

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: 3x600gr
7x700gr
7x800gr

4112
QUARANTUNODODICI
cucina di mare

Rombo Chiodato : 1x1700gr

San Pietro: 1x1400gr
2x1500gr
2x1800gr
1x2700gr

Sarago: 6x600gr
1x700gr
2x800gr
2x900gr
1x1000gr

Cucina di mare, a bordo fiume.

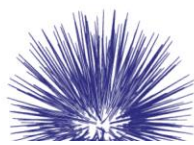
4112 sono le coordinate del luogo in cui si incontrano buon cibo, relax e benessere.

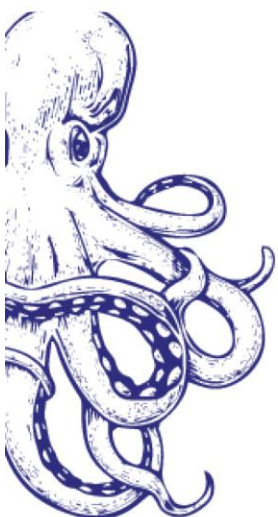
Daniele Usai, già patron de Il Tino una stella Michelin, propone qui la versione pop dei suoi piatti in cui non mancano mai freschezza e veracità.

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.

Ostrica Pousse en claire

6,00 cad





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.

