























## ANTIPASTI/ STARTERS

- Antipasto Levante (5 portate per minimo 2 persone) € 30  
*Antipasti Levante (5 antipasti selection for minimum 2 people)*
- Parmigiana di melanzana scomposta    € 9  
*Eggplant parmigiana revised*
- Tortino di polpo verace, carote e salsa di pomodoro datterino al basilico   € 12  
*Octopus souffle, carrot and datterino tomato sauce with basil essence*
- Merluzzo in tempura su vellutata di patate alla maggiorana e polvere di capperi   € 12  
*Tempura cod on marjoram potato vellutè e caper's powder*
- Carpaccio di gambero rosso, mayonese al limone e cialda al nero di seppia  € 15  
*Red prawn carpaccio with lemon mayonese and black ink cracke*

## PRIMI/ PASTA COURSE

- Tortello in farcia di rucola & primo sale ai tre pomodori   € 10  
*Home made tortello stuffed with rocket and primo sale cheese with 3 texture of tomatoes*
- Cavatelli cozze, vongole e pomodorino infornato   € 12  
*Cavatelli mussels, claims and semi dried cherry tomatoes*
- Fusillone agli spinaci con caviale di melanzane e tartare di tonno yellow fin   € 12  
*Spinach fusillone home made with eggplant caviar and yellow fin tuna tartare*
- Spaghettoni freschi cacio & pepe con violette marinate al lime    € 13  
*Home made spaghettoni cacio cheese & black pepper, marinated lime red prawns*

## SECONDI/ MAIN COURSE


- Frittura di calamari e gamberi   € 13  
*Crusty deep fried calamari & prawns*
- Filetto di maialino alla griglia con cicoriella ripassata e senape al miele  € 13  
*Baby pork grilled fillet with honey mustard chicory*
- Pesce spada affumicato in casa all' ulivo con cetriolo alla griglia e pesto di mandorle di Toritto € 16  
*Olive home made smoked sword fish with grilled cucumber and toritto's almond pesto*  




\* tutti i dessert sono privi di glutine, preparati con farina di riso macinata e farina di mandorla Barese

\*\* A seconda delle reperibilità sul mercato il prodotto potrebbe essere surgelato a bordo al fine di garantirne la qualità \*Can be frozen

## INSALATONE/SALADS

Orzo, canestrato foggiano, pomodorini, prosciutto San Daniele  € 7  
 misticanza e mayo vegana  
*Barley, canestrato cheese from Foggia, cherry tomatoes, San Daniele Ham, leaves and vegan mayo*

Insalata mista, battuto di verdure grigliate, pomodorini e senape al miele  € 7  
*Mixed salad, grilled vegetables, cherry tomatoes and honey mustard*

## CONTORNI/ SIDE DISHES

Chips € 4

Patate al cartoccio € 4  
*Baked potatoes*

Verdure grigliate € 5  
*Grilled vegetables*

Insalata mista € 4  
*Mixed salad*

## DESSERT

Frutta di stagione € 4  
 Season fruits

Gelato € 4

Tortino al cioccolato € 5  
 Chocolate fondant

Tiramisù moderno \* € 5  
 Revised tiramisù

Cheese cake di ricotta fresca e gelèe di agrumi € 5  
 Ricotta cheese cheesecake with ciders gelèe

Cupola frutti di bosco e yogurt su biscotto alla mandorla \* € 5  
 Berries and yoghurt dome on almond cookie

Coperto 2,00 € per persona  
 Service charge 2.00 € per person



\* tutti i dessert sono privi di glutine, preparati con farina di riso macinata e farina di mandorla Barese

\*\* A seconda delle reperibilità sul mercato il prodotto potrebbe essere surgelato a bordo al fine di garantirne la qualità \*Can be frozen