

ANTIPASTI

- FRIZELLE con dadolata di pachino, aglio e basilico fresco 7,00 € (all 1,5)
- TAGLIERE di salumi nostrani con gnocco fritto piccolo 10,00 € (all 1,5,12)
- TAGLIERE di salumi nostrani con gnocco fritto medio 15,00 € (all 1,5,12)
- TAGLIERE di salumi e formaggi con marmellate e gnocco fritto 20,00 € (all 1,5,12,8,7)
- I CROSTONI di MINU' € 10,00 (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)
- POLPO* alla provenzale (con patate novelle e datterini) 12,00 € (all 4)
- ZUPPETTE di mazzancolle*, cozze e crostini 13 ,00 € (all 1,4,12)
- CARPACCIO di tonno* con tubettata di ananas 18,00 € (all 4)

PRIMI

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

* Prodotto fresco congelato a bordo

SECONDI DI CARNE

Fiorentina con riccioli di patate 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 18,00 € (all 1,12)

Filetto di maialino scaloppato con carciofo alla Lucana 13,00 € (all 1)

L'orecchia di elefante di vitello alla piemontese con rucola e pomodorini 20,00 € (all 1,3)

PIATTI VEGETARIANI

Involto di zucchine con burrata e basilico € 8,00 (all 7)

Tartare di spinaci e pomodoro ramato ripieno con salsa citronette 7,00 €

Caprese di bufala con pomodoro e basilico 10,00 € (all 7)

Tomino alla griglia con verdure grigliate, miele e noci 13,00 € (all 7,8)

SECONDI DI PESCE

Tartare di salmone con avocado e riso venere 18,00 € (all 1,4)

Frittura di gamberi* e calamari* imperiale con verdure croccanti 16,00 € (all 1,2,4)

Gamberoni* argentini gratinati su letto di songino 22,00 € (all 1,2)

Calamari* saltati su carpaccio di finocchi 15,00 € (all 4)

Filetto di branzino alla ligure con olive taggiasche e pomodoro pachino 16,00 € (all 4)

*Prodotto fresco congelato a bordo

CONTORNI 5,00 €

VERDURE ALLA GRIGLIA

Insalata mista

Patate alla francese con buccia fritte

HAMBURGER 15,00 € (all 1,3,5,7,10,11,12)

HAMBURGER AMERICANO (a scelta tra cheseburger o cheesebacon) con patate fritte

HAMBURGER FUME' CON SCAMORZA, bacon, insalata , pomodoro e salsa barbeque con patate fritte

HAMBURGER EGGS CON UOVO, bacon, cheddar, cipolle croccanti, pomodoro e insalata con patate fritte

HAMBURGER ITALIANO CON cheddar, mozzarella di bufala, pomodoro, basilico, insalata e maionese con patate fritte

INSALATONE (all 7,4)

LUCANA : lattuga, cetrioli, finocchi, pecorino e pomodoro san marzano con salsa dello chef 7,50 €

MARE E MONTI : gamberi*, funghi porcini, indivia, olive taggiasche e pomodoro ramato con salsa dello chef 10,00 €

SORRENTINA : mozzarella di bufala campana, pomodoro san marzano, lattuga e olive verdi con salsa dello chef € 8,50

*prodotto fresco congelato a bordo

LE CLASSICHE

- FOCACCIA: OLIO, ORIGANO, SALE (SU RICHIESTA POMODORO) € 4,50
- MARGHERITA: POM.SAN MARZANO D.O.P, F.di LATTE, PECORINO ROMANO, BASILICO FRESCO € 6,00
- MARINARA: POM.SAN MARZANO D.O.P, POMODORO DATTERINO ROSSO, ORIGANO SELVATICO DI MONTAGNA, AGLIO FRESCO € 5,00 (CON FILETTO DI ALICI € 6,00)
- BUFALA: POM.SAN MARZANO D.O.P, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, PARMIGIANO, BASILICO FRESCO € 9,00
- DIAVOLA: POM.SAN MARZANO D.O.P, SALAMINO PICCANTE , F.di LATTE, PARMIGIANO, BASILICO FRESCO € 7,00
- CAPRICCIOSA: POM.SAN MARZANO D.O.P, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI SALTATI, OLIVE TAGGIASCHE, PROSCIUTTO COTTO A FETTE , PARMIGIANO REG.36M, BASILICO FRESCO €7,50
- CALZONE AL FORNO: POM.SAN MARZANO D.O.P, RICOTTA DI BUFALA CAMPANA, SALAME NAPOLI, PROVOLA, PEPE NERO, BASILICO FRESCO € 8,00
- ITALIA: POMODORO DATTERINO ROSSO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA , RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, SCAGLIE DI PARMIGIANO € 9,50
- FRIARIELLA : SALSICCE A PUNTA DI COLTELLO, FRIARIELLI CAMPANI, PROVOLA € 8,50
- GOLOSA : POMODORO SAN MARZANO D.O.P, LARDO DI COLONNATA, PROVOLA, PECORINO ROMANO, BASILICO FRESCO (1,7) € 10,00

CAFFETTERIA E LIQUORI

CAFFÈ € 2,00

CAFFÈ CORRETTO € 2,50

CAFFÈ SHAKERATO € 3,50

THE E TISANE € 3,50

AMARI € 4,00

GRAPPA € 4,50

GRAPPA BARRICATA € 5,00

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	€ 3,00
BIBITE IN VETRO	€ 3,00
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	€ 5,00
PERONI GRAN RISERVA PURO MALTO	€ 5,00
PERONI GRAN RISERVA ROSSA	€ 5,00
WAISS 500 ML	€ 6,00
ICNUSA 33 ML	€ 4,00
CORONA 33 ML	€ 4,00

BOLLICINE

PROSECCO SAN GIORGIO (VENETO)	€ 18,00
PROSECCO TORDERA ALNE' DOC (VENETO)	€ 25,00
PROSECCO CARTIZZE (VENETO)	€ 45,00
FRANCIACORTAQ SATEN (LOMBARDIA)	€ 50,00
BELLAVISTA (LOMBARDIA)	€ 55,00

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
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

VERMENTINO (TOSCANA)	€ 18,00
FALANGHINA (CAMPANIA)	€ 17,00
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)	€ 27,00
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) lattio.

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 SO₂ 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.