

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

**Orata:** 2x800gr  
3x1100gr  
1x1200gr

**Rombo:** 1x800gr  
1x900gr  
1x1300gr

**San Pietro:** 1x1900gr

**Spigola:** 2x900gr  
1x1000gr  
2x1100gr

*Cucina di mare, a bordo fiume.*

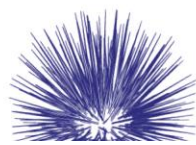
*4112 sono le coordinate del luogo in cui si incontrano buon cibo, relax e benessere.*

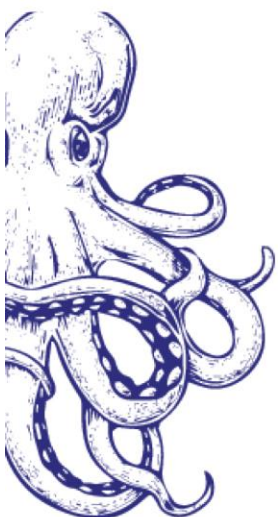
*Daniele Usai, già patron de Il Tino una stella Michelin, propone qui la versione pop dei suoi piatti in cui non mancano mai freschezza e veracità.*

*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.*

Tonno maturato e vinaigrette all'agresto e elicriso 14,00

Zuppa di pesce (per due persone) 58,00





# 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.*

