

DA MANGIARE

+ MORSI

Churros parmigiano, mayo "dulce" e quinoa soffiata; ●
Fiori di zucca ripieni di ricotta, scorza di limone ed erba cipollina; ●
Stecco cacio e pepe; ●
Insalata di asparagi, fagiolini e basilico con crème fraiche al mango; ●
Cruda di "Bra" con formaggio fresco, zenzero e cetriolo;
Ossobuco di capasanta; ▼
Miniburger di polpo a la gallega e mayo al dragoncello; ▼
Melanzana in carrozza; ●
Coscette di quaglia all'ascolana;
Pancia d'agnello e insalatina estiva;
Tacos salmone, avocado grigliato e salsa yogurt; ▼
Patatas Bravas; ●
Pizza frita crudo e stracciatella / pomodoro e stracciatella.

+ TEGLIA (Trancio di pugliese condito)

Vitello tonnato;
"Bra", stracciatella e cipolla caramellata;
Salmone marinato, senape selvatica e crème fraiche; ▼
Pomodorini cotti a legna, stracchino, olive e pesto;
Asparagi, ricotta, menta e mandorle.

+ DOLCI

Frangipane fragole e cioccolato;
Pesca, formaggio fresco e crumble di nocciola;
Tiramisù.

● VEG;

▼ Alcuni prodotti ittici potrebbero essere congelati a bordo;

◆ Per eventuali allergie consultate la tabella appesa e chiedeteci qualunque informazione!

COPERTO

+ PIZZE

ROSSE

- Marinara + ●** 7
Pomodoro, Origano, Basilico, Aglio, Acciughe, Olive, Capperi, Olio EVO;
- Regina ●** 7
Pomodoro, Fiordilatte, Basilico, Olio EVO;
- Napoletana** 8
Pomodoro, Fiordilatte, Capperi, Acciughe, Basilico, Olio EVO;
- Diavola +** 10
Pomodoro, Stracciatella, 'Nduja, Pomodorini cotti a legna, Basilico, Olio EVO;
- Regina fumè ●** 9,5
Pomodoro, Bufala affumicata, Basilico, Olio EVO;
- Eoliana ●** 9
Pomodoro, Sugo all'eoliana, Ricotta, Basilico, Olio EVO;
- Burrata ●** 12
Pomodoro, Burrata, Basilico, Olio EVO;
- Caciocavallo ●** 10
Pomodoro, Fior di latte, Caciocavallo, Pomodori secchi, Salsiccia, Pesto di menta e mandorle;
- Capricciosa +** 9
Pomodoro, Fiordilatte, Cotto alla brace, Pomodori secchi, Olive, Cipolle caramellate, Olio EVO;

BIANCHE

- Giallo e stracchino** 10
Stracchino, Fiordilatte, Prosciutto Crudo, Datterino giallo, Olio EVO;
- Brace** 9
Fiordilatte, Toma piemontese, Cotto alla brace, Olive, Olio EVO;
- Salsiccia Fumè** 10
Bufala affumicata, Salsiccia, Cipolle caramellate, Scorza di limone;
- Fiori di zucca e acciughe** 11
Fiordilatte, Stracciatella, Fiori di zucca, Acciughe, Pomodorino giallo, basilico, olio EVO;
- Di Magro ●** 9
Fiordilatte, Verdure cotte a legna, Pomodorini cotti a legna, Ricotta fresca;
- Pesto e zucchine ●** 9
Fior di latte, Pomodorini cotti a legna, Pesto di basilico, Zucchine, Pinoli;

FUORI COTTURA

- Crudo e pistacchi** 12
Stracciatella, Prosciutto crudo, Pomodorini cotti a legna, Granella di pistacchi, Olio EVO;
- Ignorante** 10
Stracciatella, Capperi, Pomodorini cotti a legna, Acciughe, Peperoncino fresco, Basilico, Olio EVO;
- Scarola e stracciatella ●** 9
Scarola condita con olive e capperi, Pomodorini cotti a legna, Stracciatella, Olio EVO.

1,5

+ CARTA DRINK

DELLA DISTILLERIA QUAGLIA

CLASSICI

Spritz Veneziano	3
Select, prosecco, soda;	
Spritz Aperol (aperitivo Quaglia)	4
Aperitivo Quaglia Aperol, prosecco, soda;	
Spritz Campari	4
Campari, prosecco, soda;	
Hugo	5
Liquore ai fiori di sambuco, prosecco, soda e menta;	
Americano	6
Vermouth, bitter, soda;	
Negroni	6
Gin, vermouth, bitter;	
Old Hickory	6
Vermouth rosso, vermouth dry, bitterarancia e peychaud;	
Bloody Mary	7
Succo di pomodoro condito, vodka;	
Pimm's cup	6
Pimm's n1, ginger beer;	
Martini cocktail	6
Gin, vermouth dry;	
Vesper	7
Vodka, gin,vermouth dry;	
Moscow Mule	7
Vodka, ginger bear;	
Mojito	6
Rum chiaro, menta e lime;	
Tommy's Margarita	7
Tequila silver, sciroppo di agave e lime;	
Gin Tonic Premium	9
Gin premium tonica Fever Three Indian;	

SIGNATURE COCKTAILS

Mari	6
Gin, liquore di bergamotto, salvia e sour;	
Capitano	7
Rum chiaro, rabarbaro e sour;	
Crepuscolo	7
Vodka, vermouth rosso e liquore di chinotto;	
ANALCOLICI	
Di Bosco	5
Tonica, marmellata di frutti rossi e menta;	
Di Giungla	5
Succo di mango, sciroppo speziato e lemon soda;	
Di Mare	5
Succo di pompelmo, ginger bear e lime.	

+ VINI

BOLLICINE

Brut "Gioi" Metodo Classico Rosé 2017	29
<i>San Salvatore;</i>	
Brut Franciacorta 2018	6 / 28
<i>Corte Fusa;</i>	
Alta Langa 2016	6 / 28
<i>Ettore Germano;</i>	
Wild 2020 (rifermentato)	17
<i>Zanotto;</i>	
Osé 2020	16
<i>Zanotto;</i>	
Vino spumante 7 Extra Dry Millesimato	3 / 14

BIANCHI

Soave Classico 2020	4 / 17
<i>Inama;</i>	
Angimbé 2020	4 / 17
<i>Cusumano;</i>	
Roero Bianco "Arneis" 2019	4 / 18
<i>Alberto Oggero;</i>	
Bourgogne Aligoté 2018	23
<i>Domaine Bzikot Peré et Fils;</i>	
Fol	22
<i>Cerutti;</i>	

ROSSI

Ruche 2019	4 / 16
<i>Massimo Marengo;</i>	
Carmenere più	4 / 20
<i>Inama;</i>	
Roero Rosso 2019	5 / 22
<i>Alberto Oggero;</i>	
Barbera d'Alba 2019	21
<i>Pelissero;</i>	
Langhe Nebbiolo 2019	20
<i>Pelissero;</i>	
Valpolicella 2017	5 / 24
<i>Bertani.</i>	

+ BIRRE

ALLA SPINA

Ichnusa piccola;	2,5
Ichnusa media;	4
Baladin Rock 'n Roll;	5
Baladin Isaac;	5

IN LATTINA

Baladin Pop, 0,33, Chiara, Alta Fermentazione, 5,7%;	4
--	----------

IN BOTTIGLIA

Leumann 0, 33	
Rubino, Rossa, Alta Fermentazione, 5,5%;	5
LuppoliIPA, IPA, Alta Fermentazione, 4,5%;	5
Baladin 0, 33	
Nazionale Gluten Free, Blond Ale, Alta Fermentazione, 6,5%;	5
Baladin 0, 75	
Leon, Stout, Alta Fermentazione, 8,5%;	14
Super Bitter, Ambrata luppolata, Pale Ale, 8%.	13

+ DOPO MANGIATO

Caffè;	1,5
Selezioni di liquori, distillati e grappe.	4 - 10

+ BIBITE

Molecola;	3
Lurisia Aranciata, Gassosa e Chinotto;	4
Acqua.	2