

Donna } Eugenia

Menù



Antipasti | Starters

Tonno, puntarelle croccanti, cipolla in agrodolce, salsa matsushima

Tuna, crispy chicory, sweet and sour onion, matsushima sauce

[1-10-11-12-14]

euro 20. -

Seppia a cannello, piselli del nostro orto, pesto di pomodori e crumble di mandorle

Cuttlefish, peas from our garden, tomato pesto and almond crumble

[2-3-4-5-7-9]

euro 22. -

Gambero viola del salento con colatura di scarola,
spuma di ricotta di bufala DOP e pomodori semi-dry

Purple shrimp with escarole colatura (a special dressing),

buffalo ricotta PDO foam and semi-dry tomatoes

[3-6]

euro 24. -

[allergeni]

Per eventuali intolleranze o allergie alimentari, La preghiamo informare il Maitre al momento dell'ordinazione .

For any food intolerances or allergies, please inform the Maitre D' in advance .

I prodotti contrassegnati con asterisco (*) sono preventivamente abbattuti

The products marked with an () are frozen in advance*



Antipasti | Starters

Carciofo di schito alla giudia con ragu di totani, spuma di patate ed estratto di cefalopodi

"Schito alla giudia" artichoke with squid ragu, potato mousse and cephalopod extract

[2-3-4-7-14]

euro 20. -

Carpaccio di bufala, asparagi, uovo di quaglia a 63 gradi, tartufo e gelato di bufala

Buffalo carpaccio, asparagus, quail egg at 63 degrees, truffle and buffalo ice cream

[3-9-10]

euro 22. -

Variazione di verdure

Vegetable variation

[14]

euro 16. -

[allergeni]

Per eventuali intolleranze o allergie alimentari, La preghiamo informare il Maitre al momento dell'ordinazione .

For any food intolerances or allergies, please inform the Maitre D' in advance .

I prodotti contrassegnati con asterisco (*) sono preventivamente abbattuti

The products marked with an () are frozen in advance*



Primi piatti |Middle Courses

Tortello ripieno di ricotta di bufala DOP con asparagi, gamberi e melissa
Stuffed "tortello pasta" with buffalo ricotta PDO, asparagus, prawns and lemon balm

[3-4-6-9]

euro 26. -

Minestra di mare

Sea soup

[1-2-4-6-10-14]

euro 24. -

Spaghettone alici e scarole

Spaghettone with anchovies and escarole

[1-4-10]

euro 20. -

[allergeni]

Per eventuali intolleranze o allergie alimentari, La preghiamo informare il Maitre al momento dell'ordinazione .

For any food intolerances or allergies, please inform the Maitre D' in advance .

I prodotti contrassegnati con asterisco (*) sono preventivamente abbattuti

The products marked with an () are frozen in advance*



Primi piatti | Middle Courses

Lasagnetta scomposta con ragù di coniglio all'ischitana,
funghi fermentati e puntarelle alla romana
*Decomposed lasagna with Ischia style rabbit ragout,
fermented mushrooms and Roman style chichory*

[3-4-9-10-14]

euro 22. -

Risotto con piselli, patate e agnello

Risotto with peas, potatoes and lamb

[3-10-14]

euro 26. -

Linguina integrale alla bella donna con polvere di olive e capperi croccante

Wholemeal linguina "alla bella donna" with olive powder and crunchy caper

[4]

euro 18. -

[allergeni]

Per eventuali intolleranze o allergie alimentari, La preghiamo informare il Maitre al momento dell'ordinazione .

For any food intolerances or allergies, please inform the Maitre D' in advance .

I prodotti contrassegnati con asterisco (*) sono preventivamente abbattuti

The products marked with an () are frozen in advance*



Secondi piatti | Main Courses

Astice alla catalana

Catalan lobster

[3-6-7-11-12-14]

euro 40. -

Morone cotto in oliocottura con nagge di pesce, funghi shitake e la sua pelle soffiata

"Morone fish" cooked in cooking oil with fish nagge, shitake mushrooms and its puffed skin

[1-3-7-10-14]

euro 24. -

Cappesanta con cavolfiore, asparagi e nocciola

Scallops with cauliflower, asparagus and hazelnut

[2-3-4-5-7-9-11]

euro 26. -

[allergeni]

Per eventuali intolleranze o allergie alimentari, La preghiamo informare il Maitre al momento dell'ordinazione .

For any food intolerances or allergies, please inform the Maitre D' in advance .

I prodotti contrassegnati con asterisco (*) sono preventivamente abbattuti

The products marked with an () are frozen in advance*



Secondi piatti | Main Courses

Minestra maritata con cappone cotto a bassa temperatura e tartufo

"Maritata" soup with capon and truffle

[3-10-14]

euro 22. -

Carre di agnello con crema di patate affumicate, parmigiana frita, tapenade di olive e primizie di stagione

Rack of lamb with smoked potato cream, fried parmigiana, olive tapenade, and seasonal first fruits

[3-4-5-7-9-10-14]

euro 24. -

[allergeni]

Per eventuali intolleranze o allergie alimentari, La preghiamo informare il Maitre al momento dell'ordinazione .

For any food intolerances or allergies, please inform the Maitre D' in advance .

I prodotti contrassegnati con asterisco (*) sono preventivamente abbattuti

The products marked with an () are frozen in advance*



Dolci | Desserts

Dall'alba al tramonto

Meringa con inserto di curd al limone e frolla croccante alle mandorle

Meringa with lemon curd and crunchy almond shortcrust pastry

[3-4-5-9]

euro 12. -

Variazione di cioccolato e mandarino

"Variation of chocolate and mandarin"

Mousse al cioccolato fondente 70%, mandarino e crumble di cioccolato salato

70% dark chocolate mousse, mandarin orange and salted chocolate crumble

[3-4-9]

euro 12. -

Oro verde

"Green gold"

Soufflè al pistacchio con cremoso al cioccolato bianco bruciato e sorbetto di lamponi

Pistachio soufflè with creamy burnt white chocolate and raspberry sorbet

[3-5-9]

euro 14. -

[allergeni]

Per eventuali intolleranze o allergie alimentari, La preghiamo informare il Maitre al momento dell'ordinazione .

For any food intolerances or allergies, please inform the Maitre D' in advance .

I prodotti contrassegnati con asterisco (*) sono preventivamente abbattuti

The products marked with an () are frozen in advance*



Dolci | Desserts

Ricotta, pera e...

"Ricotta, pear and..."

Mousse di ricotta di bufala DOP, con pera in varie consistenze e crumble di nocciola

PDO Buffalo ricotta mousse , with pear in various textures and hazelnut crumble 3-4-5-9

[3-4-5-9]

euro 12. -

Tagliata di frutta

Sliced seasonal fruits platter

euro 10. -

Sorbetti e gelati

Sorbets and ice creams

[3-5-9]

euro 10. -

Tagliere di formaggi

Cheese platter

[3-5-10]

euro 16. -

[allergeni]

Per eventuali intolleranze o allergie alimentari, La preghiamo informare il Maitre al momento dell'ordinazione .

For any food intolerances or allergies, please inform the Maitre D' in advance .

I prodotti contrassegnati con asterisco (*) sono preventivamente abbattuti

The products marked with an () are frozen in advance*



Indice degli allergeni | *Allergen Index*

Anidride solforosa e solfiti | *Sulfarose anhydride and sulphites* [10]

Arachidi | *Peanuts* [7]

Crostacei | *Crustaceans* [6]

Derivati del latte & Latticini | *milk derivative, Lactose* [3]

Frutta con guscio | *fruit with shell* [5]

Glutine | *Gluten* [4]

Molluschi | *Molluscs* [2]

Pesce | *fish* [1]

Soia | *Soy* [11]

Sesamo | *Sesam* [12]

Senape | *Mustard* [13]

Sedano | *Celery* [14]

In caso di assenza di prodotto fresco, è possibile ricorrere al prodotto surgelato a bordo. Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni di regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

In case of limited availability of fresh fish, it is replaced with frozen product. Fish intended for consumption raw or substantially raw has undergone a preventive remediation treatment in compliance with the provisions of EC regulation 853/2004, annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3

[allergeni]

Per eventuali intolleranze o allergie alimentari, La preghiamo informare il Maitre al momento dell'ordinazione .

For any food intolerances or allergies, please inform the Maitre D' in advance .

I prodotti contrassegnati con asterisco (*) sono preventivamente abbattuti

The products marked with an () are frozen in advance*