

Menu

il Geranio

LA NOSTRA ACCOGLIENZA

*IL CRUDO DI PESCE

- TARTARE (2,4,11,14)
(tonno pinna gialla salsa di soia e semi di sesamo, gambero rosso salsa agrumi, branzino o ricciola citronetta)
- GRAN PLATEAUX IL GERANIO (2,4,11,14)
(Selezione di gamberi rossi 3pz, scampo 1pz, ostrica 1pz, tris tartare, calamaro limone e menta)

• DALLA CUCINA

- POLIPO alla plancia, Hummus di barbabietole, misticanza di campo (8,11)
- CAPESANTE scottate, crema di ceci, lardo di colonnata (9,14)
- INSALATA di MARE, con agrumi (2,4,14)
- ALICI ripiene di provola dorate e fritte su crema di zucchine alla scapece e dadolata di pomodori (4,1,5)

LA NOSTRA TERRA

- MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA SELEZIONE GOLD (7)
(servita con insalata ai 5 pomodori, basilico e olio evo)
- Il GERANIO (involtino di pasta Fillo ripieno di salsiccia, melanzane, pomodorini, provola) (1,3,5,7)
- TARTARE di fassona piemontese, salsa al Parmigiano 36 mesi, aceto balsamico tradizionale, nocciole (3,7,8,11)
- PARMIGIANA di melanzane (1,3,5,7)

*il pesce o abbattuto o congelato a bordo a seconda della preparazione

*LA PASTA

- LINGUINE VONGOLE, TARTUFI DI MARE E FIORE DI ZUCCA (1,2,4,14)
- SPAGHETTO AL POMODORO SAN MARZANO, BURRATA, LIMONE CAPRESE E BASILICO (1,7)
- SPAGHETTO CREMA D' AGLIO, OLIO, PEPERONCINO e TARTARE di TONNO al LIME (1,4)
-
- PACCHERO DI GRAGNANO ALLO SCOGLIO (1,2,4,14)
-
- A' PAST AMMISCAT FAGIOLI CANNELLINI E COZZE (1,9,14)
- CALAMARATA ALL'ASTICE (1,2)
- RAVIOLO CAPRESE, POMODORO SAN MARZANO E BASILICO (1,3,7)
- SCIALATIELLI AL NERO DI SEPPIA CON RAGÙ DI CALAMARI E CREMA DI BROCCOLI (1,2,3,4,7)
- SCIALATIELLI CON GAMBERONI ROSSI (1,2,7)
-
- RISOTTO AL GERANIO (2,4,5,8,11)
(zucca, gamberi cotti e crudi, crumble di tarallo napoletano)

*il pesce o abbattuto o congelato a bordo a seconda della preparazione

SECONDI

- **LA BRACE**

- **CARNI**

(selezionate e frollate nel territorio piemontese razza fassona)

- Taglio fiorentina ca.1100 gr consigliabile per due persone
- Cuor di filetto ca.600 gr consigliabile per due persone
(le carni saranno accompagnate da verdure di stagione, patate, salsa bernese)
- Filetto ca.220 gr
(accompagnato da tortino di patate e salsa bernese)

- ***PESCE**

- Pescato del giorno (secondo disponibilità del mercato) ⁽⁴⁾
- Gamberoni e calamari ⁽²⁾
- Gran plateaux il geranio ^(2,4)
(gamberone, calamaro, scampo, filetto di pesce d'altura, tonno)
I pesci saranno serviti con insalatina mista

- **DALLA CUCINA**

- Pescato del giorno all'acqua pazza, al forno o cotto sotto sale
(come disponibilità di mercato) ⁽⁴⁾
- Calamari ripieni di scarole su salsa di provola e riduzione di balsamico
- Filetto di pesce su crema di patate ⁽⁴⁾
- Il fritto di calamari e gamberi con rughetta e pomodorini ^(1,2,4,5)
- Braciolina di Tonno alla napoletana

*il pesce o abbattuto o congelato a bordo a seconda della preparazione

LA PASTICCERIA DEL GERANIO

CAPRESE AL CIOCCOLATO

CAPRESE AL LIMONE

SENTORE DI LIMONE CAPRESE...LA DELIZIA

TIRAMISU moderno

SEMIFREDDO VANIGLIA, FRUTTI VIOLA e ROSMARINO

MOUSSE GIANDUIA GLASSATA Con COLATA Calda di CIOCCOLATA

Vini da Dessert

Ala amarascato

Ben Ryè passito

Diamante d'Almeria

Era moscato passito

Le Petit Manincor

Muffato della Sala

Picolit Roncaia

Sauternes Haut Coustet

- **OUR WELCOME**

- ***RAW FISH**

- TARTARE
(Yellow fin tuna with soy sauce and sesame seeds, red shrimp with citrus sauce, sea bass or amberjack with citronetta)
- GRAN PLATEAUX IL GERANIO
(Selection of red prawns 3pcs, langoustine 1 pc, oyster 1 pc, trio of tartare, squid with lemon and mint)

- **FROM THE KITCHEN**

- Grilled Octopus, red beet hummus, mixed salad
- Seared Scallops, chickpea cream, colonnata lard
- Seafood salad, vegetable brunoise, citrus fruits
- Stuffed fried anchovies with provola cheese, served with zucchini “alla scapece” cream and tomato coulis

OUR LAND

- Buffalo Mozzarella
(Served with five types of tomatoes, evo oil and basil)
- Il GERANIO (pasta phyllo roll stuffed with sausage, eggplant, provola and cherry tomatoes)
- TARTARE of Piedmontese fassona, 36months Parmesan sauce, traditional balsamic vinegar, hazelnuts
- EGGPLANT Parmigiana

*the fish is either blast chile or frozen on board depending on the preparation

*LA PASTA

- LINGUINE WITH CLAMS, VENUS CLAMS AND PUMPKIN FLOWER
- SPAGHETTI WITH SAN MARZANO TOMATOES SAUCE, BURRATA, LEMON AND BASIL
- SPAGHETTI WITH GARLIC CREAM, CHILI and OIL topped with TUNA TARTARE IN LIME SAUCE
- PACCHERO DI GRAGNANO WITH SEAFOOD
- A' PAST AMMISCAT WITH WHITE BEANS AND MUSSELS
- CALAMARATA WITH LOBSTER
- RAVIOLO CAPRESE (Typical fresh pasta from the Island, filled with caciotta cheese and maggiorana erbs)
- BLACK SCIALTIELLI WITH SQUID RAGÙ AND BROCCOLI CREAM
- SCIALATIELLI (homemade pasta) WITH RED SHRIMPS
- RISOTTO AL GERANIO
(pumpkin, shrimp cooked and raw, crumbled of Neapolitan tarallo)

*the fish is either blast chile or frozen on board depending on the preparation

SECONDI

- **THE EMBERS**

- **MEATS**

(selected and aged in the Piedmontese area)

- Florentine cut ca.1100 gr recommended for two people
- Beef Fillet heart ca.600 gr recommended for two people
(served with seasonal vegetables and bernese sauce)
- Beef Fillet ca.220 gr
(served with Potato flan)

- ***FISH**

- Catch of the day
- Prawns and Squid
- Gran plateaux il geranio
(prawn, squid , langoustine, fish, tuna)
Served with mixed salad

- **FROM THE KITCHEN**

- Catch of the day as you like
- Fillet of fish with potato cream
- Shrimp and squid fried
- Squid filled with escarole on a smoked mozzarella sauce and balsamic vinegard
- Tuna "Braciola" Neapolitan-style

* the fish is either blast chile or frozen on board depending on the preparation