

SILVER STAR, Gulet 27mt

MENU' dello CHEF



CHEF:
MARTINA
DE ROSA



ANTIPASTI (*startes*):

Polpo alla piastra su crema di patate e cicoria brasata
Grilled Octopus on potatoes cream and braised chicory.

Baccalà in tempura, salsa pomodoro e arancia.
Tempura sea cod, tomato sauce and orange.

Caprese (Pomodoro, mozzarella di bufala e granita al basilico).
Caprese (Tomato, buffalo mozzarella and basil granita).

Gamberoni in pasta kataifi e salsa agrodolce.
Pasta kataifi shrimps and sweet and sour sauce.

Alici impanate e fritte, erbe aromatiche con riduzione al
provolone del Monaco.
Fried breaded anchovies, aromatic herbs with reduction of
Provolone del Monaco cheese.

Pinzimonio di verdure con salsa tzatziki.
Vegetables Pinzimonio with tzatziki sauce.



CHEF:
MARTINA
DE ROSA



PRIMI PIATTI (*First Courses*):

Spaghetti vongole e bottarga.
Spaghetti with clams and bottarga.

Paccheri pomodoro confit e calamari.
Paccheri with cherry tomatoes and squids.

Linguine, estratto di peperoni e tartare di gamberi con mentuccia.
Linguine with extract of peppers and shrimps tartare with mentuccia.

Risotto al nero di seppie e zeste di limone.
Black cuttlefish risotto and lemon peel.

Risotto alla marinara, alici sott'olio e brunoise di olive taggiasche.
Marinara risotto, with anchovies and olives 'taggiasche' brunoise.

Gnocchi di patate, pomodoro e burrata.
Potatoes Gnocchi, tomato sauce and burrata cheese.

Spaghetti, burro affumicato, limone e timo.
Spaghetti with smoked butter, lemon and thyme.





CHEF:
MARTINA
DE ROSA



SECONDI PIATTI (*Second Courses*):

Seppie in due consistenze (grigliate e crude) su crema di piselli.
Cuttlefish (row and grilled) on peas cream.

Calamaro ripieno, invidia ripassata in padella e tarallo sbriciolato.
Filled squid with escarole cooked in fried pan and tarallo crumbles.

Parmigiana di alici, mozzarella di bufala e concassè di pomodoro.
Anchovies parmigiana, buffalo mozzarella and tomato concassè.

Orata in crosta di zucchine con caponata di verdure.
Gilthead zucchini sea bream with vegetables.

Tagliata di tonno, insalata di frutta e verdura di stagione condita con salsa salmoriglio.
Tuna steak, fruit and vegetables season salad with oil and parsley dip.

Triglie scottate su letto di verdure croccanti e salsa al frutto della passione.
Scalded mullet on cruncy vegetables and passion fruit sauce.



CHEF:
MARTINA
DE ROSA



DESSERT :

Crepés soufflè, crema diplomatica all'arancia.
Soufflè crepés, orange 'diplomatica' cream.

Panna cotta al cucchiaino con frutta di stagione.
Panna cotta with season fruit.

Profiterole, crema al cioccolato e ganache al cocco.
Profiterole, chocolate cream and coconut ganache.

Pera cotta, caramello e cioccolato.
Cooked pear with caramel and chocolate.

Torta sbriciolona ricotta e gocce di cioccolato.
'Sbriciolona' cake with ricotta and chocolate drops.

