

CARNE E PESCE

Per la fornitura di carne e pesce, ci avvaliamo dei migliori fornitori della zona, pretendendo da loro sempre la miglior qualità. La carne, sia che si tratti di Burger o Tartare, viene lavorata al momento dell'ordine dal nostro Chef, per garantire sempre la massima freschezza e la garanzia di ciò che vi offriamo. Il pesce, che acquistiamo da Micucci & Balzari, viene da noi lavorato e conservato nel pieno rispetto delle vigenti normative, ad ogni consegna. Gli unici prodotti non italiani che trovate nel nostro menù sono le "acciuoghe del Cantabrico" ed il "Salmone argentato Coho": la nostra scelta è ricaduta sul top di gamma per queste due categorie di prodotti poichè non siamo stati in grado di trovare un' altrettanto valida alternativa italiana da proporvi...ma stiamo continuando a cercare...

For meat and fish, we have the best local suppliers.

The meat, whether it be for Burger or Tartar, is processed in the order by our Chef, to guarantee maximum freshness and to guarantee what we offer.

The fish, that we buy from Micucci & Balzari, is worked and stored by us in full compliance with current regulations, for each delivery. The only non-Italian products you find in our menu are the "Cantabrian anchovies" and "Savage silver Coho Salmon": our choice fell on the top of the range for these two categories of products because till now we are not able to find a equally valid alternative in the Italian offer ... but we are looking for...



SECONDI PIATTI

Filetto AmaMi di Fassone Piemontese della Macelleria Motta (250gr) in crema di castagne, sapori del bosco, tortino di polenta taragna con cuore caldo (1-7-8-12)
Piemontese Fassone beef fillet (250gr) in chestnut cream, flavors of the forest, polenta taragna pie with a warm heart (1-7-8-12)

29,00

AmaMi Burger di Fassone Piemontese su pane integrale dello Chef, fonduta di Parmigiano, tartufo nero, rucola e patate rosse al forno (1-3-5-7)
Piemontese Fassone AmaMi beef burger on whole wheat Chef's bread, fondue of Parmesan cheese, black truffle, rocket and red baked potatoes (1-3-5-7)

18,00

Straccetti di pollo alla birra Menabrea con senape in grani, miele e lamelle di carciofi alla maggiorana (1-10-12)
Menabrea beer chicken strips with mustard in grains, honey and artichokes strips with marjoram (1-10-12)

16,00

Trancio di Tonno rosso in crosta di pistacchi con spuma di carote e spinacio scottato (4-8)
Red Tuna steak in pistachios crust with carrot and seared spinach mousse (4-8)

25,00

Filetto di Ricciola con radicchio scottato al passito di Pantelleria, maionese alla barbabietola e zeste di limone (10-11)
Fillet of Amberjack with radicchio seared with passito of Pantelleria, beetroot mayonnaise and zest of lemon (10-11)

23,00

*Prodotto congelato a bordo/ Products frozen on board

