

Menù di stagione

chef

Fabrizio Bonvini

mître

Pietro Valtriani



antipasti

Vaporata di mazzancolle, calamari e scampi con bietola ripassata ed emulsione di pomodoro e limone	€23,00
Sandwich di sogliola “selvaggia”, aglio nero, patate, topinambur croccante e salsa al burro	€18,00
Scaloppa di foie gras con pera caramellata e cornetto salato	€22,00
Esperienza di assaggi	€22,00
<ul style="list-style-type: none">• Tartare di gamberi rossi di Santa Margherita Ligure e passion fruit• Tartare di orata di barca con melograno e menta• Crudo di triglia, capperi e cipolloto	
Gran crudités di mare	€35,00

primi

Pasta mista “Felicetti” ai frutti di mare con fantasia di fagioli e olio al rosmarino €22,00

Riso “Acquerello”, crema di patate, Parmigiano Reggiano e acciughe salate di Monterosso €20,00

Tagliolino aromatizzato al basilico di Pra con seppie, fasolari e gocce di zafferano €20,00

Ravioli del Plin in farcia di patate dolci, fonduta di Blue Stilton e granella all’amaretto €18,00

secondi

Orata “da lenza” arrosto con patate, pomodorini ed emulsione di olive di Taggia €30,00

Rana pescatrice in “porchetta” con broccoli, la loro passata e cialda al nero €30,00

Trancio di baccalà confit su zuppetta di cipolle, pane integrale tostato e crema di zucca €28,00

Filetto di manzo al pepe verde su crostone di pan brioche e patate novelle al forno €28,00

Carrè di agnello con purea di sedano rapa, spinacino e profumo di anice €26,00

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.