

TANANAI, Terranova Yachts 115' MENU' dello CHEF



CHEF:
MICHELE
SCOTTO



ANTIPASTI (*startes*):

Cannolo croccante di carpaccio di gamberi, ricotta al limone e maionese alle mele.

Shrimp Carpaccio tube with lemon ricotta and apple mayo

Polpette di alici su cipolla caramellata

Anchovies balls on caramelized onion

Parmigiana di melanzane in tempura.

Fried tempura eggplant parmigiana.

Tempura di baccalà mantecato con miele piccante.

Creamy salt cod fried tempura and spicy honey

Tartare di ricciola con sedano e bottarga.

Amberjack tartare with celery and bottarga.

Polipo scottato con patate arrostitite e crema di peperoni

Boiled octopus with grilled potatoes and peppers cream





CHEF:
MICHELE
SCOTTO



PRIMI PIATTI (*First Courses*):

Paccheri con cozze e crema di peperoncini verdi e pomodoro.
Paccheri with mussels and green spicy peppers cream with tomatoes.

Calamarata con calamari a spillo e crema bianca al lime.
Paccheri with squids and white lime cream.

Spaghetti con vongole e bottarga.
Spaghetti with clams and bottarga.

Tortiglioni con genovese di tonno.
Tortiglioni with Neapolitan Tuna genovese.

Risotto alla pescatora.
"Fisherman" risotto.

Ravioli di mare.
Sea ravioli pasta.



CHEF:
MICHELE SCOTTO



SECONDI PIATTI (*Second Courses*):

Merluzzo con crema di fagioli e scarole ripassate.
Cod with beans cream and sautéed escarole.

Filetto di branzino scottato su cremoso al limone e croccante di verdure.
Sea bass fillet on lemon cream and crunchy vegetables.

Involtini di spigola, pistacchi e capperi su vellutata di finocchi.
Sea bass rolls, pistachios and cappers on creamed fennels.

Sandwich di triglie nel pane di mozzarella.
Mullet sandwich in mozzarella bread.

Baccalà aromatizzato al finocchietto con melanzane.
Dried salted cod flavored with wild fennel and eggplant.

Zuppa di pesce.
Sea soup.





CHEF:
MICHELE
SCOTTO



DESSERT :

Tiramisù ai pistacchi.
Pistachios tiramisù.

Crostata amalfitana.
Amalfi pie.

Rotolo cassata.
Cassata roll.

Torta caprese.
Caprese cake.

Babà napoletano con crema.
Neapolitan babà with cream.

Semifreddo croccante con amarena.
Crunchy semifreddo with sour cherry.

Coppetta con amaretti e mousse di mandorle.
Cup with amaretti and almond mousse.

Crostata di frutta.
Fruit pie.

