



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 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.