

## 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”*

Naturalis Franciacorta Extra Brut 2014 La Valle

Pinot bianco, Pinot nero, Chardonnay

Domina 2020 Riserva della Cascina

Grechetto

Bourgogne Blanc 2020 Remi Jobard

Chardonnay

Marsannay Les Champs Perdrix 2019 Marc Roy

Chardonnay

Altomare 2019 Barraco

Grillo

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 Carote di Maccarese, Calamaretti e Balsamico Tradizionale Extravecchio “Bonini”**

*Carrots Gnocchi with Baby Squid and Extra old balsamic Vinegar “Bonini”*

**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 ”*

Champagne Grand Cru L’Atavique Mouzon Leroux

Pinot noir, Chardonnay

Sun Giorgio 2020 Vigna Sun Giorgio

Sauvignon, Ribolla gialla, Friulano, Riesling

Pernand - Vergelesses Les Cloux 2019 Domaine Rollin Père et Fils

Chardonnay

Capri Bianco 2020 Scala Fenicia

Greco, Falanghina, Biancolella

“Private Cuvée” 2017 Pacher Hof

Riesling, Gruner Veltiner, Sauvignon

Givry Vieilles Vignes 2018

Pinot noir

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

## 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