

Prima *Boa*

La Partenza, la Scoperta, l'Emozione, l'Adrenalina
Departure, Discovery, Emotion, Adrenaline

Giardino Iodato
"Iodized Garden"

Pesce di Roccia Maturato, Alghe e Finocchio
Dry Aged Rock Fish, Seaweeds and Fennel

Margherita di Mare
20 days dry aged fish, "genziana root" barbecue sauce and Carrot

Linguine "Scorpion & Scorpion"
Scorpion Fish & Scorpion Trinidad Linguine

Risotto agli Scampi affumicati e Vaniglia
Risotto with smoked Scampi and Vanilla

Rombo all'Aglio cotto sull'Osso con patate e salsa al Burro Acido
Turbot, Garlic, Potatoes and Sour Butter sauce

Millefoglie al Cioccolato amaro
Dark Chocolate "Millefoglie"

Abbinamento Vini “Prima Boa”
Wine Pairing “Prima Boa”

Cuvée des Anges
Crépaux Fils
Chardonnay, Pinot Meunier

Arcana Bianco 2018
Terre Bianche
Pigato

Barco del Corneta 2018
Verdejo

Marsannay Les Champs Perdrix 2017
Domaine Marc Roy
Chardonnay

3 - 2015
Piana dei Castelli
Trebiano Giallo

Regata “Daniele Usai”

La Gara Completa, i Salti di Vento, Le Nuove Boe
The Full Race, The Wind Shift, The New Buoys

Giardino “Iodato”

Iodized Garden

Nasturzio, Pesce Bianco Affumicato, Caviale, Capperi e Tuorlo

Nasturtium, Smoked Bream, Caviar, Capers and Egg Yolk

Seppia con Carciofi alla “Matticella”

Cuttlefish and Artichoke “Matticella” Style

Bottoncini alla Mela, Colatura di Alici Riserva e Brodo di Murena

Bottoncini pasta with Apple, Aged Colatura and Moray Eel Stock

Gnocchi di Ricotta e Nori, Vongole, Uva di Mare e Mani di Buddha

Ricotta and Nori Gnocchi with Clams, Umibudo and Buddha Hands Cedar

Risotto al sugo di Gallinella

Risotto with Sea Gurnard

Merluzzo, Ostrica e Mandorle

Cod, Oyster and Almonds

Bouillabaisse “Omaggio a Gérald Passédat”

Bouillabaisse

Semifreddo alle Erbe Aromatiche

Wild Herbs Semifreddo

Abbinamento Vini “Regata Daniele Usai”

Wine Pairing “Regata Daniele Usai”

Franciacorta Annamaria Clementi 2013

Ca' Del Bosco

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Altaica 2019

Palazzo Prossedi

Canaiolo Bianco

Campo delle Oche 2018

Fattoria San Lorenzo

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Santenay Blanc 2017

David Moreau

Chardonnay

Muscat 2015

Hugel

Muscat

Collio Ribolla 2016

La Castellada

Ribolla Gialla

Alla Carta

E' possibile scegliere liberamente selezionando le portate alla carta dai menu
degustazione

You may also choose dishes from the Set Menù

2 Portate + 1 Dolce
2 Courses + 1 Dessert

90

3 Portate + 1 Dolce
3 Courses + 1 Dessert

120

