

Oinos



Le proposte della cucina

Ceviche arancia e zenzero	€ 16
Capasanta scottata con cipolla caramellata e filetti di mandorla tostata	€ 17
Ricciola, soia, mango, semi di sesamo e fumo di legno di arancia	€ 18
Tartare di gambero blu della Nuova Caledonia, rosso di Mazara del Vallo e rosa di Gallipoli **	€ 29
Crudité di pesci e crostacei con mattonella calda di sale di Cervia **	€ 30
Anatra fichi e caprino	€ 16
Spaghettoni al pesto trapanese e ombrina	€ 15
Fregula sarda con calamari, cozze, vongole e bottarda di muggine	€ 17
Riso carnaroli Meracinque funghi finferli e salmone affumicato Garbuscha **	€ 21
Pacchero Pastificio dei campi datterini, spuma di burrata e guanciale croccante	€ 16
Polpo spuma di patate al profumo di nduja e pomodorino arrostito	€ 19
Fritto di calamari e gamberoni con maionese al wasabi e alla paprika	€ 20
Pescato del giorno	€ 21
Gioco di verdure	€ 14
Secreto iberico **	€ 21
Coperto	€ 2
Menù degustazione : a scelta un antipasto, un primo, un secondo e dolce	€ 45
** scegliendo i prodotti con i due asterischi **	€ 50

*Segnalare al personale intolleranze ed eventuali preferenze vegetariane

* Tutti i nostri prodotti potrebbero essere stati surgelati a bordo e se freschi surgelati da noi con abbattitore di temperatura. Per ulteriori informazioni chiedere al personale di sala.