



Menù di terra * Land menu

Antipasti * Appetizers

"Conte Mascetti" – riso rosso selvatico con uovo al tegamino, asparagi scaglie di tartufo <i>wild red rice with fried egg, asparagus and truffle flakes</i>	€ 13,00
Carpaccio di manzo fumé con giardiniera di verdure <i>Smoked beef carpaccio with pickled vegetables</i>	€ 10,00
Culaccia "Rossi" - servito con formaggio Senese e marmellata di mele e peperoncino <i>Culaccia "Rossi" - served with Senese cheese and apple and chilli jam</i>	€ 13,00
Prosciutto di S. Daniele - servito con formaggio caprino <i>San Daniele ham - served with goat cheese</i>	€ 13,00

Primi piatti * First dishes

Risotto con bruscandoli e Prosecco - minimo due persone <i>Risotto with bruscandoli and Prosecco - minimum two people</i>	cad. each	€ 13,00
Pasta "Giglio" - aglio, olio, peperoncino, acciughe e pomodorini <i>Pasta "Giglio" - garlic, oil, chilli, anchovies and cherry tomatoes</i>		€ 10,00
"Ciumachella" carbonara alla Romana (con paccheri di Gragnano) <i>"Ciumachella" carbonara alla Romana</i>		€ 13,00
Ravioli ripieni di vitello su fonduta di Taleggio e semi di papavero <i>Ravioli stuffed with veal on Taleggio fondue and poppy seeds</i>		€ 13,00

Secondi piatti * Second courses

Tagliata di manzo Platinum con rucola e scaglie di grana <i>Platinum beef steak with rocket and parmesan flakes</i>	€ 20,00
Filetto di manzo Platinum alla griglia con patate al forno <i>Grilled Platinum Beef Fillet roast potatoes</i>	€ 22,00
Costoletta d'agnello con verdure alla piastra <i>Lamb chop with grilled vegetables</i>	€ 15,00
Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura con misticanza di verdure <i>Chicken steak cooked at low temperature with mixed vegetables</i>	€ 14,00

Le verdure * Vegetables

Spinaci al burro - <i>Buttered spinach</i>	€ 5,00
Patate al forno - <i>Roast potatoes</i>	€ 5,00
Verdure alla piastra - <i>Grilled vegetables</i>	€ 5,00
Insalata mista - <i>Mixed salad</i>	€ 5,00

Coperto € 2,00

**Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione

Serviamo Acqua Minerale e Naturale Ferrarelle - € 3,00

Cover charge € 2,00

We serve Ferrarelle Mineral and Natural Water - € 3.00

** Fresh fish or chilled or frozen on board according to the type and / or preparation



Menù di mare * Sea menu

Antipasti * Appetizers

Mosaico di tonno con olio extravergine, ananas caramellato e zest di limone <i>Tuna mosaic with extra virgin olive oil, caramelized pineapple and lemon zest</i>	€ 15,00
Carpaccio di salmone marinato con sale bilanciato e finocchietto selvatico <i>Salmon carpaccio marinated with balanced salt and wild fennel</i>	€ 13,00
Insalata tiepida di polpo, pomodorini e olive taggiasche <i>Warm octopus salad, cherry tomatoes and Taggiasca olives</i>	€ 13,00
Souté di cozze e gamberi con crostini caldi <i>Souté of mussels and prawns with hot croutons</i>	€ 11,00

Primi piatti * First dishes

Spaghetti aglio, olio, peperoncino, collatura di alici e pane croccante di Matera <i>Spaghetti with garlic, oil, chilli and anchovy sauce - Served with Matera toast.</i>	€ 13,00
Garganelli con battuta di gamberi e pistacchio <i>Garganelli with prawns and pistachio</i>	€ 15,00
Spaghetti alle vongole e Bottarga <i>Spaghetti with clams and bottarga</i>	€ 15,00
Linguine allo scoglio <i>Linguine with seafood</i>	€ 15,00

Secondi piatti * Second courses

Tonno scottato con salsa avocado e chiffonade di finocchi in salsa soia <i>Seared tuna cubism with avocado and raspberry sauce</i>	€ 18,00
Frittura di calamari, gamberi <i>Fried squid, shrimp</i>	€ 17,00
Filetto di branzino su vellutata di spinaci e chips di topinambur e semi di lino <i>Sea bass fillet on a cream of spinach and Jerusalem artichoke chips and flax seed</i>	€ 17,00

Le verdure * Vegetables

Spinaci al burro - <i>Buttered spinach</i>	€ 5,00
Patate al forno - <i>Roast potatoes</i>	€ 5,00
Verdure alla piastra - <i>Grilled vegetables</i>	€ 5,00
Insalata mista - <i>Mixed salad</i>	€ 5,00

Coperto € 2,00

**Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione
Serviamo Acqua Minerale e Naturale Goccia di Camia - € 3,00
Cover charge € 2,00

We serve Goccia di Camia Mineral and Natural Water - € 3,00

** Fresh fish or chilled or frozen on board according to the type and / or preparation



Dolci * Desserts

Ferrarino - <i>crema allo zabaione aromatizzata al rhum con amaretti e scaglie di cioccolato</i> Rum flavored zabaglione cream with macaroons and chocolate flakes	€ 7,00
Doganino – <i>semifreddo alle mandorle e caramello con salsa Bayles</i> Doganino - Bayles cream, Bayles liqueur and ladyfingers	€ 6,00
Tiramisù della tradizione - <i>pan di spagna e crema mascarpone</i> Traditional tiramisu - sponge cake and mascarpone cream	€ 5,50
Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi Vanilla ice cream with warm berries	€ 5,50
Sorbetto alla mela verde Green apple sorbet	€ 4,50
Zuppetta fredda di fragole al Porto e gelato fior di latte Cold Port Strawberry Soup with ice-cream	€ 5,50

Coperto € 2,00

***Pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia e/o alla preparazione*

Serviamo Acqua Minerale e Naturale Goccia di Carnia - € 3,00

Cover charge € 2,00

We serve Goccia di Carnia Mineral and Natural Water - € 3.00

*** Fresh fish or chilled or frozen on board according to the type and / or preparation*