

Antipasti

Mare Crudo

Arrivi Giornalieri dal Mercato Del Pesce

Plateau Royal - 3 Ostriche, 2 Scampi, 2 Gamberi e 1 Trancio di Tonno	€	20,00
Frutti di Mare*: Fasolari, Cannolicchi, Tartufi di Mare, Cozze, Bullot cad.	€	2,00
Crudo di Mare*: Scampi, Gamberi, Ostriche, Noci di Mare, Ricci cad.	€	3,00
Tartare Di Tonno Pinna Gialla con Melograno Mango (120 gr.)	€	13,00
Tartare di Salmone all'Arancia, Mandorle, Miele e Tabasco (120 gr.)	€	13,00
Carpaccio Di Tonno Pinna Gialla 120 gr. con Rucola Lime e Grana	€	13,00
Carpaccio Di Salmone 120 g. con Capperro Pesto al Basilico e Pomodoro	€	13,00
Carpaccio Di Orata 120 gr. Conditto con di Bottarga di Muggine e Lime	€	13,00

*(Secondo disponibilita' del mercato del pesce e dalla stagione oppure se non disponibile congelato a bordo) |

Prodotti Crudi sono Sottoposti ad Abbattimento

Antipasti di Pesce Cotto

Moscardini* in Guazzetto Con Pomodorini Sedano e Cipolla	€	10,00
Carpaccio di Polipo dell' Adriatico con Rucola e Scaglie di Grana	€	13,00
Insalata di Mare* Tiepida Olio Evo e Limone al Naturale alla Marinara	€	10,00
Cocktail di Gamberetti* o alla Catalana con Rucola Grana e Balsamico	€	12,00
Soutè di Cozze con Pepe Nero Prezzemolo e Limone	€	10,00
Zuppa di Cozze con Pomodoro leggermente Piccantine	€	10,00
Zuppa di Frutti di Mare(Cozze Vongole e Pomodoro) con Crostini	€	13,00
Carpaccio Tonno o Spada Affumicato con Balsamico e Melograno	€	13,00

Antipasti Per Chi Non Ama il Pesce

Lo Sfizio :OliveAscolane,Arancini,Mozzarelline, Verdure Pastella per 2	€	20,00
Tagliere di Affettati Di Qualita':Crudo,Salame,Coppa,Prosc.Cotto	€	12,00
Tagliere di Formaggi Misti (4 assaggi) Serviti con Marmellata e Miele	€	12,00
Prosciutto Crudo Parma 24 Mesi con Bufala/Melone/Fichi (Stagionale)	€	10,00
Carpaccio di Bresaola della Valtellina con Rucola e Grana Padano	€	10,00
Mozzarella di Bufala /Burrata/Stracciatella Servita con Pomodori	€	10,00



Primi Piatti

First Course (EN) – Potages at Pâtes (FR) - Sopas y Pasta (ES)

Primi Piatti di Pesce

Mezzipaccheri con Cozze e Vongole Sgusciate Olio Evo e Prezzemolo	€	13,00
Calamarata Gamberetti Zucchine e Zafferano	€	13,00
Scialatielli alle Vongole Veraci e Bottarga di Muggine	€	16,00
Orecchiette Con Ragu' di Branzino Olive Riviera, Menta e Pachino(Per.2)	€	26,00
Trofie al Salmone Norvegese e Noci di Sorrento (Per.2 per.)	€	26,00
Linguine all'Astice (1/2 Crostaceo) con Pomodorino Fresco (per 2 pers.)	€	38,00

Primi Piatti di Terra

Parmigiana di Melanzane alla Moda dello Chef Pascal	€	9,00
Strascinati Burrata di Andria Dop Pomodorino Pachino Basilico (Per.2)	€	26,00
Casoncelli alla Bergamasca Burro Fuso Bacon e Salvia	€	13,00
Lasagne al forno con Ragu' di Controfiletto Argentino	€	10,00

La Paella

Paella Verdure e Carne	Su Ordinazione	(min.2 persone)	€	30,00
Paella Valenciana con Carne e Pesce	Su Ordinazione	(min.2 persone)	€	35,00
Paella di Pesce con il Mare Dentro	Su Ordinazione	(min.2 persone)	€	38,00

*(il Pesce Viene Acquistato con Arrivi Giornalieri Secondo Disponibilita' del Mercato del Pesce e dalla Stagione Oppure se non Disponibile Congelato a Bordo per Garantirvi La Qualita' Migliore)

IL Prezzo indicato e' unitario



Secondi Piatti

Main Course (EN) – Plat Principal (FR) – Segundo Plato(ES)

Le Nostre Sfiziosita' Fritte

*Frittura di Calamari 250 gr. Calamari, Calamaretti, Ciuffi Zucchine Pastellate	€	13,00
*Frittura mista 250 gr. Calamari, Gamberetti, Totani Ciuffi Verdure Croccanti	€	15,00
Cotoletta Sbagliata alla Milanese Petto di Pollo con Patatine Maio e Ketchup	€	12,00
Verdure Croccanti di Stagione (Ortaggi in Pastella)	€	7,00
*Peccato Di Gola con Olive Ascolane, Mini Arancini e Patatine Fritte	€	7,00

Pesce alla Griglia e Specialita'

Tonno 200 gr. Pinna Gialla Olio Evo e Limone Servito con Insalatina di Stagione	€	15,00
Salmone 250 gr Norvegese Premium Servito con Rucola e Pomodorini	€	15,00
*Pesce Spada 200 gr. del Mediterraneo Olio Evo Limone e Prezzemolo	€	15,00
N. 5 Gamberoni al Cognac e Ananas	€	20,00
Orata di Orbetello 300/400 gr, Sfilettata Servita con Rucola e Pomodorini	€	15,00
Branzino Nostrano 300/400 gr, Servito con Insalatina di Stagione	€	15,00
*Grigliata Mista: Salmone, Spada, Scampo, Gambero Tonno, Filetto di Branzino	€	24,00
*Scampi e *Gamberi :3 Scampi 3 Gamberi Serviti con Verdure Grigliate	€	20,00
*Astice Americano Alla Catalana (1/2 Crostaceo cad.) (per 2 pers.)	€	40,00
5*Scamponi o 5* Gamberoni Alla Catalana (per 2 pers.)	€	40,00

* Prodotti Freschi Sottoposti ad Abbattimento Oppure Congelati a Bordo Secondo Disponibilita' del Mercato

Secondi Di Carne

Hamburger di Manzo Argentino 200 gr. Angus con Patatine	€	12,00
Roastbeef all'Inglese di Black Angus Olio Evo e Lime	€	12,00
Tonnato della Tradizione alla Maniera Classica	€	12,00
Tagliata di Manzo Argentino 250 gr agli Aromi /Rucola e Grana	€	16,00
Filetto di Manzo(250 gr) Argentino Griglia e Verdure Grill	€	22,00

Ci scusiamo se eccezionalmente qualche proposta non fosse disponibile e consigliamo sempre di indicare il grado di cottura per esaltarne la qualita'



Salad end Cheese

Insalatone

Mediterranea;Ins.Mista,Pomodoro,Carote,Uova,Acciughe,Mozzarella	€	9,00
Nizzarda:Ins.Mista,Patate,Tonno,Olive,Acciughe,Mozzarella,Capperi	€	9,00
Veggie: Insalata Mix,Finocchi,Carote,Pomodori Secchi,Olive,Mela Verde,Noci	€	9,00

Contorni

Insalata Mista di Stagione	€	4,00
Verdure alla Griglia Melanzane Peroni Zucchine	€	6,00
Patatine Fritte servite con Maionese e Ketchup	€	4,00
Patate al Forno/ Soute' Lessate e Saltate in Padella con Aromi	€	4,00

Formaggi

Vero Gorgonzola Morbidoso Servito Con i Suoi Crostini	€	6,00
Taleggio Dolcissimo della Valsassina con Crostini di Pane Integrale	€	6,00
Poker di Grana Padano Stagionato Servito con Sedano e Noci	€	8,00
Caciotta Toscana Misto Pecora Servita con Miele di Acacia	€	8,00
Pecorino Sardo Servito con Marmellata di Frutta	€	8,00

Dessert

Tiramisu' dello Chef /Profiterolles/Meringata con Dressing alla Fragola	€	5,00
Cheese cake ai Frutti di Bosco/Crema al Mascarpone e Gocce di Cioccolato	€	5,00
Crostata di Marmellata o di Mele Fatta in Casa	€	5,00
Macedonia di Frutta Fresca /Ananas	€	5,00
Fragole al Limone	€	6,00

Bevande

Acqua Minerale in Bottiglia Pet 0,50 cl.	€	1,00
Bibite Analcoliche Lattina Coca Cola/Fanta/Sprite 0,33 cl.	€	3,00
Birra in bottiglia Heineken/Beck's,/Menabrea Bionda,Ceres,Tennents 0,33 cl	€	4,00

