



SCALO  
34  
**restaurant**



*Nutrirsi è un'azione molto piacevole, forse proprio perché stimola il corpo in maniera trasversale. Il cibo è infatti, in grado di appagare corpo e mente, trascinandoli in un'emozionante avventura.*

**ALLERGENI:** Si prega la Gentile clientela di avvertire tempestivamente il personale in servizio di eventuali problematiche inerenti ad allergie e intolleranze.



## MENU DEGUSTAZIONE

Benvenuto della cucina

Baccalà, uovo a 64 gradi, ceci e olio tartufato

Pici, burro di Normandia, caviale e tartare di gamberi viola

Pesce San Pietro e Scorfano scottati nel loro umami fumè

Predessert

Millefoglie con crema gialla fatta in casa e amarena

€ 45,00

*In caso di non disponibilità del fresco, utilizzeremo il miglior prodotto abbattuto a bordo.*













**ALLERGENI:** Si prega la Gentile clientela di avvertire tempestivamente il personale in servizio di eventuali problematiche inerenti ad allergie e intolleranze.






# SCALO 34 restaurant



## ANTIPASTI

Cruditè di mare del giorno	€ 30,00
 	
Gamberi rossi, anguria e caprino	€ 20,00
	
Gazpacho di pomodoro fresco, tonno e stracciata	€ 20,00
	
Polpo arrosto con patate, limone e fagiolini	€ 18,00
	
Gamberi lardellati con pistacchio su crema di cannellini locali	€ 16,00
 	
Baccalà, uovo a 64 gradi, ceci e olio tartufato	€ 16,00
	
Zuppetta di piselli, seppia e ricotta	€ 16,00
	
Bruschetta Italia Spagna <i>(alici del Cantabrico, pomodoro secco pugliese, lardo di colonnata)</i>	€ 15,00
	
Polipetto affogato alla Luciana con capperi e olive	€ 15,00
 	
Tagliere toscano	€ 15,00

## PRIMI

Pici, burro di Normandia, caviale e tartare di gamberi viola	€ 25,00
Ravioli di mare con pesto e bottarga	€ 20,00
Linguine allo scoglio "Scalo 34"	€ 20,00
	
Risotto con seppia, zucchine e menta	€ 18,00
 	
Spaghetti con cozze, pecorino e morbido di fagioli	€ 16,00
Spaghetti alla chitarra con Aragosta/Astice (minimo 2 persone) :	Quotazione Giornaliera

*Su richiesta è possibile realizzare tutti i primi piatti senza glutine.*











**ALLERGENI:** Si prega la Gentile clientela di avvertire tempestivamente il personale in servizio di eventuali problematiche inerenti ad allergie e intolleranze.







# SCALO 34 restaurant



## SECONDI

Pesce San Pietro e Scorfano scottati nel loro umami fumè	€ 25,00
 	
Rolls di spada, caviale di melanzana, jus di pomodorini confit e olive	€ 22,00
 	
Tonno alla milanese con maionese alla menta, mostarda di cipolla e chips di patate	€ 20,00
Baccalà in olio cottura su bagna càuda di peperone arrosto	€ 18,00
 	
Gran fritto di pesce con tempura di verdura e salse homemade	€ 18,00
	
Pescato del giorno (al sale, griglia, forno o fritto)	€ 7,00
  <i>in base alla preparazione</i>	ogni 100 gr
Tomahawk alla brace con purè mantecato all'olio tartufato bianco (peso circa 1,2 kg)	€ 80,00
	

### *Per accompagnare i secondi:*

Parmigiana a vapore di "Pietro Parisi"	€ 6,00
Purea di patate con olio al tartufo bianco	€ 6,00
	
Rucola, pera e parmigiano	€ 5,00
	
Patate al forno	€ 5,00
 	

È possibile su specifica richiesta del cliente realizzare piatti vegetariani e vegani.





**ALLERGENI:** Si prega la Gentile clientela di avvertire tempestivamente il personale in servizio di eventuali problematiche inerenti ad allergie e intolleranze.



SCALO  
34  
restaurant



DOLCI

Pera al Chianti con gelato al cioccolato e amaretti	€ 8,00
 	
Ananas arrosto marinato al Cointreau con gelato al cocco	€ 8,00
	
Millefoglie con crema gialla fatta in casa e amarena	€ 8,00
Cheesecake alla crema di nocciole	€ 8,00
Pannacotta con tre salse homemade	€ 6,00
	
Tiramisù	€ 6,00

**ALLERGENI:** Si prega la Gentile clientela di avvertire tempestivamente il personale in servizio di eventuali problematiche inerenti ad allergie e intolleranze.