



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

Orata: 1x800gr
1x1000gr
1x1100gr
1x1200gr

Rombo: 3x1300gr

San Pietro: 1x1900gr

Spigola: 2x900gr
1x1400gr

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.

