

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 Pumpkin

Tagliolini al Limone, Ricci di Mare e Burro affumicato
Lemon Tagliolini, Sea Urchins and smoked Butter

Risotto al sugo di Gallinella
Risotto with Sea Gurnard

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

Crépeux Fils

Chardonnay, Pinot Meunier

Cinque Terre 2020

Forlini Cappellini

Bosco, Albarola, Vermentino

Pouilly Fuissé Tete de Cru Clos des Prouges 2019

Domaine Ferret

Chardonnay

Santenay Blanc 2017

David Moreau

Chardonnay

3 - 2015

Piana dei Castelli

Trebbiano 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 agli Scampi affumicati e Vaniglia

Risotto with smoked Scampi and Vanilla

Merluzzo, Ostrica e Mandorle

Cod, Oyster and Almonds

Bouillabaisse “Omaggio a Gérald Passédat”

Bouillabaisse

Semifreddo alle Erbe Aromatiche

Wild Herb Semifreddo

Abbinamento Vini “Regata Daniele Usai”

Wine Pairing “Regata Daniele Usai”

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2009

Ferrari
Chardonnay

Altaica 2019

Palazzo Prossedi
Canaiolo Bianco

Campo delle Oche 2017

Fattoria San Lorenzo
Verdicchio dei Castelli di Jesi

Marsannay Les Champs Perdrix 2017

Domaine Marc Roy
Chardonnay

Muscat 2015

Hugel
Muscat

Collio Ribolla 2016

La Castellada
Ribolla Gialla

Ala 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

