HARBOUR VIEW
LOTTI
RISTORANTE

Antipasti di mare

Gran plateau royal di crudi (secondo arrivi) con le sue salse
2- 4
Euro 45,00

Tris di tartare (tonno, salmone e ombrina) con arance, finocchi e i suoi condimenti
4
Euro 22,00

Insalatina di mare tiepida con verdurine croccanti e citronette
2-9-11-14
Euro 18,00

Zuppetta calda di mare rossa con crostini croccanti
1-2-4-9-14
Euro 20,00

Degustazione del golfo (acciughe marinate, acciughe al limone,muscoli ripieni,pesce mantecato,moscardini in umido)
2-4-6-10-14
Euro 25,00

Cheescake al basilico con crumble di taralli e pomodorini confit
1-7
Euro 16,00

Antipasti di terra

Tartare di manzo scomposta con uovo e salsa verde
3
Euro 20,00

*In tutti i piatti i prodotti possono essere congelati o abbattuti a bordo in base alla disponibilità del fresco.

HARBOUR VIEW
LOTTI
RISTORANTE

Primi di mare

Risotto al nero di seppia con tartare di gambero rosso in cruditè
2-4-9
Euro 20,00

Spaghetto ai frutti di mare bianco
1-2-4-14
Euro 19,00

Tagliolino alle vongole veraci
1-4-14
Euro 20,00

Paccheri all'astice con pomodorini
1-2-4
Euro 25,00

Primi di terra

Trenette al pesto genovese casereccio con patate e fagiolini
1-7-8
Euro 16,00

*In tutti i piatti i prodotti possono essere congelati o abbattuti a bordo in base alla disponibilità del fresco.

HARBOUR VIEW
LOTTI
RISTORANTE

Secondi di mare

Catalana di astice, gamberi e scampi con cruditè di verdure
2-9
Euro 50,00

Tagliata di salmone ai due papaveri con ridotta di soia e wasabi
4-6-8
Euro 18,00

Millefoglie di pescato con verdure, olive taggiasche e salsa ligure
1-4-8
Euro 18,00

Fritto di gamberi e calamari con verdurine croccanti
1-2-4-9
Euro 19,00

Pescato del giorno all'isolana o al sale
4-9
Euro 7,00 *all'etto*

Secondi di terra

Filetto di Manzo alla griglia, con ridotta di vino rosso e caponatina di verdure di stagione
9
Euro 22,00

*In tutti i piatti i prodotti possono essere congelati o abbattuti a bordo in base alla disponibilità del fresco.

HARBOUR VIEW
LOTTI
RISTORANTE

Dolci

Cheesecake NY con coulis ai frutti di bosco
1-4-7
Euro 10,00

Tiramisù light con gocce di cioccolato
1-3-7
Euro 9,00

Semifreddo alle nocciole con salsa al caramello e polvere di pistacchio
1-3-7-8
Euro 10,00

Millefoglie con crema chantilly e fragole
1-3-7
Euro 10,00

Gelato alla crema*:
1-3-7
Euro 6,00

Sorbetto multigusto*:

Euro 9,00

*In tutti i piatti i prodotti possono essere congelati o abbattuti a bordo in base alla disponibilità del fresco.