

Food EXPERIENCE





Antipasti

- Semifreddo di Insalata Caprese con base di Tarallo napoletano
- Cannolo di gambero crudo con ricotta al limone e timo in brodo umami affumicato
- Tartare di tonno con caponata classica e Kataifi croccante
- Polpettina di mare in crosta di stick fries su hummus di ceci e peperone crusco
- Limone di Sorrento ripieno di alici e provola affumicata
- Insalata di polpo e patate arrosto con basilico fresco
- Perle di ricotta croccante su vellutata di zucca piccante
- Astice alla catalana con gel al limoncello
- Millefoglie di verdure e patate
- Uovo croccante con fonduta brulé e tartufo estivo



Primi

- Paccheri con rana pescatrice e vongole
- Gnocchi ai frutti di mare -
- Trenette con scampi e zucchine -
- Pasta e patate alla napoletana con friarielli, baccalà e 'nduja calabrese -
- Risotto al limone e seppie con gel di aglio dolce arrostito
- Spaghetti alla nerano con cozze del golfo
- Gnocchetti di semola con granchio, pistacchio e datteri o giallo del Vesuvio
- Trofie al pesto di limoni di Sorrento
- Linguine ai ricci di mare
- Orecchiette al ragù di verdure e crumble di maialino nero



Secondi

- Pescato fresco al forno con verdure di stagione e patate
- Filetto di orata in crosta con gambero mandorlato
- Salmone agli agrumi e grani di senape
- Calamaro ripieno su gazpacho di friarielli
- Polpo arrosto con scarola ripassata alla napoletana
- Tonno in crosta di sesamo con misticanza e salsa Teriyaki
- Calamaro etti in umido con salsa BBQ e cipolle rosse caramellate
- Bocconcini di maiale all'Aglianico
- Filetto in crosta con riduzione di birra stout
- Coscia di pollo farcita con agrodolci e la loro salsa
- Uova in zuppeta di pomodoro piccante e peperoncini verdi croccanti



- Caprese al cioccolato con salsa fondente
- Cheesecake al cocco e lime
- Millefoglie con crema alla vaniglia e amarene sciroppate
- Semifreddo al caramello salato e arachidi
- Cestino di frolla con crema frangipane e frutti di bosco
- Coppa delizia al limoncello
- Soffio ai lamponi e moussolene al rosmarino
- Pastiera napoletana moderna
- Cannolo Crema tarte

Breakfast EXPERIENCE





Colazione

- Brioches, biscotti, torte e dolci fatti in casa
- Frutta fresca, yogurt, cereali, burro e marmellate
- Latte, caffè, cappuccino, succhi di frutta e varietà di tè e tisane
- Salumi, formaggi e pane fresco

- Su richiesta:
- Uova strapazzate
- Uova fritte
- Omelette al formaggio
- Toast al prosciutto
- Avocado toast

Aperitif EXPERIENCE





- Chips, salatini e olive
- Varietà di Finger Food
- Selezione di salumi e formaggi con frutta secca e miele

*Previa comunicazione è possibile soddisfare gli ospiti con esigenze alimentari particolari (allergie, intolleranze o regioni alimentari specifiche).

Tutti i prodotti da forno sono preparati a bordo