



Amo viaggiare, partire ma sempre per poi ritornare  
perché come un albero ha le sue radici nella sua terra, io ho le mie  
radici ben salde nella cultura gastronomica di questa meravigliosa  
terra contadina



Tutti gli ortaggi presenti nel menù provengono dai Nostri orti  
coltivati con tecniche biologiche per servirvi prodotti di alta qualità  
e per preservare la biodiversità della Nostra fantastica Regione.

*Chef Gian Marco Carli*

## **Menu' degustazione**

### **Tre Portate**

#### **"Fai Tu"**

*Benvenuto dello Chef*

*Un antipasto a vostra scelta dal nostro menù*

*Un primo o un secondo a vostra scelta dal nostro menù*

*Un dessert a vostra scelta dal nostro menù*

Piccola pasticceria

€ 55 p.p.

### **Wine pairing**

Tre calici

€ 30.00

Cinque calici

€ 45.00

Allergeni : il numero inserito tra le parentesi, vicino agli alimenti, corrisponde agli ALLERGENI presenti nel prodotto (come indicato nella tabella allergeni)

Tabella Allergeni: 1) Cereali contenenti glutine; 2) Crostacei; 3) Uova; 4) Pesce; 5) Latte e lattosio; 6) Arachidi; 7) Soia; 8) Frutta a guscio; 9) Sedano; 10) Sesamo; 11) Anidride solforosa e solfiti; 12) Lupini; 13) Molluschi;

Alfine di garantire la salute dei nostri ospiti, il pescato e il nostro crudo, così come previsto dalle normative vigenti, sarà

abbattuto preventivamente. In mancanza, sarà acquistato già abbattuto e surgelato a bordo

# **Cinque Portate**

## **“Lo stagionale”**

*Benvenuto dello Chef*

### **Antipasti**

*“Le cose migliori accadono di notte”*

Tartare di tonno rosso Balfegò, midollo di vitello, porro, limone ed erbe mediterranee (1-3-4)

*“Polpo allo spiedo”*

Spiedino di polpo e patate novelle laccati al miele, fagiolini, chimichurri mediterraneo ed emulsione allo zafferano (3-4-8-13)

### **Primo piatto**

*“Risotto Caprese”*

Risotto Carnaroli invecchiato 6 mesi, cotto in acqua di pomodoro, carpaccio di pomodori di Sorrento, origano di montagna e fior di latte (5)

### **Secondo piatto**

*“Quel profumo di salsedine”*

Seppia scottata e il suo nero, bietoline in aglio, olio e peperoncino, limone al sale, ricci imperiali e fasolari (2-4-13)

### **Dessert**

*“E' sempre una buona idea”*

Cre moso al cioccolato, lamponi in diverse consistenze (1-3-5-8)

### **Piccola pasticceria**

€ 85 p.p.

NB: Le degustazioni si intende per l'intero tavolo

Allergeni : il numero inserito tra le parentesi, vicino agli alimenti, corrisponde agli ALLERGENI presenti nel prodotto (come indicato nella tabella allergeni)

Tabella Allergeni: 1) Cereali contenenti glutine; 2) Crostacei; 3) Uova; 4) Pesce; 5) Latte e lattosio; 6) Arachidi; 7) Soia; 8) Frutta a guscio; 9) Sedano; 10) Sesamo; 11) Anidride solforosa e solfiti; 12) Lupini; 13) Molluschi;

Al fine di garantire la salute dei nostri ospiti, il pescato e il nostro crudo, così come previsto dalle normative vigenti, sarà

abbattuto preventivamente. In mancanza, sarà acquistato già abbattuto e surgelato a bordo

# **Menu' degustazione al buio**

## **“Giammà fai tu”**

Tradizione, conoscenza e contaminazione  
per un menù al buio attraverso l'estro e la creatività del nostro Chef

“Il benvenuto dello chef”

Tre Antipasti

Due Primi piatti

Un Secondo piatto

Un Dessert

Piccola pasticceria

€ 95 p.p.

NB: La degustazione si intende per l'intero tavolo

### **Wine pairing**

Tre calici

€ 30.00

Cinque calici

€ 45.00

Allergeni : il numero inserito tra le parentesi, vicino agli alimenti, corrisponde agli ALLERGENI presenti nel prodotto  
(come indicato nella tabella allergeni)

Tabella Allergeni: 1) Cereali contenenti glutine; 2) Crostacei; 3) Uova; 4) Pesce; 5) Latte e lattosio; 6) Arachidi; 7) Soia;  
8) Frutta a guscio; 9) Sedano; 10) Sesamo; 11) Anidride solforosa e solfiti; 12) Lupini; 13) Molluschi;

Al fine di garantire la salute dei nostri ospiti, il pescato e il nostro crudo, così come previsto dalle normative vigenti,  
sarà

abbattuto preventivamente. In mancanza, sarà acquistato già abbattuto e surgelato a bordo