



PER CONDIVIDERE

FRITTURA DI ACCIUGHE RIPIENE ALLA LIGURE	Chf 9
FRUTTI E MARE gambero rosso, ostrica e passion fruit	Chf 12
CROCCHETTE DI GAMBERI E ZUCCHINE	Chf 7,5
ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON PANE E BURRO	Chf 12
PINZIMONIO INVERNALE uova di quaglia e maionese agli agrumi	Chf 10
CULATELLO DI ZIBELLO	Chf 28

ANTIPASTI

GRANCHIO REALE
coulis di melograno, arancia, alghe

Chf 26

POLPO DI SCOGLIO
battuto di patate scottate e castagne

Chf 26

MERLUZZO FRESCO MANTECATO
pesto marino, salicornia

Chf 18

MOSCARDINO PICCANTE IN UMIDO
polenta bianca

Chf 16

RAFFINATEZZA INUSUALE
pomodoro cuore di bue, uova di quaglia, lattughino glassato

Chf 16

ALICI DI LAMPARA AL PROFUMO D'ORIENTE
salsa di anacardi asiatiche e sale affumicato

Chf 20

GIARDINO MARINO (per due persone)

Chf 80

DUE OSTRICHE AL NATURALE

GAMBERI VIOLA
pera in osmosi

ALICI DI LAMPARA
salsa orientale

SCAMPI
battuto di pomodoro alle erbe

GRANCHIO REALE
maionese all'aglio nero

TRIGLIA
puré di patate dolci, chips di patate viola

MERLUZZO MANTECATO
battuto di peperone Piquillo

MOSCARDINO PICCANTE
polenta bianca di mais

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI TRAFILATI ALL'ORO Chf 20
colatura di alici, yuzu, pioppini e Parmigiano

LASAGNETTA VERDE Chf 24
zucca, porcini e pepe rosa

VELLUTATA DI TOPINAMBUR Chf 22
mousseline di branzino, lardo di Colonnata al limone

RISO RISERVA SAN MASSIMO Chf 26
spinaci, triglie e Castelmagno

TAGLIOLINO AI FRUTTI DI MARE Chf 22
riduzione di pomodoro

SECONDI PIATTI

PARANZA DEL MARE D'INVERNO
maionese al wasabi e aglio nero Chf 34

ASTICE
cipolla confit, pomodoro, granita di sedano, maionese al pepe e lime Chf 55

BRANZINO AL VAPORE
salsa Olandese e capperi e verdure di stagione Chf 32

IL MEGLIO DEL PESCATO DEL MERCATO
alla plancia o al sale o al forno,
battuto di pomodoro e caviale del Centa (una persona) Chf 37
(due persona) Chf 80

PLUMA DI MAIALE IBERICO
crema di patate, sedano rapa alla camomilla Chf 45

CHATEAUBRIAND 600 gr (per due persone)
pomodoro provenzale, patata castello e salsa Bernese Chf 80

DESSERT

TARTE TATIN cachi, caramello	Chf 14
RUM, FAVA TONKA E CAFFÉ in tre consistenze	Chf 14
MOUSSE AL CIOCCOLATO pepe di Cayenna, anacardi caramellati	Chf 12
TARTELLETTA PERE E CIOCCOLATO	Chf 12
GELATO selezione giornaliera	Chf 12

VINI IN ABBINAMENTO

Saracco Moscato 0.375 DOCG 30,00 / 6,00 🍷
Ben Rye Donnafugata 0.375 DOCG 75,00 / 12,00 🍷
Sutto Passito Di Manzoni Bianco "Ultimo" IGT 35,00 / 7,00 🍷
Tommasi Recioto Della Valpolicella "Fiorato" 50,00 / 11,00 🍷
Maculan Torcolato 0.375 DOC 60,00 / 11,00 🍷



ALLERGENI

**I nostri piatti contengono uno o più allergeni elencati di seguito.
Il nostro personale è formato a informarvi sul contenuto.**

1. Cereali contenenti glutine grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei gamberi, gamberetti, aragoste, astici, scampi, granchi
3. Uova e prodotti a base di uova maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati
4. Pesce e derivati inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
6. Soia e derivati latte, tofu, spaghetti, etc.
7. Latte e prodotti a base di latte yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
8. Frutta a guscio mandorle, nocciole, noci, anacardi
9. Sedano e prodotti a base di sedano sedano da coste o gambi, sedano, sedimenti di sedano, sedano, foglie di sedano, succo di sedano, polvere di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape semi di senape, polpa di senape, senape, olio di senape, germogli di senape, foglie di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo semi di sesamo, farina di sesamo, pasta di sesamo, olio di sesamo, burro di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
13. Lupini e prodotti a base di lupini farina di lupino, proteina di lupino, concentrato di lupino, isolamento di lupino, germogli di erba medica
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi ostrica, patella, tellina e vongola canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, murice, etc.

Provenienza pesce: FAO 27, FAO 37, FAO 67, FAO 77, FAO 57, FAO 71.

In base alla reperibilità alcuni prodotti possono essere congelati a bordo.

Provenienza carne: Svizzera, Italia, Nuova Zelanda, Inghilterra, Stati Uniti.



SHARING PLATTERS

LIGURIAN FRIED STUFFED ANCHOVIES

Chf 9

SEAFOOD AND FRUIT

red prawn, oyster and passion fruit

Chf 12

SHRIMPS AND ZUCCHINI CROQUETTES

Chf 7,5

SPANISH ANCHOVIES OF CANTABRICO SEA

with bread and butter

Chf 12

VEGETABLES CRUDITÉ

with citrus mayo and quail eggs

Chf 10

CULATELLO DI ZIBELLO

Chf 28

STARTERS

KING CRAB
pomegranate, orange and seaweed coulis Chf 26

OCTOPUS
browned potatoes mince and chestnuts Chf 26

COD BRANDADE
on sea pesto and glasswort Chf 18

SPICY MUSKY OCTOPUS
white polenta Chf 16

UNUSUAL VEGETABLES
oxheart tomatoes, quail eggs, glazed roman lettuce Chf 16

LAMPARA ANCHOVY WITH ORIENTAL SCENT
Asian cashew sauce and smoked salt Chf 20

SEA GARDEN (for two)

Chf 80

TWO OYSTERS

PURPLE PRAWN
osmosis pear

LAMPARA ANCHOVIES
Oriental sauce

SHRIMPS
with chopped tomatoes and herbs

KING CRAB
black garlic mayonnaise

SURMULLET
mashed sweet potatoes, purple potato chips

COD FISH
with chopped Piquillo sweet peppers

MUSKY OCTOPUS
white polenta

FIRST COURSES

SPAGHETTI GOLD SELECTION Chf 20
anchovies dressing, yuzu reduction, pioppini mushrooms, Parmesan cheese

GREEN LASAGNETTA Chf 24
pumpkin, porcini mushrooms and pink pepper

TOPINAMBUR POTAGE Chf 22
seabass mousseline, lemon Colonnata lard

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO Chf 26
spinach, surmullet and Castelmagno cheese

SEAFOOD TAGLIOLINI Chf 22
tomato reduction

SECOND COURSES

WINTER SEA PARANZA Chf 34
served with wasabi and black garlic mayonnaise

CANADIAN LOBSTER Chf 55
confit onion, tomato, celery slush, pepper and lime mayonnaise

STEAMED SEABASS Chf 32
served with Hollandaise sauce with capers and seasonal vegetables

THE BEST FROM THE FISH MARKET (for one) Chf 37
grilled, salt crust or baked, (for two) Chf 80
with chopped tomatoes and olives caviar

IBERIAN PORK PLUMA Chf 45
mashed potatoes, chamomile celeriac

CHATEAUBRIAND 600 gr (for two) Chf 80
Provence tomatoes, Batonette potatoes and Bernese sauce

DESSERT

TARTE TATIN persimmons, salted caramel	Chf 14
RHUM, TONKA BEANS AND COFFEE	Chf 14
CHOCOLATE MOUSSE cayenne pepper, caramel cashews	Chf 12
PEARS AND CHOCOLATE TARTLET	Chf 12
ICE CREAM selection of the day	Chf 12

SUGGESTED WINE MATCH

Saracco Moscato 0.375 DOCG 30,00 / 6,00

Ben Rye Donnafugata 0.375 DOCG 75,00 / 12,00 🍷

Sutto Passito Di Manzoni Bianco "Ultimo" IGT 35,00 / 7,00 🍷

Tommasi Recioto Della Valpolicella "Fiorato" 50,00 / 11,00 🍷

Maculan Torcolato 0.375 DOC 60,00 / 11,00 🍷



ALLERGENS LIST

Menu items may contain or come into contact with WHEAT, EGGS, PEANUTS, TREE NUTS, SHELLFISH and MILK.
For more information, please speak with a manager.

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:
 - (a) wheat based glucose syrups including dextrose
 - (b) wheat based maltodextrins
 - (c) glucose syrups based on barley
 - (d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof, except:
 - (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
 - (b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof, except:
 - (a) fully refined soybean oil and fat
 - (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources
 - (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources
 - (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
 - (a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
 - (b) lactitol
8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) (K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

Fishing Areas of our catch: Eastern North Atlantic Ocean, Mediterranean Sea, Eastern Indian Ocean, Eastern North Pacific, Eastern Central Pacific, Western Central Pacific.
Depending on the season, some products may be frozen.
Countries of origin of our meat: Switzerland, Italy, New Zealand, Great Britain, USA.



ZUM TEILEN

GEBACKENE SARDELLEN NACH LIGURE ART

Chf 9

MEER UND FRÜCHTE

Rote Garnelen, Austern und Passionsfrucht

Chf 12

KROKETTEN MIT GARNELEN UND ZUCCHINI

Chf 7,5

SARDELLEN AUS DEM CANTABRICO MEER
mit Brot und Butter

Chf 12

WINTER GEMÜSE VARIATION

Wachteleiern und Citrus Mayonnaise

Chf 10

CULATELLO DI ZIBELLO

Chf 28

VORSPEISEN

KÖNIGSKRABBE Granatapfel, Orangen und Algen coulis	Chf 26
FELSENKRAKE Kartoffeln und Kastanien	Chf 26
KABELJAU BRANDADE Meeres-Pesto und Salicornia	Chf 18
PIKANTE BABYKRAKE Weisse Polenta	Chf 16
GEMÜSE "AUS DER REIHE" Büffel Herz Tomate, Wachtelei, Karamellisierter Baby Salat	Chf 16
LAMPARA SARDELLEN Asiatische Erdnuss Sauce und Geräuchertes Salz	Chf 20

MEERES-GARTEN (für 2 personen)

Chf 80

ZWEI AUSTERN

VIOLETTE GARNELEN

Birnen in Osmose

LAMPARA SARDELLEN

Orientalische Sauce

LANGUSTINE

Tomaten und Kräuter

KÖNIGSKRABBE

Schwarze Knoblauch Mayonnaise

MEERÄSCHE

Gestampfte Süßkartoffel und Lila Kartoffel Chips

KABELJAU BRANDADE

Pequillo Peperoni

PIKANTE BABYKRAKE

Weisse Polenta

ERSTER GANG

GOLD GEZOGENE SPAGHETTI Italienisches Sardellen öl, Yuzu Reduktion	Chf 20
GRÜNE LASAGNA Kürbis, Steinpilze und Rosa Pfeffer	Chf 24
TOPINAMBUR VELOUTÉ Wolfsbarsch Mousse, Zitronen Lardo di Colonnata	Chf 22
REIS VON DER RISERVA SAN MASSIMO Spinat, Meeräsche und Castelmagno Käse	Chf 26
MEERESFRÜCHTE TAGLIOLINO Reduzierung der Tomate	Chf 22

HAUPTGERICHTE

WINTER SEA PARANZA Chf 34
Mit Wasabi und schwarzem Knoblauch Mayonnaise

HUMMER Chf 55
Confit Zwiebeln, Tomate, Celery Granité mit Pfeffer und Lime creme

GEDÄMPFTES WOLFSBARSCHFILET Chf 32
serviert mit Sauce Hollandaise mit Kapern und frischem Gemüse

DAS BESTE DES FISCHMARKTES (Eine Person) Chf 37
Auf der platte gebraten oder in Salz Kruste serviert mit (Zwei Personen) Chf 80
gehackten Tomaten und Centa-Kaviar

IBERISCHES SCHWEINEFLEISCH PLUMA Chf 45
Kartoffelcreme, Kamille Knollensellerie

CHATEAUBRIAND 600 gr (für zwei Personen) Chf 80
Provenzalische Tomaten, Schlosskartoffeln und Bernaise Sauce

DESSERT

TARTE TATIN Kaki, Karamell	Chf 14
RUM, TONKA BOHNE UND KAFFEE In drei Konsistenzen	Chf 14
SCHOKOLADENMOUSSE Cayenne Pfeffer, Cashewnüsse	Chf 12
TÖRTCHEN BIRNEN UND SCHOKOLADE	Chf 12
HAUSGEMACHTE EISCREMES und sorbets Tägliches Angebot	Chf 12

WEIN PAIRING

Saracco Moscato 0.375 DOCG 30,00 / 6,00

Ben Rye Donnafugata 0.375 DOCG 75,00 / 12,00 🍷

Sutto Passito Di Manzoni Bianco "Ultimo" IGT 35,00 / 7,00 🍷

Tommasi Recioto Della Valpolicella "Fiorato" 50,00 / 11,00 🍷

Maculan Torcolato 0.375 DOC 60,00 / 11,00 🍷



ALLERGENE

**Unsere Gerichte enthalten ein oder mehrere der unten aufgeführten Allergene.
Unsere Mitarbeiter sind geschult, um Sie über den Inhalt zu informieren.**

1. Getreide mit Gluten: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut
2. Krustentiere und Krustentierprodukte: Garnelen, Garnelen, Hummer, Hummer, Scampi, Krabben
3. Eier und Eierprodukte: Mayonnaise, Omelett, Emulgatoren , Eiernudeln, Kekse und Kuchen einschließlich Eiscreme
4. Fisch, auch in kleinen Prozentsätzen
5. Erdnüsse und Derivate einschließlich alle Lebensmittel, die aus Erdnüsse bestehen, auch wenn sie in kleinen Prozentsätzen Erdnüsse und Produkte auf Erdnussbasis enthalten
6. Soja und Derivate: Milch, Tofu, Nudeln etc.
7. Milch und Milchprodukte Joghurt, Kekse, Kuchen, Eiscreme und verschiedene Cremes.
8. Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse
9. Sellerieprodukte auf Selleriebasis Sellerie aus Wurzeln oder Stielen, Sellerie, Selleriesedimente, Sellerieblätter, Selleriesaft, Selleriepulver
10. Senf und Senfprodukte: Senfkörner, Senfpulpe, Senf, Senföl, Senfsprossen, Senfblätter
11. Sesam und Produkte auf Basis von Sesam, Sesam, Sesammehl, Sesampaste, Sesamöl, Sesambutter
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg / kg oder 10 mg / l ausgedrückt als SO₂ Fischkonserven, Lebensmittel eingelegt in Essig, Öl und Salzlösung, in Marmeladen, getrockneten Pilzen und Erfrischungsgetränken sowie Fruchtsäften
13. Lupinen und Produkte auf Basis Lupinenmehl, Lupinenprotein, Lupinenkonzentrat, Lupinensolierung,
14. Weichtiere und Produkte auf der Basis von Austern-, Napfschnecken-, Herzmuschel- und Canestrello-Muscheln, Rasiermessermuscheln, Jakobsmuscheln, Herzen, Schnecken, Muscheln, usw.

Fischherkunft: FAO 27, FAO 37, FAO 67, FAO 77, FAO 57, FAO 71.
Je nach Verfügbarkeit können einige Produkte an Bord eingefroren werden.
Fleischherkunft: Schweiz, Italien, Neuseeland, England, USA.