

Prima *Boa*

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

Giardino "Iodato"
"Iodized Garden"

Seppia e Scarola
Cuttlefish and Escarole

Margherita di Mare
Dry aged fish, "genziana root" barbecue sauce and Pumpkin

Cappelletti al Parmigiano stagionato in brodo di Gamberi rossi ed Alghe
Seasoned Parmesan Cappelletti in Red Shrimps consommé and Sea Weeds

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

Pescato del Giorno, Kumquat, Salicornia
Catch of the Day, Kumquat and Sea Asparagus

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

Abbinamento Vini “Prima Boa”

Wine Pairing “Prima Boa”

Cimbrus Brut Alfio Nicolodi

Lagarino Bianco

Domina 2020 Riserva della Cascina

Grechetto

Pernand - Vergelesses Les Cloux 2019 Domaine Rollin Père et Fils

Chardonnay

Saumur Clos de l’Ecotard 2017 Michel Chevré

Chenin Blanc

Arcana Bianco 2019 Terre Bianche

Pigato

85

“Tra le Bolle”

'Belle Epoque' Brut 2014 Perrier Jouet

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Franciacorta Annamaria Clementi Brut Riserva 2014 Ca' Del Bosco

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Dom Pérignon Brut Vintage 2013 Moët & Chandon

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Grande Cuvée Brut 170ème Édition Krug

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2009

Chardonnay

300

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

Viaggio a Seoul

Trip to Seoul

Nasturzio, Caviale, Tuorlo e Capperi

Nasturtium, Caviar, Egg yolk and Capers

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

Bottoncini pasta with Apple, Aged Colatura and Moray Eel Stock

Tagliolini al Limone, Ricci di Mare e Burro affumicato

Lemon Tagliolini, Sea Urchins and smoked Butter

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

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

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

Pessac - Léognan 2019 Chateau Carbonnieux

Sauvignon Blanc, Semillon

Chablis 1er Cru Fourneaux 2020 Domaine Colette Gros

Chardonnay

Mineral + 2020 Domaine Frantz Saumon

Chenin Blanc

Ansonica 2021 Le Formiche

Ansonica

Ribolla Gialla 2016 La Castellada

Ribolla Gialla

100

“Tra le Bolle”

'Belle Epoque' Brut 2014 Perrier Jouet

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Franciacorta Annamaria Clementi Brut Riserva 2014 Ca' Del Bosco

Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero

Dom Pérignon Brut Vintage 2013 Moët & Chandon

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Grande Cuvée Brut 170ème Édition Krug

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2009

Chardonnay

300

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