

DON MICHELE, C. BOAT 27 SC MENU' dello CHEF



CHEF:
ERRICO
SPADA



ANTIPASTI (Starters):

Tentacolo di piovra cotto a bassa temperatura su schiacciata di patate e olive.

Octopus tentacles lightly cooked on mashed potatoes and olives.

Insalata di astice, arancia e mela verde.

Lobster salad with orange and green apple.

Involtini di salmone marinato sotto sale e zucchero con mousse di ricotta, erbe miste e limone.

Rolls of salmon marinated in salt and sugar with mousse of ricotta and a mix of aromatic herbs and lemon.

Filetto di tonno a pinna gialla in tre consistenze (Sashimi/Tartare/Carpaccio).

Yellow fin tuna fillet in three texture (sashimi/tartare/thin raw slices).

Gamberi in pasta kataifi su vellutata di broccoli romani e burrata.

Shrimps in kataifi pastry on a cream of Roman broccoli and burrata.

Cubo di merluzzo scottato su emulsione di pomodoro San Marzano e basilico con crema di finocchi e caviale.

Cubes of cod lightly cooked on a sauce of tomatoes and basil and a cream of fennels and caviar.

Polipo alla Luciana.

Octopus in Luciana style.

Catalana reale (astici, scampi, gamberoni) al profumo di Tabasco e rum con verdure crude.

Royal salaf whit lobster, prawn and giant shrimps with raw vegetables to dunk in tabasco sauce with rum.





CHEF:
ERRICO
SPADA



PRIMI PIATTI (*First Courses*):

Trenette al pesto di basilico con gamberi, scampi, cozze e vongole.
Trenette with basil pesto, shrimps, prawns, mussels and clams.

Calamarata al ragù di seppie e zafferano su vellutata di piselli.
Calamarata with sauce of cuttlefish and saffron on a cream of peas.

Spaghettone al pesto di sedano, pomodori secchi e tartare di gambero rosso.
Spaghettone with pesto of celery, dry tomatoes and red shrimps' tartare.

Risotto alla crema di scampi e caviale.
Risotto with cream of prawns and caviar.

Spaghetti alle vongole veraci e pomodorini.
Spaghetti with clams and cherry tomatoes.

Risotto con tartare di salmone, lime e zenzero.
Risotto with salmon's tartare, lime and ginger.

Risotto al nero di seppia mantecato con tartare di scampi.
Risotto with cuttlefish ink and prawns' tartare

Risotto mantecato alla burrata con colatura di alici, asparagi, mazzancolle con menta e limone
Risotto marinated in burrata with anchovy syrup, asparagus, mazzancolle with mint and lemon.

Linguine alla pescatrice, vongole e pomodorini gialli.
Linguine with toadfish, clams and yellow cherries tomatoes.

Pacchero all'aragosta sfumato al Dom Perignon.
Pacchero with lobster simmered with Dom Perignon.





CHEF:
ERRICO
SPADA



SECONDI PIATTI (*Second Courses*):

Filetto di San Pietro scottato con scarola liquida e vellutata di vongole.
Fillet of San Pietro (flat fish) on a pureed soup of endive and clams.

Branzino in crosta di sale profumato.
Seabass enveloped in fragrant salt.

Grigliata imperiale mista.
Barbecue of fish.

Tagliata di tonno al sesamo con maionese al nero di seppia e verdure croccanti.
Fillet of tuna covered of sesame seeds together with crunchy vegetables and squid ink mayonnaise.

Trancio di spada alla griglia al salmoriglio.
Grilled slice of swordfish au Sicilian Sauce.

Orata in barca con mirtilli e pomodorini.
Orata filled with mussels and cherry tomatoes.

Filetto di rombo con patate, pomodorini gialli, capperi e olive.
Filled of turbot (flat fish) with potatoes, yellow tomatoes, caper and olives.

Filetto di branzino al cartoccio alla Mediterranea.
Fillet of seabass en papillote in the Mediterrean way.

Il gran fritto del Golfo.
Fried fish from the Gulf.





CHEF:
ERRICO
SPADA



DESSERT :

Panna cotta ai frutti di bosco.

Panna cotta with wild berries.

Mousse di mascarpone e amaretti.

Mousse of mascarpone and amaretto biscuit.

Sbriciolata con cioccolato e fragole.

Crumbled pie with chocolate and strawberries.

Semifreddo al cioccolato.

Semifreddo au chocolate.

Tiramisù.

Tiramisù (custard made with mascarpone).

Crema al mascarpone e frutti di bosco.

Custard with mascarpone and wild berries.

Tagliata di frutta.

Slices of fruits.

Crostata scomposta di ricotta e pere.

Crumbled tart with mousse of ricotta and pears.

Macedonia di frutta con gelato.

Fruit salad with icecream.

