



Questi menù sono creati e pensati dagli chef Massimo e Cristiano.

L'idea alla base di questi menù, carne e pesce, è di servire piatti gustosi e ben abbinati tra di loro con materie prime di stagione, è per questo che periodicamente alcuni piatti verranno sostituiti.

Le persone allergiche o intolleranti al glutine possono richiedere i nostri menù “Gluten free”.

Chiedere direttamente al personale di sala.

These menus have been thought up and created by chef Massimo and Cristiano.

The idea behind both the fish and meat menus is to serve tasty dishes which combine well with seasonal raw(fresh) produce. That's why some dishes will periodically be replaced.

Gluten allergic or intolerant people may ask for our “Gluten free” menus.

Feel free to ask the staff directly



La Carta

Antipasti

Verdure miste in pastella (salvia, asparago, zucchine alla menta)	€ 11.00
Testarolo con farina di ceci, farcito con funghi porcini e patate	€ 11.00
Baccalà e patate pestato al mortaio, con crostino di panissa	€ 12.00
Tartare di ombrina e frutto della passione	€ 13.00
Insalata tiepida di mare (Calamari, seppie, polpo, cozze e gamberi)	€ 13.00

Primi Piatti (Tutte le tipologie di paste sono di nostra produzione)

Ravioli alla genovese con sugo di pinoli e maggiorana	€ 12.00
Ravioli di prescinseua con fonduta di melanzana e olio al basilico	€ 12.00
Trofie al pesto genovese	€ 11.00
Lasagna delicata di branzino, con julienne di zucchine e zenzero	€ 13.00
Linguine trafilate al bronzo con sugo di ricciola, pomodoro, capperi e olive	€ 13.00
Ravioli di pesce con sfoglia allo zafferano con sugo di gamberi e pistacchi	€ 14.00

Secondi Piatti

Moscardini affogati nel Ciliegio su crema di pomodoro e mousse di robiola	€ 16.00
Scaloppa di pesce del giorno cotto e preparato dallo chef	€ 18.00
Frittura di gamberi e calamari	€ 16.00
Filetto di maialino con salsa ai frutti bosco e patate al forno	€ 15.00
Gamberoni alla piastra avvolti nella pancetta	€ 18.00

Pane e Coperto € 3.00

In tutte le portate del menù viene impiegato un abbattitore di temperatura per garantire la massima igienicità e l'alta qualità del prodotto come previsto dalle norme H.A.C.C.P. Inoltre alcuni prodotti ittici possono essere surgelati a bordo.
Per informazioni chiedere al personale di sala.



À la carte menu:

Appetizers:

Mixed vegetables in batter (sage, asparagus, courgette with mint)	€ 11.00
Testarolo with chickpea flour, stuffed with porcini mushrooms and potatoes	€ 11.00
Salted codfish and potatoes mashed in a mortar with a crust of panissa	€ 12.00
Umbrine tartar and passion fruit	€ 13.00
Warm sea salad (squid, octopus, cuttlefish, mussels and shrimp)	€ 13.00

First courses: (All types of pasta are of our production)

Home made "ravioli alla genovese" with pine nuts sauce and marjoram	€ 12.00
Home made "ravioli" di prescinseua with eggplant fondue and basil oil	€ 12.00
Home made "trofie" with genovese pesto	€ 11.00
Delicate sea bass lasagna, with zucchini julienne and ginger	€ 13.00
Home made "linguine" with amberjack sauce, tomato, capers and olives	€ 13.00
Saffron dough, fish ravioli with shrimp and pistachio sauce	€ 14.00

Main courses:

Stewed octopus in "Ciliegiolo" wine with tomato sauce and robiola mousse	€ 16.00
Escalope cooked fish of the day and prepared by the chef	€ 18.00
Fried shrimp and squid	€ 16.00
Pork fillet with forest fruit sauce and baked potatoes	€ 15.00
Grilled prawns wrapped in bacon	€ 18.00

Bread and cover € 3.00

In all the courses a chiller is used to ensure maximum hygiene and the high quality of the product as provided by the H.A.C.C.P. rules. Moreover, some fish products are frozen on board. For more information, feel free to ask the staff.



Territorio

Le portate di questo menù sono realizzate da ingredienti tradizionali di una cucina Ligure rivisitata.

These dishes are Ligurian cuisine, revisited, made from traditional ingredients

Verdure miste in pastella (salvia, asparago, zucchine alla menta)
Mixed vegetables in batter (sage, asparagus, courgette with mint)

Trofie al pesto genovese
Home made "trofie" with genovese pesto

Filetto di maialino con salsa ai frutti bosco e patate al forno
Pork fillet with forest fruit sauce and baked potatoes

Acqua
water

€ 33.00

Pane e Coperto € 3.00
Bread and cover

In tutte le portate del menù viene impiegato un abbattitore di temperatura per garantire la massima igienicità e l'alta qualità del prodotto come previsto dalle norme H.A.C.C.P. Inoltre alcuni prodotti ittici possono essere surgelati a bordo.
Per informazioni chiedere al personale di sala.

In all the courses a chiller is used to ensure maximum hygiene and the high quality of the product as provided by the H.A.C.C.P. rules. Moreover, some fish products are frozen on board. For more information, feel free to ask the staff.



Classico

*Il menù degustazione “Classico” richiama le portate storiche di gran successo.
The tasting menu “Classico” recalls the most successful historical Ligurian dishes*

Baccalà e patate pestato al mortaio, all’olio extra vergine d’oliva
Salted codfish and potatoes mashed in a mortar with a crust of panissa

Linguine trafilate al bronzo con sugo di ricciola, pomodoro, capperi e olive taggiasche
Home made”linguine” with amberjack sauce, tomato, capers and taggiasche olives

Frittura di gamberi e calamari
Fried shrimp and squid

Acqua
water

€ 37.00

Pane e Coperto € 3.00
Bread and cover

In tutte le portate del menù viene impiegato un abbattitore di temperatura per garantire la massima igienicità e l’alta qualità del prodotto come previsto dalle norme H.A.C.C.P. Inoltre alcuni prodotti ittici possono essere surgelati a bordo.
Per informazioni chiedere al personale di sala.

In all the courses a chiller is used to ensure maximum hygiene and the high quality of the product as provided by the H.A.C.C.P. rules.
Moreover, some fish products are frozen on board. For more information, feel free to ask the staff.



Mare

*Il menù "Mare" accoglie il pesce del territorio con verdure sempre di stagione.
The menu "Mare" welcomes local fish with vegetables that are always in season.*

Tartare di ombrina e frutto della passione
Umbrine tartar and passion fruit

Lasagna delicata di branzino, con julienne di zucchine e zenzero
Delicate sea bass lasagna, with zucchini julienne and ginger

Scaloppa di pesce del giorno cotto e preparato dallo chef
Escalope cooked fish of the day and prepared by the chef

Acqua
water

€ 40.00

Pane e Coperto € 3.00
Bread and cover

In tutte le portate del menù viene impiegato un abbattitore di temperatura per garantire la massima igiene e l'alta qualità del prodotto come previsto dalle norme H.A.C.C.P. Inoltre alcuni prodotti ittici possono essere surgelati a bordo.
Per informazioni chiedere al personale di sala.

In all the courses a chiller is used to ensure maximum hygiene and the high quality of the product as provided by the H.A.C.C.P. rules.
Moreover, some fish products are frozen on board. For more information, feel free to ask the staff.