

SUMMER MENU' 2026

in VILLAS & YACHTS with me

La cucina è scienza e lo Chef la trasforma in arte..
Cooking is science and the Chef transforms it into art ...

Una ricetta non ha anima senza la mano dello Chef...

A recipe has no soul without the Chef's hand...

Il segreto di una buona ricetta è il tempo che le
dedichi...

The secret of a good recipe is the time you dedicate
to it ...

Assaggia!!! Ama!!! Rilassati & Buon Appetito!!!

Taste it!!! Love it!!! Relax & Enjoy your meal !!!

by Chef Fabrizio Contino

PER MOTIVI DI SPAZIO ED ORGANIZZAZIONE IN CUCINA SIETE
PREGATI DI SCEGLIERE

LO STESSO PIATTO PER OGNI PORTATA UGUALE PER TUTTI GRAZIE
DUE TO SPACE AND ORGANIZATION IN THE KITCHEN PLEASE CHOOSE
THE SAME DISH

FOR EACH COURSE EQUAL FOR EVERYONE THANK YOU

MENU' DI MARE / SEAFOOD MENU'

ANTIPASTI / STARTERS

COZZE GRATINATE ALLE ERBE
MUSSELS GRATIN WITH HERBS
CROSTINI IN SAUTE' DI COZZE
CROUTONS IN MUSSEL SAUTE '
ZUPPA MOSCARDINI POMODORO OLIVE E CAPPERI
MOSCARDINI SOUP, TOMATO, OLIVES AND CAPERS
INSALATA MISTA DI MARE E SEDANO
MIXED SEA AND CELERY SALAD
BRUSCHETTA DI MARE (SEDANO, STRACCIATELLA ACCIUGHE E
BOTTARGA)
SEA BRUSCHETTA BREAD (CELERY, STRACCIATELLA, ANCHOVIES AND
BOTTARGA)

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

LINGUINE PACHINO TONNO E BOTTARGA
LINGUINE CHERRY TOMATOES TUNA AND BOTTARGA
PACCHERI ARAGOSTELLE E PACHINO
PACCHERI LOBSTERS AND CHERRY TOMATOES
SPAGHETTI ARSELLE E BOTTARGA
SPAGHETTI CLAMS AND BOTTARGA
FREGOLA MISTO MARE
MIXED SEAFOOD FREGOLA
PACCHERI AL GAMBERO ROSSO, PESTO, ZUCCHINE E PISTACCHI
PACCHERI WITH RED SHRIMP, PESTO, ZUCCHINI AND PISTACHIOS

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

FRITTO MISTO MARE CON MAIONESE AL LIMONCELLO
FRIED MIXED SEAFOOD WITH LIMONCELLO MAYONNAISE
POLPO E PATATE IN SALSA VERDE
OCTOPUS AND POTATOES IN GREEN SAUCE
TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI SESAMO E CIPOLLA ROSSA
SLICED TUNA IN SESAME CRUST AND RED ONION
PESCE FRESCO CON PATATE E POMODORINI AL FORNO
FRESH FISH WITH POTATOES AND BAKED TOMATOES

CONTORNI / SIDE DISHES

PATATE AL FORNO / BAKED POTATOES
INSALATA MISTA / MIXED GREEN SALAD
POMODORI E BASILICO / TOMATOES AND BASIL
VERDURE ALLA GRIGLIA / GRILLED VEGETABLES
PATATINE FRITTE / CHIPS

FRUTTA / FRESH FRUITS

MELONE & ANGURIA / MELON & WATERMELON
CARPACCIO DI ANANAS E GELATO ALLA VANIGLIA
CARPACCIO OF PINEAPPLE AND VANILLA ICE CREAM
SORBETTO AL LIMONE / LEMON SORBET

DOLCI / DESSERTS

TIRAMISU'
COCCO & CIOCCOLATO / COCONUT & CHOCOLATE
SEADAS DI SARDEGNA / SARDINIAN TYPICAL DESERT
AMARETTI SARDI E PASSITO / SARDINIAN BISCUITS AND RAISIN WINE

MENU' DI TERRA / MEAT MENU'

ANTIPASTI / STARTERS

LONZINO DI MAIALE, MOZZARELLA DI BUFALA DOP E CAPPERI
PORK LOIN, DOP BUFFALO MOZZARELLA AND CAPERS
RUCOLA, GRANA PADANO E BRESAOLA
ROCKET, GRANA PADANO AND BRESAOLA
CAPRESE (POMODORO E MOZZARELLA)
CAPRESE (TOMATO AND MOZZARELLA)
MIX DI SALUMI E FORMAGGI CON MARMELLATINE
MIX OF CURED MEATS AND CHEESE WITH JAMS
CARASAU, RICOTTA SALATA, OLIVE E MIELE
CARASAU SARDINIAN BREAD, SALTED RICOTTA, OLIVES AND HONEY

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

COUSCOUS DI TERRA (POLLO & VERDURE)
COUSCOUS (CHICKEN & VEGETABLES)
SPAGHETTI ALLA CARBONARA
PASTA WITH BACON, EGGS AND PECORINO CHEESE
LASAGNA CLASSICA AL RAGU'
CLASSIC LASAGNA WITH RAGU '
CULURGIONES AL POMODORO E BASILICO
CULURGIONES SARDINIAN STUFFED PASTA WITH TOMATO AND BASIL
MALLOREDDUS AL RAGU' DI SALSICCIA FRESCA PECORINO E
ZAFFERANO
MALLOREDDUS WITH FRESH SAUSAGE RAGU 'WITH PECORINO AND
SAFFRON
POMODORI RIPIENI AL RISO AL FORNO
BAKED TOMATOES STUFFED WITH RICE

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA E PARMIGIANO
SLICED BEEF, ROCKET AND PARMESAN
COSTOLETTE DI AGNELLO E VERDURE
RIBS OF LAMB AND VEGETABLES
TORTINO DI PEPERONE RIPIENO DI CARNE E VERDURE
BELL PEPPER PIE FILLED WITH MEAT AND VEGETABLES
STRACCHETTI DI VITELLO CON PISELLI, PANCETTA E FUNGHI
VEAL STRIPS WITH PEAS, BACON AND MUSHROOMS
POLPETTE AL SUGO
MEATBALLS IN SAUCE

CONTORNI / SIDE DISHES

PATATE AL FORNO / BAKED POTATOES
INSALATA MISTA / MIXED GREEN SALAD
POMODORI E BASILICO / TOMATOES AND BASIL
VERDURE ALLA GRIGLIA / GRILLED VEGETABLES
PATATINE FRITTE / CHIPS

FRUTTA / FRESH FRUITS

MELONE & ANGURIA / MELON & WATERMELON
CARPACCIO DI ANANAS E GELATO ALLA VANIGLIA
CARPACCIO OF PINEAPPLE AND VANILLA ICE CREAM
SORBETTO AL LIMONE / LEMON SORBET

DOLCI / DESSERTS

TIRAMISU'
COCCO & CIOCCOLATO / COCONUT & CHOCOLATE
SEADAS DI SARDEGNA / SARDINIAN TYPICAL DESERT
AMARETTI SARDI E PASSITO / SARDINIAN BISCUITS AND RAISIN WINE

MENU' VEGETARIANO / VEGGY MENU'

ANTIPASTI / STARTERS

BRUSCHETTA POMODORO E BASILICO
BRUSCHETTA BREAD WITH TOMATO AND BASIL
RUCOLA, GRANA E BRESAOLA VEGGY
ROCKET, GRANA AND VEGGY BRESAOLA
CAPRESE (POMODORO E MOZZARELLA)
CAPRESE (TOMATO AND MOZZARELLA)
CARASAU RICOTTA SALATA OLIVE E MIELE
CARASAU SARDINIAN BREAD SALTED RICOTTA, OLIVES AND HONEY
HUMMUS E FOCACCIA
HUMMUS AND FOCACCIA
GAZPACHO ANDALUSIA

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

PARMIGIANA DI MELANZANE
PARMISAN BAKED EGGPLANT
SPAGHETTI ALLA CARBONARA VEGETARIANA
VEGETARIAN CARBONARA SPAGHETTI
CREPES BESCIAMELLA PARMIGIANO E FUNGHI
CREPES BESCIAMELLA PARMIGIANO AND MUSHROOMS
LASAGNA VEGETARIANA / VEGETARIAN LASAGNA
CULURGIONES AL POMODORO E BASILICO
CULURGIONES SARDINIAN STUFFED PASTA WITH TOMATO AND BASIL

SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

HAMBURGER DI ZUCCHINE
HAMBURGER ZUCCHINI
INVOLTINI ZUCCHINE E STRACCHINO
ZUCCHINI & STRACCHINO ROLLS
POLPETTE AL SUGO VEGGY
VEGBALLS WITH VEGGY SAUCE
PEPERONI RIPIENI DI SEITAN E VERDURE
SEITAN STUFFED BELL PEPPERS AND VEGETABLES
COTOLETTE AL FORNO VEGGY
VEGGY BAKED CUTLETS

CONTORNI / SIDE DISHES

PATATE AL FORNO / BAKED POTATOES
INSALATA MISTA / MIXED GREEN SALAD
POMODORI E BASILICO / TOMATOES AND BASIL
VERDURE ALLA GRIGLIA / GRILLED VEGETABLES
PATATINE FRITTE / CHIPS

FRUTTA / FRESH FRUITS

MELONE & ANGURIA / MELON & WATERMELON
CARPACCIO DI ANANAS E GELATO ALLA VANIGLIA
CARPACCIO OF PINEAPPLE AND VANILLA ICE CREAM
SORBETTO AL LIMONE / LEMON SORBET

DOLCI / DESSERTS

TIRAMISU'
COCCO & CIOCCOLATO / COCONUT & CHOCOLATE
SEADAS DI SARDEGNA / SARDINIAN TYPICAL DESERT
AMARETTI SARDI E PASSITO / SARDINIAN BISCUITS AND RAISIN WINE