

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori ai 10 mg/Kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

INGREDIENTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES:

1. *Cereals with gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut and derivated products*
2. *Shellfish and products containing shellfish*
3. *Eggs and products containing eggs*
4. *Fish and products containing fish*
5. *Peanuts and products containing peanuts*
6. *Soy and products containing soy*
7. *Milk and products containing lactose*
8. *Nuts: almonds, hazelnut, nuts, acagiù nuts, pecan nuts, Brazilian nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts and products containing mentioned ingredients*
9. *Celery and products containing celery*
10. *Mustard and products containing mustard*
11. *Sesame seeds and products containing sesame seeds*
12. *Sulfur dioxide and sulfites over 10mg/Kg*
13. *Lupins and products containing lupins*
14. *Molluscs and products containing molluscs*

MENU DEGUSTAZIONE - *TASTING MENU***"5 K"**

€ 80,00

*5 portate / 5 courses**(acqua e caffè inclusi / water and coffee included)*

€ 115,00

*5 portate / 5 courses**(acqua, caffè e vini inclusi / water, coffee and wines included)***ANTIPASTI - *STARTERS*****Gamberi rossi di Sicilia, barbabietola e arancia** ²⁻⁴⁻⁹*Sicilian red prawns, beetroot and orange*

€ 24

Capesante arrosto, piselli, crema di cipolle dolci e polvere di bacon ⁴⁻⁷⁻¹⁴*Roasted scallops, peas, sweet onion cream and bacon powder*

€ 22

Tartare di fassona piemontese, nocciole, rabarbaro al lampone ⁸*Piedmont beef tartare, hazelnuts, raspberry rhubarb*

€ 20

Verdure dell'orto di stagione*Spring vegetable garden*

€ 16

Scaloppa di fole gras, tartufo nero estivo, cipolla di Tropea vanigliata ¹⁻⁷*Foie gras escalope, black summer truffle, vanilla red onion*

€ 28

PRIMI – *FIRST DISHES*

Risotto allo zafferano DOP d' Abruzzo, yuzu e rosmarino ⁶⁻⁷⁻⁹
Saffron risotto, yuzu and rosemary
€ 20

Ravioli "come una lasagna" ¹⁻³⁻⁷⁻⁹
Ravioli "like a traditional lasagna"
€ 18

Calamarata di Gragnano, pomodoro datterino, basilico di Pra ¹⁻⁹
Gragnano Calamarata, plum tomatoes, Genoese basil
€ 16

Spaghetto freddo, scampi, straciatella di bufala, rosso di pomodoro ¹⁻²⁻⁷
Cold spaghetti, scampi, buffalo straciatella, tomato water
€ 28

SECONDI – *MAIN DISHES*

Filetto di manzo piemontese, consistenze di asparago, salsa bernese ³⁻⁷⁻⁹
Fillet of Piedmont beef, asparagus texture, Bearnaise sauce
€ 30

Petto d'anatra "Azienda Agricola Moncucco", miele di castagno, carota croccante ⁶⁻⁷
Duck breast, chestnut honey, crispy carrot
€ 28

Spigola ai profumi del Mediterraneo ⁴
Sea bass to the Mediterranean scents
€ 30

Astice in due servizi: ²⁻⁶⁻⁷⁻⁹
Astice profumato al burro chiarificato, cavolfiore al latte, caviale di limone
Chele, sentori d' oriente e il suo consommé
Lobster in two ways:
Lobster scented with clarified butter, milk cawliflower, lemon caviar
Claws, oriental flavors, and its consommé
€ 48

I numeri accanto a ogni portata fanno riferimento alle sostanze e allergeni secondo la legenda riportata di seguito.

* Per garantire una migliore qualità, alcuni nostri cibi subiscono un abbattimento rapido di temperatura e sono conservati a -20°C.

** Prodotti congelati a bordo

The numbers next to each course refer to substances and allergen, according to the key that you can require.

** To aim a better quality of the dishes, some of the ingredients could undergo a food-processing consisting in -20°C degrees temperature reduction*

***Fish frozen on board*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o marinato viene sottoposto a trattamento di bonifiche preventive conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004 e successive integrazioni.

L'esecuzione di alcune preparazioni implicano l'utilizzo di additivi alimentari naturali.

La nostra cucina si caratterizza per una costante ed accurata ricerca di prodotti di alta qualità.

Puntiamo su materie prime legate al territorio, alla storia del paese. Le nostre proposte, nel rispetto delle stagioni, esaltano i sapori, i colori e gli aromi caratteristici della terra italiana e mediterranea.

Le più avanzate tecniche di cottura e di elaborazione dei piatti permettono di mantenere inalterate le caratteristiche proprie delle materie prime usate.

Confidiamo nella vostra discrezione per l'utilizzo di telefoni cellulari.

The fish we serve is beforehand treated as per rule (CE) 853/2004 and later integrations. We may use natural dietary additive to prepare some of the recipes.

Our cuisine is highly based on permanent and accurate research of superior quality ingredients. We focus on raw materials related to the area and to the history of our Country. Our suggestions, accordingly with the seasons, enhance the flavours, colours and aromas of the Italian and Mediterranean territory. Cooking and processing the food using the most sophisticated and innovative cutting-edge techniques allow us to keep unchanged the raw materials peculiarity.

We trust your kindness to a moderate use of mobile phones