

## Prima *Boa*

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

Giardino "Iodato"  
*"Iodized Garden"*

*Viaggio a Seoul*  
*Trip to Seoul*

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

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, Ciliegie e Salicornia  
*Catch of the Day, Cherries 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

Oberberg 2020 Kornell  
Sauvignon Blanc

Barco del Corneta 2019  
Verdejo

Virè Clessè 2020 Denis Jeandeu  
Chardonnay

Kin 2017 Tappero Merlo  
Erbaluce di Caluso

85

“Chardonnay Mon Amour”

Hautes Cotes de Baune 2021 D.Lucien Jacob

Chablis En Boucheran 2020 Eleni e Edouard Vocoret

Saint - Véran Les Cornilloux 2019 Denis Jeandeu

Mersault 1er Cru Perrières 2017 D. Pernot Belicard

Puligny Montrachet Les Aubes 2018 Jean Claude Bachelet

150

**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”*

**Shiso, Caviale, Tuorlo e Capperi**

*Shiso, Caviar, Egg yolk and Capers*

**Gambero Rosso “allo scoglio”, Fiore di zucca e Zafferano**

*Red Shrimp cooked on the Sea Stone, Zucchini Flower and Saffron*

**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”*

**Risotto al Pomodoro con Cozze e Grangessato di Ammano**

*Tomato Risotto with mussels and “Grangessato” Ammano*

**Kebab Mediterraneo**

*Mediterranean Kebab*

**Bouillabaisse “Omaggio a Gérald Passédat”**

*Bouillabaisse*

**Pesca, Meringa e Pepe selvaggio Andaliman**

*Peach, Meringue and wild Andaliman Pepper*

## Abbinamento Vini “Regata Daniele Usai”

*Wine Pairing “Regata Daniele Usai”*

Champagne Extra Brut 2018 J. Charpentier  
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Riesling Trocken 2020 A.Christmann  
Riesling

Pernand - Vergelesses Les Cloux 2019 Domaine Rollin Père et Fils  
Chardonnay

Capri Bianco 2020 Scala Fenicia  
Greco, Falanghina, Biancolella

Lugana Riserva 2020 Sergio Zenato  
Trebbiano di Lugana

Givry Rouge 2019 Domaine Ragot  
Pinot noir

100

## “Chardonnay Mon Amour”

Hautes Cotes de Baune 2021 D.Lucien Jacob

Chablis En Boucheran 2020 Eleni e Edouard Vocoret

Saint - Véran Les Cornilloux 2019 Denis Jeandeu

Mersault 1er Cru Perrières 2017 D. Pernot Belicard

Puligny Montrachet Les Aubes 2018 Jean Claude Bachelet

150

## **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