



RISTORANTE
IL GABBIANO

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 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




La Carta






Antipasti

Verdure miste in pastella (salvia, olive e porro, fiore di zucca)	€ 11.00
Focaccine fritte di stracchino con Fiocco di Sauris	€ 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
Cappesante rosticciate con crema di piselli 	€ 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 melanzana con pomodoro fresco e ricotta salata	€ 12.00
Trofie al pesto genovese	€ 11.00
Lasagna delicata di branzino, con julienne di zucchine e zenzero	€ 13.00
Linguine trifilate al bronzo con sugo di ombrina, capperi e olive taggiasche	€ 13.00
Ravioli di pesce con sugo di gamberi e pistacchi	€ 14.00
 Pasta senza glutine abbinabile a tutte le salse del menù (chiedere al personale di sala)	€ 14.00

Secondi Piatti

Polpetti ubriachi al ciliegio 	€ 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 erbe aromatiche, salsa di mirtilli e lamponi con patate al forno 	€ 15.00
Gamberoni alla piastra avvolti nella pancetta 	€ 18.00



Le portate con questo simbolo sono senza glutine

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, olives and leek, pumpkin flower)	€ 11.00
Fried stracchino cheese muffins with Fiocco di Sauris	€ 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
Warm sea salad (squid, octopus, cuttlefish, mussels and shrimp)	€ 13.00
Scallops roasted with peas cream	€ 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" eggplant with fresh tomato and salted ricotta	€ 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 umbrine sauce, capers and taggiasche olives	€ 13.00
Saffron dough, fish ravioli with shrimp and pistachio sauce	€ 14.00
Gluten Free Pasta is available with all the menu's sauces	€ 14.00

Main courses:

Octopus poached in the cherry	€ 16.00
Escalope cooked fish of the day and prepared by the chef	€ 18.00
Fried shrimp and squid	€ 16.00
Beef cheek roasted slowly in Sangiovese with potato millefeuille	€ 15.00
Grilled prawns wrapped in bacon	€ 18.00



Le portate con questo simbolo sono senza glutine

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

Dessert

(Tutti i dolci e gelati sono di nostra produzione)

		Calice	Bott
Flan alla genovese con cuore di mascarpone e salsa inglese <i>Moscato di Sicilia "Vino Liquoroso di Sicilia"</i>		€ 6.00	cl 75 € 4.00 € 21.00
Torta al cioccolato (70% cacao) con salsa di pere e gelato al Pistacchio <i>Aia "Liquorvino Amarascato" Duca di Salaparuta</i>		€ 6.00	cl 50 € 5.00 € 22.50
Sorbetto alle more di gelso con cialda croccante <i>Liquore al mandarino "Di Maggio" Italia</i>		€ 6.00	cl 50 € 6.00 € 20.00
Carpaccio di ananas con frutta fresca e gelato al fior di latte <i>Verduzzo "Friulano Dolce" Borgo Tesis Fatinel</i>		€ 6.00	cl 75 € 5.00 € 21.00
Creme brûlée <i>Garocc "vino rosso da uve tardive" F.lli Picchio</i>		€ 6.00	cl 37.5 € 5.00 € 18.00
Sfera di cioccolato con semifreddo al Rum e salsa al tabacco <i>Zighidi "Passito di Pantelleria" Isola Pantelleria Florio</i>		€ 6.00	cl 50 € 5.00 € 22.50



Le portate con questo simbolo sono senza glutine

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.