

Menù di stagione

chef

Fabrizio Bonvini

mître

Pietro Valtriani



antipasti

Mazzancolle e capesante al salto su cipollotto stufato e riduzione di mela Granny Smith € 25,00

Trota di Equi Terme affumicata con panna acida, gocce di barbabietola e fantasia di germogli € 20,00

Scaloppa di foie gras, fichi e cornetto salato € 24,00

70 grammi... di Kobe € 38,00

Gran crudité di mare € 40,00

Esperienza di assaggi: € 26,00

- Veli di Moro Oceanico "Glacier 51"
- Tartare di orata di barca con salsa ai lamponi
- Tartare di gamberi rossi di Santa Margherita Ligure e passion fruit

primi

Tortelli in farcia di pere Kaiser e Parmigiano Reggiano 30 mesi con salsa di scampi e gocce di aceto balsamico Tradizionale Extravecchio "Giuseppe Giusti" €24,00

Riso "Acquerello" mantecato alla robiola con crudo di gambero rosso di Santa Margherita Ligure, bottarga di tonno e timo limone €25,00

Pasta mista "Felicetti", ceci, pescato e olio al rosmarino €24,00

Ravioli del Plin in farcia di mascarpone su pesto di radicchio rosso Trevigiano €20,00

Paccheri monograno "Felicetti" ripieni di carbonara con crema al pepe nero €22,00

secondi

Orata “da lenza” e mazzancolle spadellati su passata di panzanella	€ 34,00
Coda di rospo in farcia “pizzaiola” su letto di stracciatella pugliese e crostini di pane nero	€ 32,00
Trancio di Moro Oceanico “Glacier 51” al vapore, zucchine, la loro crema ed emulsione alla curcuma	€ 36,00
Aragosta cotta al burro salato con timballo di riso Venere	€ 20,00 etto
Filetto di scottona “Freygaard Choco” su purea di mais e carote glassate	€ 34,00

Gentile ospite,

Coloro che soffrono di allergie e intolleranze alimentari sono pregati di avvisare il personale che sarà a disposizione per consigli ed informazioni sugli ingredienti dei piatti e se richiesto, per fornire l'elenco delle sostanze allergiche e prodotti che provocano allergie o intolleranze.

In caso le condizioni meteo impediscano la pesca, crostacei e molluschi potrebbero essere congelati a bordo.

I cibi serviti crudi vengono abbattuti di temperatura e conservati a -20° per 48 ore come previsto dalle normative vigenti.

Il nostro menù è preparato nel rispetto della Biodiversità Marina.

Prediligiamo la pesca delle specie locali.

Il pesce citato potrebbe non essere sempre disponibile e quindi sostituito con altro in base al pescato delle flotte locali.

Le zone di pesca FAO sono prevalentemente la 37 e la 27.



fam. Beghè