

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

Bottoncini ai Gamberi Rosa, Nasturzio, Zafferano e Rafano
Shrimps Bottoncini, Nasturtium, Saffron and Horseradish

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

Pescato del Giorno, Mela Verde e Salicornia
Catch of the Day, Green Apple and Sea Asparagus

Pan di Spezie e Agrumi
Pan D'Epice and Citrus Fruits

120

Acqua Griffe Smeraldina 5

Pane Artigianale 3 a Persona

Il Menu Degustazione "Prima Boa" viene servito esclusivamente per tutti gli Ospiti del tavolo
"Prima Boa" Tasting Menu must be served to the entire Table

Abbinamento Vini “Prima Boa”

Wine Pairing “Prima Boa”

Franciacorta Cabochon Fuoriserie 023Monte Rossa

Chardonnay, Pinot Nero

Oberberg 2020 Kornell

Sauvignon

Verdicchio dei C. Di Jesi Riserva 2019 “Passolento” La Marca di San Michele

Verdicchio

Pernand - Vergelesses Les Cloux 2019 Domaine Rollin Père et Fils

Chardonnay

Ribolla Gialla et. Nera 2019 Movia

Ribolla Gialla

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”

Nasturzio, Caviale, Tuorlo e Capperi

Nasturzio, 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

Cappelletti al Parmigiano stagionato in brodo di Gamberi rossi ed Alghe

Seasoned Parmesan Cappelletti in Red Shrimps consommé and Sea Weeds

Gnocchi al Limone, Arzilla e Salmoriglio Bruciato

Lemon Gnocchi with Race fish and burnt Salmoriglio sauce

Risotto agli Scampi affumicati e Vaniglia

Risotto with smoked Scampi and Vanilla

Kebab Mediterraneo

Mediterranean Kebab

Bouillabaisse “Omaggio a Gérald Passédat”

Bouillabaisse

Riso alla “Turchesca” e More

“Turchesca” Rice Pudding and Blackberries

150

Acqua Griffe Smeraldina 5

Pane Artigianale 3 a Persona

Il Menu Degustazione “Regata Daniele Usai” viene servito esclusivamente per tutti gli Ospiti del tavolo

“Regata Daniele Usai” Tasting Menu must be served to the entire Table

Abbinamento Vini “Regata Daniele Usai”

Wine Pairing “Regata Daniele Usai”

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

Pigato 2019 Terre Bianche
Pigato

Barco del Corneta 2019
Verdejo

Viré Clesse 2021 Denis Jeandeu
Chardonnay

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