



# All'origine

*cucina tradizionale creativa*

All'Origine è la realtà della mia passione per la cucina nella realizzazione di un luogo,  
dove il gusto per un buon cibo possa essere apprezzato e amato.

Sono un cuoco italiano, la mia "mission" è l'attenzione per la qualità dei prodotti,  
che crede nella stagionalità e la ricercatezza dei sapori tradizionali.

Ho fatto mia la passione per il cibo e la buona cucina,  
decorare un piatto per me è come dipingere una tela.

**"Credo che sia un'artista chiunque sappia fare bene una cosa; cucinare, per esempio"**

**Andy Warhol**

Tutta la produzione di pasta di semola trafilata al bronzo è una nostra produzione artigianale

I nostri piatti sono tutti preparati al momento quindi i tempi di attesa sono quelli di cottura.

I gentili ospiti che presentano patologie metaboliche, allergie ed intolleranze alimentari sono pregati di comunicarlo al  
personale di servizio per poter erogare preparazioni alimentari alternative.

Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati a bordo nave se non reperibili freschi.

**Lo Chef Titone Fabio vi augura buon appetito!**





## ANTIPASTI

Battuta di manzo al coltello con maionese alla nocciola e spuma di grana

12

Seppia gratinata su emulsione di basilico, pomodorino confit e mango

14

Tartare di tonno pinna gialla con liquirizia e papaia su battuta di pomodori camone e aria di prezzemolo

15

Carpaccio di capasanta con sorbetto alla mela verde e menta

15

Cheese e game: formaggi stagionati e non, con riduzioni e glasse

12

Focaccina frita con salmone marinato e burrata

13

Asparagi lardellati con zabaione al pistacchio

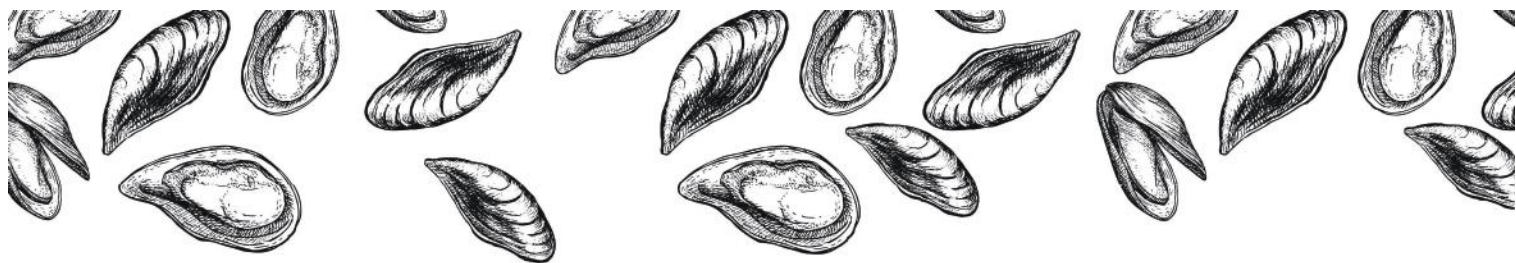
14

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP

Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio





## I NOSTRI CRUDI DI MARE

### Crudo misto di mare Royal:

1 scampo, 1 mandorla di mare, 1 gambero rosso, 2 ostriche, 1 tartufo, 1 fasolare  
accompagnato da frutta di stagione

18

### Crudo misto di mare Gold:

2 scampi, 2 mandorle, 2 gamberi rossi, 4 ostriche, 2 tartufi, 2 fasolari, 3 ricci  
accompagnato da frutta di stagione

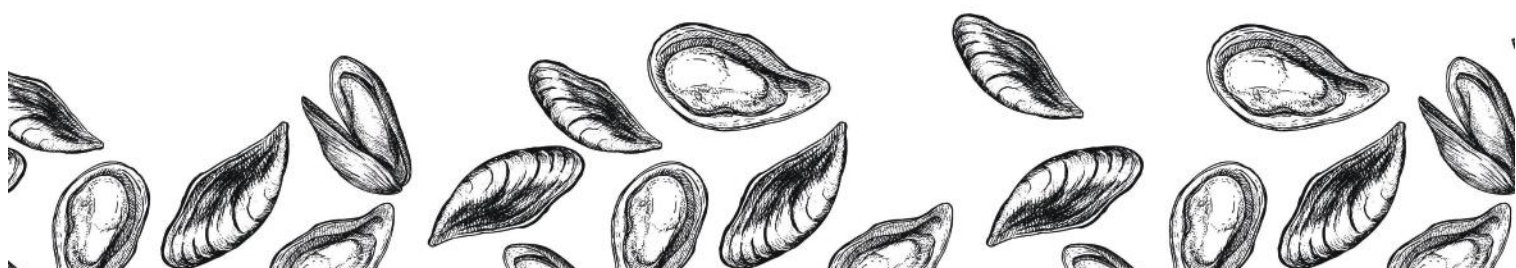
35

### Crudo misto di mare Prestige:

5 scampi, 5 gamberi rossi, 8 ostriche, 5 tartufi, 5 fasolari, 6 ricci, tartare di tonno, 3 capesante  
accompagnato da frutta di stagione

80

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP  
Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato  
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione  
che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio





## PRIMI

*Tutta la produzione di pasta di semola trafilata al bronzo e pasta all'uovo  
è una nostra produzione artigianale*

**Tagliolino all'uovo "home made" capasante e mojito su battuta di menta**

15

**Gigli trafilati al bronzo con pesto di pistacchi con pancetta croccante  
su cestino di parmigiano**

12

**Spaghetti trafilati al bronzo con vongole e 'nduja su  
pesto di zucchine e coriandolo**

14

**Tortelli stropicciati all'uovo ripieni di gallinella profumati al lime e bottarga**

16

**Risotto Vialone Nano I.G.P. Produzione Artigianale Az. Melotti leggermente  
speziato mantecato agli asparagi e clorofilla di basilico**

13

**Risotto Vialone Nano I.G.P. Produzione Artigianale Az. Melotti ricci di mare,  
menta e tuorlo d'uovo al bergamotto**

16

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP  
Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato  
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione  
che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio





## SECONDI

Cotoletta di vitello alla milanese con salsa bernese min. 380 gr.

20

Costata di vitello da 5 €/hg (accompagnata da salse) e patate al forno  
min. 600 gr

Tonno su dadolata di barbabietola affumicata e infusione di finocchio

16

**Pescato del giorno**

Al sale, alla siciliana (capperi, pomodorini e origano), all'acqua pazza, alla griglia, in crosta di mandorle  
secondo misura

Rib eye di manzo "a tagliata" al rosmarino

16

Rollé di polpo con salsa verde e concassé di pomodori accompagnate da una granita sensoriale al lime

13

Cilindro di branzino con pomodori confit, sarset di limone su pesto di menta e zucchine

14

Calamari ripieni su pomodori secchi e capperi con maionese alla vaniglia

15

## CONTORNI

Patate al forno 4

Insalata mista 4

Verdure grigliate 4

Insalata di pomodori 4

Insalata di finocchi e pompelmo rosa 4

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP

Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità de' mercato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione  
che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio





### APPETIZER

Tre piattini a scelta dello Chef accompagnato da un flute di Valdobbiadene millesimato

€ 25

### MENÙ QUATTRO PORTATE

Selezione dalla Gran Carte: antipasto, primo, secondo e dessert

Lo Chef riproporrà le vostre scelte in versione degustazione

€ 36

### MENÙ CINQUE PORTATE

Selezione dalla Gran Carte a sorpresa dello Chef

€ 42

Ad ogni Menù con l'aggiunta di 10€ si potrà aggiungere un percorso di degustazione  
vino abbinato ad ogni pietanza

Sono da considerarsi escluse dal Menù le portate: costata, cotoletta e pescato del giorno

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 del Manuale HACCP

Alcune materie prime possono essere surgelate o congelate all'origine, secondo la disponibilità del mercato

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione

che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

