

ANTIPASTI (*Starters*)

Ostrica Eskè (Irlanda, Baia di Donegal)

€. 6

Ostrica Poema (Francia, Mont San Michel)

€. 6

Ostrica Mermaid (Irlanda del Nord)

€. 6

Scampi* - Gamberi Rossi* - Gamberi Viola*

(Scampi - Red Prawns* - Purple Prawns*)*

€. 14/etto

Battuta di Gambero Rosa Locale, Lime, Rafano, Guacamole

(Local Prawn Tartare, Lime, Horseradish, Guacamole)

€. 18

Carpaccio di Pescato, Insalata da Taglio, Erbe Aromatiche, Zest di Limone

(Seafood Carpaccio, Crispy Salad, Aromatic Herbs, Zest of Lemon)

€. 20

Crudo di Tonno Rosso, Tuorlo in Crosta di Panko, Senape, Tartufo Nero

(Raw Red Tuna Tartare, Panko Crusted Yolk, Mustard, Black Truffle)

€. 24

Roll di Alga Nori, Salmone, Avocado, Sesamo, Riduzione di Soya

(Nori Seaweed Roll, Salmon, Avocado, Sesame, Soya Reduction)

€. 18

Alici Fresche Marinate, Crema di FriggiteLLi, Pomodori Confit, Spuma di Ricotta di Bufala, Pane Croccante

(Fresh Marinated Anchovies, Green Peppers Cream, Confit Tomatoes, Buffalo Ricotta Foam, Crispy Bread)

€. 16

Soutè di Cozze, Vongole e... Cos'Altro Offre il Mercato

(Sautéed Mussels and Clams, Featuring the Day's Market Delights)

€. 20

Mazzancolle* in Crosta di Sesamo, Riduzione di Soya, Salsa Agrodolce

(Prawns in Sesame Crust, Soya Reduction, Sweet and Sour Sauce)*

€. 16

Calamari, Carciofi, Topinambur

(Calamari, Artichokes, Jerusalem Artichokes)

€. 18

Fiore di Zucca, Baccalà Mantecato, Crema di Peperoni Arrosto

(Courgette Flowers, Creamed Codfish, Roasted Pepper Cream)

€. 18

Carciofo alla Giudia "Cacio e Pepe"

(Artichoke "a la Giudia", Cheese and Black Pepper)

€. 14

Insalata di Carciofi e Bottarga

(Artichokes and Bottarga Salad)

€. 16

* Il prodotto potrebbe essere congelato a bordo

PRIMI PIATTI (*First Courses*)

Vesuvi di Gragnano, Cozze, Vongole, Calamari*, Crema di Patate e Porri

(Vesuvi di Gragnano, Mussels, Clams, Calamari, Potato and Leek Cream)*

€ 20

Ravioli di Spigola, Erbe Aromatiche, Pomodoro agli Agrumi

(Sea Bass Ravioli, Aromatic Herbs, Citrus Flavored Tomato Sauce)

€ 20

Vermicelli, Ragù di Moscardini

(Vermicelli, Baby Octopus Ragù)

€ 20

Candele di Gragnano all'Amatriciana di Tonno

(Candele di Gragnano with Tuna Amatriciana)

€ 20

Chitarrina all'uovo, Crudo e Cotto di Gamberi Viola*, Lime, Pane Croccante

(Chitarrina, Raw and Cooked Purple Prawns, Zest of Lime, Crispy Bread)*

€ 25

Lacci all'Astice

(Lacci Pasta with Lobster)

€ 38

Tagliolini Burro, Parmigiano, Tartufo

(Tagliolini Pasta, Parmigiano, Butter)

€ 12

€ 6/gr. Tartufo Bianco *(White Truffle)* (se disponibile)

€ 2/gr. Tartufo Nero *(Black Truffle)*

SECONDI PIATTI (*Main Courses*)

Cotoletta di Spigola Pescata, Puntarelle, Acciughe, Mayonese di Polpo

(Sea Bass Cutlet, Chicory, Anchovies, Octopus Mayonnaise)

€ 28

Tonno in Crosta di Erbe Aromatiche, Composta di Cipolla Rossa e Lamponi

(Tuna Tataki, Aromatic Herbs Crust, Red Onion and Raspberry Compote)

€ 28

Il Nostro Fritto e le sue Salse

(Mixed Fried Seafood and Its Sauces)

€ 24

Pescato del Giorno, Vernaccia di Oristano, Carciofi

(Catch of the Day, Vernaccia di Oristano Wine, Artichokes)

€ 28

Polpo* Caramellato, Salsa di Mango, Olio della Nduja, Finocchi Brasati

(Caramelized Octopus, Mango Sauce, Nduja Oil, Braised Fennel)

€ 24

Astice alla Catalana

(Lobster Salad "a la Catalana")

€ 60

* Il prodotto potrebbe essere congelato a bordo

DESSERT

€. 8

Crema Brulè, Gelato di Liquirizia, Anice Stellato

(Crema Brulè, Licorice Ice Cream, Star Anise)

Mousse di Cioccolato e Caffè, Gelato alla Vaniglia, Croccante al Fondente

(Chocolate and Coffee Mousse, Vanilla Ice Cream, Dark Chocolate Crunchy)

Semifreddo al Pistacchio, Croccantino, Scorzetta di Arancia Caramellata

(Pistachio Semifreddo, Crunchy Almonds, Caramelized Orange Peels)

Fagottino di Sfoglia, Ricotta e Pere Caramellate, Crema al Grand Marnier

(Ricotta and Caramelized Pear Pastry, Grand Marnier Cream)

Tiramisù

Fruttini Gelato di “Matteo a Lancusi (SA)”

(Mixed Fruit Ice Creams by “Matteo a Lancusi (SA)”)

VINI da DESSERT

PICOLIT

100% Picolit

Gradazione Alcolica: 11%

MONVIERT

(Cividale del Friuli -UD)

calice €. 10

“TERMINUM”

100% Gewurtztraminer

Gradazione Alcolica: 11%

TRAMIN

(Termeno -BZ)

calice €. 14

Breganze TORCOLATO

100% Vespaiola

Gradazione Alcolica: 13%

MACULAN

(Breganze -VI)

calice €. 10

BUKKURAM “Sole d’Agosto”

100% Zibibbo

Gradazione Alcolica: 13,5%

MARCO DE BARTOLI

(Pantelleria)

calice €. 12

BEN RYE’

100% Zibibbo

Gradazione Alcolica: 13,5%

DONNA FUGATA

(Pantelleria)

calice €. 16

Muffa Nobile CALCAIA

80% Grechetto, 20% Procanico

Gradazione Alcolica: 10%

BARBERANI

(Orvieto – TR)

calice €. 12

MUFFATO DELLE STREGHE

Riesling, Sauvignon Blanc

Gradazione Alcolica: 13%

POMARIO

(Piegario – PG)

calice €. 12

PASSITO DI SARACENA “Luigi Viola”

50% Guernaccia Bianca, Malvasia, Muscatello, Duraca

Gradazione Alcolica: 14%

CANTINE VIOLA

(Saracena -CS)

calice €. 14