



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

Serra: 1x1800gr

Sanpietro: 1x1700gr

1x1800gr

Rombo: 1x900gr

1x1500gr

1x1600gr

Spigola: 4x800gr

2x900gr

Muggine: 1x900gr

cerino

Orata: 1x1800gr

Sarago: 1x900gr

1x1200gr

Marmora: 4x400gr

Cous Cous con mazzancolle e verdure 15,00

Zuppa di pesce (per due persone) 58,00

Spiedino di mazzancolle con patate al forno 19,00

4112
QUARANTUNODODICI
cucina di mare

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.*

