



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

Filetto di maialino con erbe aromatiche,
salsa di mirtilli e lamponi con patate al forno

Pork fillet with aromatic herbs,
blueberry and raspberry sauce with baked potatoes

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 ombrina, capperi e olive taggiasche

Home made”linguine” with umbrine 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.