



# RISTORANTE IL GABBIANO

Questi menù sono creati e pensati dallo chef Massimo Masini.

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 Masini. 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



# RISTORANTE IL GABBIANO

## 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
Tartara di ombrina e frutto della passione	€ 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, capperi e olive taggiasche	€ 13.00
Ravioli di pesce con sfoglia allo zafferano con sugo di gamberi e pistacchi	€ 14.00

### Secondi Piatti

Seppie grigliate con carciofi e olive della riviera	€ 16.00
Scaloppa di pesce del giorno cotto e preparato dallo chef	€ 18.00
Frittura di gamberi e calamari	€ 16.00
Lombata di coniglio disossato, con olive, pinoli e carciofi	€ 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.



# RISTORANTE IL GABBIANO

## 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 and passion fruit	€ 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, capers and taggiasche olives	€ 13.00
Saffron dough, fish ravioli with shrimp and pistachio sauce	€ 14.00

### Main courses:

Grilled cuttlefish with artichokes and olives from the Riviera	€ 16.00
Escalope cooked fish of the day and prepared by the chef	€ 18.00
Fried shrimp and squid	€ 16.00
Boned rabbit loin with olives, pine nuts and artichokes	€ 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.



# RISTORANTE IL GABBIANO

## 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

Lombata di coniglio disossato, con olive, pinoli e carciofi  
Boned rabbit loin with olives, pine nuts and artichokes

Acqua  
water

€ 33.00

Pane e Coperto € 3.00  
Bread and cover € 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.

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.



**RISTORANTE**  
**IL GABBIANO**

## 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, capperi e olive taggiasche  
Home made”linguine” with amberjack sauce, 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 € 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.

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.



RISTORANTE  
**IL GABBIANO**

## 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.*

Tartara di ombrina e frutto della passione  
Umbrine tartar and 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 € 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.

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.