

## ANTIPASTI

FRISELLE con dadolata di pachino, aglio e basilico fresco ( 1-5 )	€ 7,00
TAGLIERE di salumi nostrani con gnocco fritto piccolo ( 1-5-12 )	€ 10,00
TAGLIERE di salumi nostrani con gnocco fritto medio ( 1-5-12 )	€ 15,00
TAGLIERE di salumi e formaggi con marmellate e gnocco fritto ( 1-5-12-8-7)	€ 20,00
I CROSTONI di MINU' ( 1-7-4-12-8 ) (salsa guacamole e mazzancolla* grigliata, lardo di colonnata con miele di acacia e rosmarino, puntarelle, alici e stracciatella di burrata)	€ 10,00
POLPO* alla provenzale (con patate novelle e datterini ( 4 )	€ 12,00
ZUPPETTE di mazzancolle*, cozze e crostini ( 1-4-12 )	€ 13,00
CARPACCIO di tonno con tubettata di ananas ( 4 )	€ 18,00

## PRIMI

SPAGHETTONE con pomodorino fresco, basilico e stracciatella di burrata ( 1-7-12 )	€ 12,00
Nido di tagliolini con vellutata di asparagi e bacon croccante ( 1-5-12)	€ 11,50
RAVIOLONI di ricotta di bufala con gamberi e zenzero ( 1-4-7-10 )	€ 13,00
LINGUINE allo scoglio* ( 1-2-4-12-14 )	€ 15,00
SPAGHETTONI alle vongole ( 1-2-14 )	€ 16,00
RISOTTO con vellutata di zafferano con croccante di pancetta ( 11-12 ) (minimo per 2 persone)	€ 15,00 cad
PACCHERI di gragnano al fumo con bacon e scamorza affumicata ( 1-7-12 )	€ 12,00
LINGUINE all'astice* dello chef ( 1-2-12 )	€ 22,00

\* prodotto fresco congelato a bordo

## SECONDI DI CARNE

Fiorentina con riccioli di patate viola su letto di rucola (min per 2 pax)	€ 5,50 all'etto
Tartare di manzo con emulsione di salsa vinagrette, olive taggiasche e capperi di Pantelleria	€ 18,00
Tagliata di manzo alla griglia con battuta di lardo e cipolle di Tropea (1-12)	€ 18,00
Filetto di maialino scaloppato con carciofo alla Lucana (1)	€ 13,00
L'orecchia di elefante di vitello alla piemontese con rucola e pomodorini	€ 20,00

## PIATTI VEGETARIANI

Involto di zucchine con burrata e basilico (7)	€ 8,00
Tartare di spinaci e pomodoro ramato ripieno con salsa citronette	€ 7,00
Caprese di bufala con pomodoro e basilico (7)	€ 10,00
Tomino alla griglia con verdure grigliate, miele e noci (7-8)	€ 13,00

## SECONDI DI PESCE

Tartare di salmone con avocado e riso venere (1-4)	€ 18,00
Frittura di gamberi* e calamari* imperiale con verdure croccanti (1-2-4)	€ 16,00
Gamberoni* argentini gratinati su letto di songino (1-2)	€ 22,00
Calamari* saltati su carpaccio di finocchi (4)	€ 15,00
Filetto di branzino alla ligure con olive taggiasche e pomodoro pachino (4)	€ 16,00

\* prodotto fresco congelato a bordo

## CONTORNI 5,00 €

Verdure alla griglia

Insalata mista

Patate alla francese con buccia fritte

## HAMBURGER 15,00 €

Hamburger americano ( a scelta tra cheseburger o cheesebacon) con patate fritte ( 1-3-5-7-10-11-12 )

Hamburger fume' con scamorza, bacon, insalata , pomodoro e salsa barbecue ( 1-3-5-7-10-11-12 )

Hamburger eggs con uovo, bacon, cheddar, cipolle croccanti, pomodoro e insalata ( 1-3-5-7-10-11-12 )

Hamburger italiano con cheddar, mozz. di bufala, pomodoro, basilico, insalata e maionese( 1-3-5-7-10-11-12 )

## INSALATONE

### LUCANA :

Lattuga, cetrioli, finocchi, pecorino e pomodoro san marzano con salsa dello chef ( 7-4 ) € 7,50

### MARE E MONTI :

Gamberi\*, funghi porcini\*, indivia, olive taggiasche e pomodoro ramato con salsa dello chef ( 7-4 ) € 10,00

### SORRENTINA :

Mozzarella di bufala campana, pomodoro san marzano, lattuga e olive verdi  
con salsa dello chef ( 7-4 ) € 8,50

\* prodotto fresco congelato a bordo

## LE CLASSICHE

- **MARGHERITA:** Pom.SAN MARZANO D.O.P, f.di latte di AGEROLA, PECORINO ROMANO, basilico fresco ( 1-7 ) € 7,00
- **MARINARA:** Pom.SAN MARZANO D.O.P, POMODORO datterino ROSSO, origano selvatico di montagna, aglio fresco ( 1-7 ) € 5,00 ( con filetto di alici € 7,00)
- **BUFALA:** Pom.SAN MARZANO D.O.P, mozzarella di bufala campana, parmigiano reg.36m, basilico fresco ( 1-7 ) € 9,00
- **DIAVOLA:** Pom.SAN MARZANO D.O.P, salamino piccante , f.di latte di AGEROLA, parmigiano reg 36m, basilico fresco ( 1-7 ) € 8,00
- **CAPRICCIOSA:** Pom.SAN MARZANO D.O.P, funghi champignon, carciofi saltati, olive taggiasche, prosciutto cotto a fette , parmigiano reg.36m, basilico fresco ( 1-7 ) € 9,00
- **CALZONE AL FORNO:** Pom.SAN MARZANO D.O.P, ricotta di bufala campana, salame NAPOLI, provola di AGEROLA, pepe nero, basilico fresco ( 1-7 ) € 9,00
- **ITALIA:** Pomodoro datterino ROSSO, mozzarella di bufala campana , RUCOLA, prosciutto crudo di PARMA, scaglie di parmigiano reg 36m ( 1-7 ) € 10,00
- **FRIARIELLA:** Salsicce a punta di coltello, friarielli campani, provola di AGEROLA € 8,50

## LE SPECIALI

- **CORNICIONE** RIPIENO di ricotta di bufala e menta, mozzarella di bufala campana, chips di zucchine , parmig.reg.36m, basilico fresco ( 1-7 ) € 11,00
- **POMODORO** SAN MARZANO D.O.P, POMODORO del PIENNULO, lardo di COLONNATA, provola di AGEROLA, pecorino romano, basilico fresco ( 1-7 ) € 12,00
- **Datterino** GIALLO, gocce di pesto genovese, f. di latte di AGEROLA, parmigiano reg. 36m, basilico fresco ( 1-7 ) € 11,00
- **F.di latte** di AGEROLA, GORGONZOLA , PECORINO ROMANO , fonduta di CACIOCAVALLO, basilico fresco ( 1-7 ) € 10,00

## CAFFETTERIA E LIQUORI

CAFFE'	€ 2,00
CAFFE' CORRETTO	€ 2,50
CAFFE' SHAKERATO	€ 3,50
THE E TISANE	€ 3,50
AMARI	€ 4,00
GRAPPA	€ 5,00
GRAPPA BARRICATA	€ 6,00
WHISKY GIOVANI E COGNAC	€ 6,00
WHISKY INVECCHIATI	€ 8,00

### FRUTTA :

MACEDONIA	€ 4,00
ANANAS	€ 5,00
TAGLIATA DI FRUTTA	€ 8,00

DOLCI	€ 6,00
SEMIFREDDI	€ 5,00
SEMIFREDDI AFFOGATI	€ 5,50

## BIBITE

ACQUA MINERALE FERRARELLE 500 ML	€ 2,00
ACQUA MINERALE FERRARELLE 1 LT	€ 3,50
BIBITE IN VETRO	€ 3,50
BIBITE LATTINA (ESTATHE' O REDBULL)	€ 3,00
DRINK	€ 7,00
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA	€ 3,00
BIRRA ALLA SPINA MEDIA	€ 5,00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

PERONI GRAN RISERVA DOPPIO MALTO	€ 6,00
PERONI GRAN RISERVA PURO MALTO	€ 6,00
PERONI GRAN RISERVA ROSSA	€ 6,00
WAISS 500 ML	€ 6,00
ICNUSA 33 ML	€ 6,00

## BOLLICINE

PROSECCO SAN GIORGIO ( VENETO)	€ 18,00
PROSECCO TORDERA ALNE' DOC ( VENETO)	€ 25,00
PROSECCO CARTIZZE ( VENETO)	€ 45,00
FRANCIACORTA Q. SATEN ( LOMBARDIA)	€ 55,00
BELLAVISTA ( LOMBARDIA)	€ 60,00

## VINI ROSSI

PRIMITIVO DEL SALENTO ( PUGLIA)	€ 17,00
REFOSCO ( VENETO)	€ 17,00
BONARDA ( LOMBARDIA)	€ 13,00
CHIANTI ( TOSCANA)	€ 18,00
MORELLINO DI SCANSANO ( TOSCANA)	€ 20,00
ROSSO DI MONTALCINO ( TOSCANA)	€ 45,00
BRUNELLO DI MONTALCINO ( TOSCANA)	€ 95,00
RIPASSA VALPOLICELLA SUPERIORE ( VENETO)	€ 30,00
NERO D'AVOLA ( SICILIA)	€ 16,00
AGLIANICO ( CAMPANIA)	€ 18,00
DOLCETTO D'ALBA ( PIEMONTE)	€ 20,00
NEBBIOLO ( PIEMONTE)	€ 20,00
DOLCETTO D'ALBA ( PIEMONTE)	€ 20,00

## BIANCHI

FALANGHINA (CAMPANIA)	€ 16,00
GEWURZTRAMINER (TRENTINO ALTO ADIGE)	€ 25,00
LUGANA (LOMBARDIA)	€ 20,00
PINOT GRIGIO (VENETO)	€ 20,00
PECORINO (MARCHE)	€ 16,00
PASSERINA (MARCHE)	€ 16,00
RIBOLLA GIALLA (FRIULI VENEZIA GIULIA)	€ 30,00

## SERVIZIO E COPERTO

€ 2,50

### **1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(\*);
- b) maltodestrine a base di grano (\*);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

### **2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

### **3. Uova e prodotti a base di uova.**

### **4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

### **5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

### **6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**

- a) olio e grasso di soia raffinato (\*);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

### **7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattiolio.

### **8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati**

**alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**

### **9. Sedano e prodotti a base di sedano.**

### **10. Senape e prodotti a base di senape.**

### **11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**

### **12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come**

**proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**

### **13. Lupini e prodotti a base di lupini.**

### **14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**