



Our chef weekly creates, for our customers, two tasting menus dedicated the one at the fish and the other to the meat. These include four courses from starter to dessert, which are chosen according to market availability. Each course will be accompanied by a glass of selected wine from our cellar.

Classic Meat 35,00 €:
Four dishes from appetizer to dessert, four glasses of wine pairing. water and coffee included

Classic Fish 35,00 €:
Four dishes from appetizer to dessert, four glasses of wine pairing. water and coffee included

The tastin menu are chenged weekly and made exclusively for the entire table



Settimanalmente il nostro chef crea, per i nostri clienti, due menù degustazione dedicati l'uno al pesce e l'altro alla carne. I Menù prevedono quattro portate dall'antipasto al dessert, che vengono scelte secondo la disponibilità del mercato. Ogni portata verrà accompagnata da un bicchiere di vino selezionato dalla nostra cantina.

Classico Carne 35,00 euro :
Quattro piatti dall'antipasto al dessert, quattro bicchieri di vino in abbinamento. acqua e caffè inclusi

Classico pesce 35,00 euro :
Quattro piatti dall'antipasto al dessert, quattro bicchieri di vino in abbinamento acqua e caffè inclusi

I Menù degustazione vengono cambiati settimanalmente e vengono realizzati esclusivamente per l'intero tavolo



Antipasti Starters

<i>Manzo Piemontese tartare, tartufo bianco (3g)</i> Piedmont beef tartare, white truffle (3g)	30
<i>Carpaccio di pollo, miso, bergamotto, cavolo viola</i> Smoked chicken carpaccio, miso, bergamot, purple cabbage	14
<i>Funghi porcini scottati in olio, salsa yuzu</i> Deep fried porcini mushroom, yuzu sauce	16
<i>Ricciola tartare, avogado, cipolla rossa, pomodoro</i> Yellowtail tartare, avogado, red onions, tomatoes	20
<i>Insalata carta, acciughe, aceto di mele</i> Paper salad, anchovies, apple vinegar	12
<i>Cavolo viola, gamberi viola *, miso, citronette</i> Purple cabbage, purple shrimp, miso, citronette	20
<i>Tatky di manzo piemontese "Cazzamali"</i> Piedmont beef tatky "Cazzamali butcher"	16

Primi Piatti First Courses

<i>Tagliatelle, burro d'Isigny, tartufo bianco (3g)</i> Tagliatelle's pasta, Isigny butter, white truffle (3g)	30
<i>Risotto carnaroli, porcini, strachitunt, timo</i> Carnaroli's risotto, porcini, strachitunt cheese, thyme	20
<i>Paccheri, capesante, capperi, olive di Gaeta</i> Lemon risotto with yellowtail escalope	18
<i>Risotto carnaroli, zucca, gorgonzola, manzo</i> Carnaroli's risotto, pumpkin, gorgonzola cheese, beef	20
<i>Linguine, astice, bisque di astice, pomodoro</i> Linguine's pasta, lobster, tomatoes, lobster bisque	35



I Pesci Fish

<i>Uova all'occhio, tartufo bianco (3g)</i> Fried eggs, white truffle (3g)	30
<i>Capesante scottate, soia, bergamotto</i> Scallops, soy sauce, bergamot	22
<i>Insalata d'astice al vapore, salsa citronette</i> Steam lobster salad, citronette sauce	35
<i>Ricciola, coulis di pomodoro, olio al basilico</i> Yellowtail, tomato coulis, basil olive oil	30

Le Carni Meat

<i>Scaloppa di foie gras, miso piccante</i> foie gras escalope, spicy miso	20
<i>Tagliata di piemontese e salsa al limone</i> Piedmont sliced beef with lemon sauce	20
<i>Petto d'anatra barberie, sette pepi, salsa al porto</i> Duck brest, seven peppers, red port sauce	20

*Il prodotto pescato viene sottoposto a trattamento
di bonifica preventiva*

*The catch is treated
with blast chiller*

**Prodotto congelato a bordo*

** Product Frozen on board*