



Il diario di bordo del 41' 12'  
racconta piatti inediti e fuori menù,  
ispirati dalla disponibilità del pesce che il mare offre e  
frutto dell'estro della nostra cucina.  
I piatti che leggerete sono a tiratura limitata,  
potrebbero pertanto non essere disponibili  
nell'arco dello stesso servizio.  
Benvenuti a bordo.

Pescato del giorno al forno con patate: 7,00 etto

4112  
QUARANTUNODODICI  
cucina di mare

SPIGOLA: 4x900gr

ORATA: 7x600gr

*Cucina di mare, a bordo fiume.*

*4112 sono le coordinate del  
luogo in cui si incontrano buon  
cibo, relax e benessere.*

*Daniele Usai, già patron de Il  
Tino una stella Michelin, propone  
qui la versione pop dei suoi  
piatti in cui non mancano mai  
freschezza e veracità.*

*Tutto il pesce che serviamo  
viene sottoposto ad una  
procedura di abbattimento  
secondo le norme vigenti, per  
la sicurezza alimentare ed una  
migliore conservazione delle  
caratteristiche organolettiche.*

