature (52°C), with truffle-flavored potato cream, Black truffle and cooked must ⑦ G	€ 30,00

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

