

- Gran Selezione di Crudi Pregiati*** (12 portate) 35,00€
 Cernia con Erba Limoncina
 Corvina con Finocchietto Nero
 Gamberi Rosa con caponata di Datterini
 Gamberi Viola con basilico Thai
 Gamberi Rossi con scorza di Lime
 Tagliata di Ricciola al Pesto rivisitato
 Tagliata di Tonno Rosso con Arancia ed aceto balsamico invecchiato
 Gambero Bianco con Gazpacho
 Battutino di Crostacei con Oro edibile
 Pannocchia con Sale Verde delle Hawaii ed olio aromatizzato al plancton
 Scampo con bottarga
 Mazzancolle al naturale
- Gran Selezione di Cotti Pregiati*** (12 portate) 35,00€
 Calamari alla piastra e vellutata di Piselli
 Guazzetto di Seppia
 Crocchetta di Baccalà
 Triglie fritte con Burro e Confettura di Cipolla
 Stick di Spada
 Mini Galiziana tradizionale
 Mini Sauté di Telline
 Uovo di Quaglia e Gambero Rosso
 Gamberi Rosa Olive e Pinoli
 Polpo Radicchio e Noci
 Scampo alla piastra e Bottarga
 Mazzancolle al Franciacorta con olio aromatizzato al Plancton
- Selezione di Crudi Pregiati*** (6 portate) 20,00€
 Gamberi Rosa con caponata di Datterini
 Gamberi Viola con basilico Thai
 Gamberi Rossi con scorza di Lime
 Tagliata di Ricciola al Pesto rivisitato
 Tagliata di Tonno Rosso con Arancia ed aceto balsamico invecchiato
 Mazzancolle al naturale
- Selezione di Cotti Pregiati*** (6 portate) 20,00€
 Crocchetta di Baccalà
 Triglie fritte con Burro e Confettura di Cipolla
 Stick di Spada
 Calamari alla piastra e vellutata di Piselli
 Guazzetto di Seppia
 Mazzancolle al Franciacorta con olio aromatizzato al Plancton
- Ostriche** (al pezzo) 5,00€
 Royale "David Herve"
 Fine Claire de Bonsonge



La Tellina*

Spaghettoni con Telline sgusciate, pomodori Datterini e Bottarga

18,00€

Riso Imperiale*

Vellutata di Gamberi Rosa, Riso mantecato con Latte e Burro di Bufala, Gamberi Rossi crudi e scorza di Limone

16,00€

Linguine ai Gamberi*

Linguine con Gamberi Rosa, Lime e Pecorino

18,00€

Carbonara di Pata Negra*

Pecorino, Parmigiano, Uova, Guanciale di Pata Negra soffritto e Paprika dolce affumicata

18,00€



Zuppetta di Pesce agli agrumi* Ricciola, Spada, Gamberi Viola e Scampi in varie cotture con riduzione di Arancio, Limone e Pompelmo	20,00€
Frittura con la sua Salsa* Calamari fritti e Gamberi sgusciati e fritti, accompagnati da una Salsa Chili Agrodolce	20,00€
Spada in doppia cottura* Spada cotto sottovuoto e alla piastra con crema di Cannellini e Curcuma	20,00€
Cubo di Tonno Rosso in Agrodolce* Tonno Rosso alla piastra, Pistacchio di Bronte e Riduzione di ciliegie con Aceto Balsamico	20,00€
Galiziana 266* Puré di Patate, Pimentòn dolce e affumicato con Tentacoli di Polpo bolliti e alla piastra	20,00€
Rubia Gallega* Bistecca di Rubia Gallega alla piastra e Misticanza	30,00€



Mousse al Cioccolato Bianco

Mousse di Cioccolato Bianco con Crumble salato e Coulis di Frutti Rossi

8,00€

Semifreddo al Mango e Frutto della Passione

Semifreddo al Mango su un croccante al biscotto con Gelée di Passion Fruit

8,00€

Tris di Tiramisù

Al Pistacchio, Caffè e Frutti Rossi

8,00€

Millefoglie al Mojito

Crema al Rum, Lime e Menta, Zucchero di canna e Pasta Sfoglia croccante

8,00€



Acqua Naturale	2,50€
Acqua Frizzante	2,50€
Coca-Cola	2,50€
Pane & Servizio	3,00€

LISTA DEGLI ALLERGENI CHE POSSONO ESSERE SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
Anidride solforosa e solfiti
Uova e prodotti a base di uova
Molluschi e prodotti a base di molluschi
Pesce e prodotti a base di pesce
Lupini e prodotti a base di lupini
Arachidi e prodotti a base di arachidi
Senape e prodotti a base di senape
Frutta a guscio
Soia e prodotti a base di soia
Sedano e prodotti a base di sedano
Sesamo e prodotti a base di sesamo

*I prodotti ittici e le Carni sono state termicamente abbattute, come da norma, oppure, nel caso del pescato, congelato direttamente a bordo.