

CRU DO



Selezione di ostriche:

Ostriche Speciale Divine
Francia

5

Ostriche BB Peter David Hervé
Francia

6

Gamberi* di nassa marinati, mozzarella di bufala
fresella, estratto di pomodoro

18

Crudo di pesce*, crostacei, molluschi, frutti di mare,
aromi mediterranei

32

Un tuffo nel blu:
tartare*... carpaccio*

22

* Il pescato evidenziato con l'asterisco come previsto dalla normativa
vigente è stato abbattuto preventivamente. In mancanza sarà acquistato
già
abbattuto/congelato a bordo

ANTI PASTI



Polpo verace fritto, maionese della sua acqua
caviale di fagiolini

19

Fettucelle di seppia arrostita, carciofo, crema di patate alla curcuma

18

Gamberi rossi di Mazara e capesante scottate, crema di piselli
estratto di corallo, briciole di pane all'acciuga

24

Uovo bio in camicia, spuma di patata affumicata,
asparagi e chips di bacon

16

Manzo tataki speziato, puntarelle, burrata e nocciole

19

* Il pescato evidenziato con l'asterisco come previsto dalla normativa
vigente sarà abbattuto preventivamente. In mancanza sarà
acquistato già abbattuto/congelato a bordo

3



PRIMI

Linguine Gerardo Di Nola, frutti di mare, crostacei
molluschi, plancton marino

20

Ravioli di ricotta profumata al limone, vongole
veraci, spuma di asparagi

22

Pasta e patate, ricci di mare, salicornia e limone

22

Pennoni Pastificio Felicetti, fave, piselli, crema di carciofi
provolone del Monaco, pancetta cotta al forno

16

Tagliolini cacio e pepe, tartufo nero, polvere di porcini

20

SECO NDI



Trancio di spigola cotta su piastra di sale speziato, sentori mediterranei, insalatina primaverile

24

Triglia ripiena di mozzarella in crosta di pane panko quinoa, spinaci novelli, olive nere di Gaeta

22

Baccalà gratinato alle mandorle, agretti al vapore, maionese al lime

22

Filetto di vitellina “Radici” in crosta di pistacchi ed erbe aromatiche

26

Pluma di maiale Iberico cotto a bassa temperatura, crauti rossi, patate novelle

26

DO LCI



Semifreddo all'anice, spirale di cioccolato fondente, lamponi

9

Tiramisù 3 P

9

Pane al cioccolato e nocciola, gelato alla vaniglia
caramello salato, fave di cacao

9

Evoluzione di pastiera

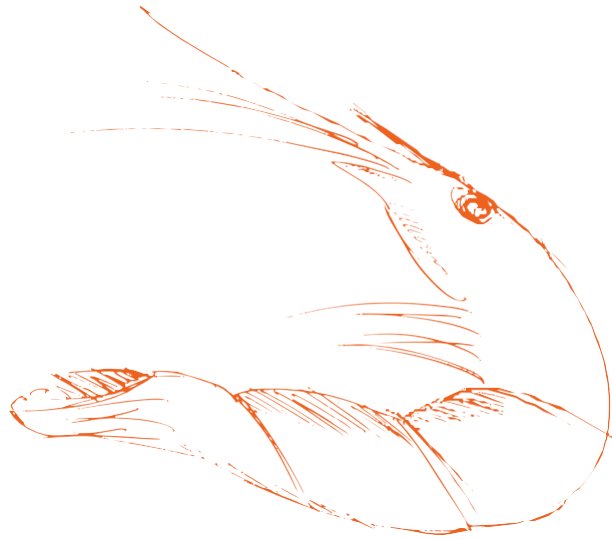
9

Carpaccio di ananas marinato al pepe di Sichuan,
semifreddo allo yogurt, kiwi candito

8

Servizio 10%

3



Menu degustazione € 65

Carlo fai tu.....

Un percorso di 5 portate a cura dello
chef Carlo Spina

Il menu degustazione si intende per tavolo completo e bevande escluse
Si prega di voler comunicare qualsiasi tipo di intolleranza
o allergia al personale di sala

3