

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

Pescato del Giorno, Visciole e Fagiolini di Mare
Catch of the Day, wild Cherry and Sea Beans

Riso alla "Turchesca" e More
"Turchesca" Rice Pudding and Blackberries

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

Cuvée des Anges
Créaux Fils
Chardonnay, Pinot Meunier

Cinque Terre 2021
Forlini Cappellini
Bosco, Albarola, Vermentino

Barco del Corneta 2019
Verdejo

Meursault Vieilles Vignes 2016
Pernot Belicard
Chardonnay

Prima Luce 2017
Aquila del Torre
Sauvignon Blanc

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

Gambero Rosso, Caviale, Combava e Kombu

Red Shrimp, Caviar, Combava and Kombu

Seppia e Scarola

Cuttlefish and Escarole

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”

Cuvée Des Paladins

Tappero Merlo
Erbaluce di Caluso

Fiorano 2017

Tenuta di Fiorano
Grechetto, Viognier

Mineral + 2019

Domaine Frantz Saumon
Chenin Blanc

Furore Bianco Fiorduva 2020

Marisa Cuomo
Ripoli, Fenile, Ginestra

Gutssilvaner 2020

Weingut Am Stein
Silvaner

Matassa Blanc 2019

Domaine Matassa
Grenache Gris, Macabeu

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

