



Corona Boat

MENÙ DI BORDO  
ON-BOARD MENU



Corona Boat

Servizio a persona  
Service per person

€ 2,00

Gentile cliente, se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

\* In mancanza di pesce fresco sarà servito pesce congelato di alta qualità.

Dear customer, in case of allergies or intolerances our staff is trained to give you all the details about our food and drinks. We hope we will find the best way to meet your specific needs.

\* If fresh fish is not available, high quality frozen fish will be served.

# La Nostra Proposta\*

Minimo per due persone - Prezzo a persona

Varietà di crudi

ostrica, gambero, scampo e tartare di tonno

Linguina al granchio

Scampi e gamberoni alla griglia

Acqua Minerale

Sorbetto

Caffè

vini esclusi

servizio compreso

# Our Proposal\*

Minimum order for two people - Each person

Variety of raw fish

oyster, shrimp, langoustine and tuna tartare

Linguina with crab

Grilled prawns and prawns

Mineral water

Sorbet

Coffee

vini esclusi

€ 50,00

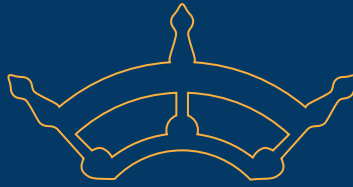
wines excluded  
service included

\* In mancanza di pesce fresco sarà servito pesce congelato di alta qualità.

\* If fresh fish is not available, high quality frozen fish will be served.



Corona Boat



Corona Boat

BEVERAGE



Corona Boat

## Bevande Beverage

Acqua in bottiglia  
Bottled water

€ 3,00

Naturale "Panna"  
Gassata "San Pellegrino"

Succhi di frutta  
Fruit juice

€ 4,00

Bibite in bottiglia  
Soft drink

€ 4,00

Birre alla spina  
Draught beer

Stella Artois

Weiss

Piccola / small

€ 4,00

€ 5,00

Media / Medium

€ 6,00

€ 7,00

Grande / Large

€ 11,00

€ 12,00

Birre in bottiglia  
Bottled beers

Beck's - Corona - Moretti  
Peroni - Bud - Heineken

€ 6,00

Ceres - Tennent's

€ 7,00

## Birre Artigianali Craft beers

### LE MAGNIFICHE DI PETROGNOLA

La bionda ml. 750	€ 13,00
La bionda ml. 375	€ 7,00
Ambrata al farro ml. 750	€ 13,00
Ambrata al farro ml. 375	€ 7,00

### CHOUFFE

La Chouffe blond ml. 750	€ 13,00
La Chouffe blond ml. 375	€ 7,00
Mc Chouffe brune ml. 750	€ 13,00
Mc Chouffe brune ml. 375	€ 7,00

### ALHAMBRA

Bionda ml. 750	€ 13,00
Bionda ml. 375	€ 7,00

### 32 VIA DEI BIRRAI

32 OPPALE chiara ml. 750	€ 13,00
32 AUDACE chiara ml. 750	€ 13,00



Vino Bianco della Casa locale  
White wine from the local house

Bicchiere  
Bottiglia

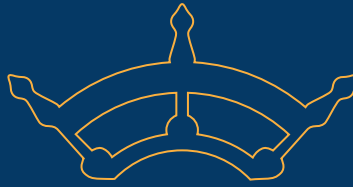
€ 5,00  
€ 15,00

Vino Rosso della Casa locale  
Red wine from the local house

Bicchiere  
Bottiglia

€ 5,00  
€ 16,00





Corona Boat

DAL MARE  
FROM THE SEA



Corona Boat

## Antipasti di Mare\*

### Seafood Appetizers

Acciughe Marinate Anchovies with oil, garlic, parsley and bread	€ 18,00
Moscardini al Guazzetto Musky octopus stew with crostini	€ 20,00
Muscoli Ripieni Stuffed Mussels	€ 20,00
Fantasie di mare:	€ 22,00
Insalata dell'Ammiraglio Salad dell'Ammiraglio	€ 22,00
Polpo alla Ligure Octopus with pesto sauce and potatoes	€ 20,00

\* In mancanza di pesce fresco sarà servito pesce congelato di alta qualità.

\* If fresh fish is not available, high quality frozen fish will be served.

## Primi di Mare\*

### Seafood Main Dishes

Spaghetto al nero con gamberi, burrata in crema di rucola Black spaghetti with prawns, burrata in rocket salad cream	€ 20,00
Spaghetti allo Scoglio Seafood spaghetti	€ 18,00
Linguine alle Vongole Veraci Clam linguine	€ 20,00
Paccheri agli Scampi Paccheri pasta with shrimps	€ 18,00
Linguine al guazzetto di moscardini Linguine with baby octopus stew	€ 18,00
Linguine al Ragù di Triglie Linguine with Red Mullet Sauce	€ 18,00
Spaghetto acciughe, pinoli e pomodorini Spaghetto anchovies, pine nuts and cherry tomatoes	€ 18,00
Paccheri baccalà, zucchine e pomodorini Pachino Paccheri with cod, courgettes and Pachino tomatoes	€ 20,00
Piatto "Boat Club" Tagliolino al nero di seppia con astice min 2 persone Cuttlefish ink tagliolini with lobster min 2 people	€ 20,00 prezzo per persona price per person
Risotto Corona min. 2 persone Risotto Corona min. 2 people	€ 20,00 prezzo per persona, price per person
Linguine al granchio Crab Linguine	€ 20,00

\* In mancanza di pesce fresco sarà servito pesce congelato di alta qualità.

\* If fresh fish is not available, high quality frozen fish will be served.

## Secondi di Mare\*

### Seconds of the Sea

Muscoli alla Marinara Mussels with oil, garlic and parsley	€ 18,00
Muscoli in Guazzetto con Crostini Mussels stew with crostini	€ 20,00
Polpo all'Inferno Spicy octopus with tomato, garlic, parsley and basil	€ 20,00
Acciughe Fritte di Monterosso Fried Monterosso anchovied	€ 18,00
Frittura Mista del Golfo Italian fried seafood	€ 20,00
Frittura di Calamari e Gamberi Squid and praws fried seafood	€ 20,00
Seppie in zimino cuttlefish in zimino	€ 20,00
Filetto di Tonno in Crosta su Crema al Basilico Tuna crusted filed with basil cream	€ 22,00
Pesce all'Isolana Roasted fish with cherry tomatoes, roasted potatoes and onions	€ 25,00

\* In mancanza di pesce fresco sarà servito pesce congelato di alta qualità.

\* If fresh fish is not available, high quality frozen fish will be served.

## Dalla Griglia\* Grilled Food

Pesce (orata o branzino) Fish (sea bream or sea bass)	€ 23,00
Filetto di Tonno Tuna filet	€ 22,00
Pesce Spada Swordfish	€ 22,00
Gamberoni Prawns	€ 25,00
Calamari Squid	€ 22,00
Scampi Shrimps	€ 30,00
Grigliata mista Mixed grilled fish	€ 35,00



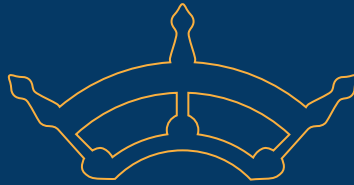
## Specialità di mare\* Seafood specialties

Zuppa del Comandante Astice, gamberoni, scampi, muscoli, vongole, polpo, calamari e crostini Labster, prawns, shrimps, mussels, claims, octopus, squid soup weith crostini	€ 38,00
Catalana di Astice Scampi Gamberoni Crudo di Verdure e Frutta Catalana seafood with lobster, shrimps, prawns, raw vegetables and fruit	€ 42,00

\* In mancanza di pesce fresco sarà servito pesce congelato di alta qualità.

\* If fresh fish is not available, high quality frozen fish will be served.





Corona Boat

DALLA TERRA  
FROM THE EARTH



Corona Boat

Note Speciali:

Formaggi dell'Azienda casearia "La Giunca" / Fobello Valsesia  
Aceto Balsamico Doc Igp dell'Azienda Leonardi Magreta Modena  
Salumi dell'Azienda Rovagnati Spa Biassono MB  
Ortaggi e Verdure di Aziende agricole del territorio Ligure

Special Notes:

Cheeses of the dairy company "La Giunca"/ Fobello Valsesia  
Balsamic Vinegar Doc Igp of the Leonardi Magreta Modena company  
Cured meats from Rovagnati Spa Biassono MB  
Vegetables from farms in the Ligurian territory

## Antipasti di Terra Ground Appetizers

Caprese Tomato, burrata cheese, basil	€ 12,00
Caprese di Burrata Tomato, mozzarella cheese, basil	€ 14,00
Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi Parmigiano Reggiano aged 24 monthsil	€ 12,00
Carpaccio di Bresaola Bresaola carpaccio with cherry tomatoes, grana cheese and rocket salad	€ 14,00
Prosciutto Crudo di Parma e Mozzarella o Burrata Parma raw ham whit mozzarella or burrata cheese	€ 14,00
Prosciutto Crudo di Parma e Melone Parma raw ham whit melon	€ 14,00
Sgabei Fritti con Salumi Misti e Stracchino min 2 persone Fried sgabei whit different salami and stracchino cheese min 2 people	€ 18,00 prezzo a persona price per person
Degustazione di Formaggi italiani con marmellata o miele Italian cheese tasting with jam or honey	€ 20,00

## Primi di Terra

### Ground Main Dishes

Ravioli di Carne al Ragù Ravioli pasta with tomato and meat	€ 10,00
Minestrone alla Genovese Vegetables soup whit pasta	€ 10,00
Spaghetti con Pomodoro e Basilico Spaghetti with tomato and basil	€ 10,00
Trofie o Trenette Pesto Genovese Patate e Fagiolini Trofie or Trenette pasta with pesto genovese, potatoes and green beans	€ 12,00
Spaghetti alla Carbonara Spaghetti with bacon, egg and pecorino cheese	€ 12,00
Lasagne alla Bolognese Lasagne with tomato and meat	€ 12,00

\*Per i nostri primi piatti utilizziamo Pasta di Gragnano IGP We use Gragnano pasta IGP for all main dishes

## Secondi di Terra

### Ground second dishes

Sandwich di Hamburger con Patatine fritte Hamburger Sandwich with French Fries	€ 14,00
Parmigiana di Melanzane Eggplant parmigiana	€ 14,00
Cotoletta di Pollo con Patatine Fritte Fried chicken meat with french fries	€ 14,00
Filetto di Manzo alla Griglia Grilled beef fillet	€ 25,00
Tagliata di Manzo con Rucola Pomodorini e Grana Beef tagliata with rocket salad, cherry tomatoes and grana cheese	€ 25,00
Bistecca di Manzo Beef steak	€ 28,00

## Insalatone Big Salads

### Corona

Insalata, carote, mais, tonno, pomodoro, mozzarella e olive  
Mixed salad with carrots, corn, tuna, tomato, mozzarella cheese and olives

€ 12,00

### Mediterranea

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla,  
Tomato, mozzarella cheese, tuna, onion

€ 12,00

### Gustosa

Patate, fagiolini, uovo sodo, pomodori e rucola  
Potatoes, green beans, hard-boiled egg, tomatoes rocket salad

€ 12,00

## Carpacci di Pesce\* Fish Carpaccio

Crudo di Salmone Affumicato con Insalata e Pomodorini  
Raw Smoked Salmon whit Salad and Cherry Tomatoes

€ 14,00

Affumicato di Pesce Spada con Rucola e Pomodorini  
Smoked Swardfish whit Rocket Sald and cherry Tomatoes

€ 14,00

Tonno Affumicato con Insalata e Pomodorini  
Smoked Tuna whit Salad and Cherry Tomatoes

€ 14,00

\* In mancanza di pesce fresco sarà servito pesce congelato di alta qualità.

\* If fresh fish is not available, high quality frozen fish will be served.

## Contorni Side dishes

Insalata Mista Mixed salad	€ 8,00
Insalata di Pomodori Tomatoes salad	€ 8,00
Patate al Forno Roast fries	€ 8,00
Patate fritte French fries	€ 8,00
Fagiolini Bolliti Boiled green beans	€ 8,00
Patate Bollite Boiled green beans	€ 8,00
Zucchine Bollite Boiled zucchini	€ 8,00
Verdure Grigliate (Melanzane, Peperoni, Zucchine) Grilled vegetables (Aubergine, Pepper, Zucchini)	€ 10,00

## Pizze Pizzas

- 1. Margherita:** Pomodoro, mozzarella, origano  
Tomato sauce, mozzarella cheese and oregano € 10,00
- 2. Regina Margherita:** Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico  
Tomato sauce, mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil € 12,00
- 3. Napoli:** Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe  
Tomato sauce, mozzarella cheese, capers and anchovies € 12,00
- 4. Cotto:** Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  
Tomato sauce, mozzarella cheese and coke ham € 12,00
- 5. Wurstel:** Pomodoro, mozzarella, wurstel  
Tomato sauce, mozzarella cheese and frankfurters € 12,00
- 6. Salsiccia:** Pomodoro, mozzarella, salsiccia  
Tomato sauce, mozzarella cheese and sausages € 12,00
- 7. Diavola:** Pomodoro, mozzarella, salame piccante  
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami € 12,00



- 8. Vegetariana:** Pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine, melanzane € 12,00  
Tomato sauce, mozzarella cheese, peppers, zucchini and eggplants
- 9. Tonno e Cipolla:** Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla € 12,00  
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and onions
- 10. Crudo:** Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo € 14,00  
Tomato sauce, mozzarella cheese and raw ham
- 11. 4 Stagioni:** Pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, funghi, olive € 14,00  
Tomato sauce, mozzarella cheese, coke ham, artichokes, mushrooms and olives
- 12. Speck e Mascarpone:** Pomodoro, mascarpone, speck € 14,00  
Tomato sauce, mascarpone cheese and speck
- 13. Americana:** Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte € 14,00  
Tomato sauce, mozzarella cheese, frankfurters and french fries

- 14. Pataciccia:** Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate € 14,00  
Tomato sauce, mozzarella cheese, sausages and potatoes
- 15. Calzone Farcito:** Pomodoro, mozzarella, cotto, wurstel, funghi, carciofi € 14,00  
"Stuffed calzone" with tomato sauce, mozzarella cheese, cooked ham, frankfurters, mushrooms and artichokes
- 16. Crudo e Porcini:** Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e porcini € 16,00  
Tomato sauce, mozzarella cheese, raw ham porcini mushroom

## Pizze Bianche

Pizzas without tomato sauce

- 17. Ligure:** Pomodorini, mozzarella, pesto  
Mozzarella cheese, cherry tomatoes and pesto sauce € 14,00
- 18. 4 Formaggi:** Mozzarella, stracchino, gorgonzola, grana  
Mozzarella cheese, stracchino cheese, gorgonzola cheese and grana cheese € 14,00
- 19. Tartufata:** Mozzarella, crema di tartufo, rucola, crudo, grana  
Mozzarella cheese, truffle cream, raw ham, rocket salad and grana cheese € 16,00
- 20. Scarolella:** Mozzarella, scarola, olive e acciughe  
Mozzarella cheese, escarole, olives and anchovies € 14,00

## Focacce Focaccias

- 21. Schiacciatina:** Olio, origano  
Oil and oregano focaccia € 6,00
- 22. Focaccia tipo Recco:** ripiena di stracchino  
Stracchino cheese focaccia € 16,00
- 23. Recco Pizzata:** Stracchino, pomodoro, mozzarella  
Stracchino cheese, tomato, mozzarella cheese, focaccia € 16,00

\*cottura al mattone / brick cooking

## Pizze Gourmet Pizzas Gourmet

- 24. Giorgia:** Stracchino, mascarpone, lardo, fior di zucca, pepe € 16,00  
Stracchino, mascarpone, lard, pumpkin flower, pepper
- 25. Roy:** Toma bianca, salsiccia, rucola, noci, pera julienne € 16,00  
White toma, sausage, rocket, walnuts, julienne pear
- 26. Rita:** Ricotta, mortadella, scaglie di pistacchio, miele € 16,00  
Mortadella, pistachio flakes, honey
- 27. Calamaretta:** Fior di latte, calamari fritti, pomodorini € 18,00  
Fior di latte, fried squid, cherry tomatoes
- 28. Golosa:** Formaggio Gianduiotto, crema di tartufo, caramello, scaglie di grana € 16,00  
Gianduiotto cheese, truffle cream, caramel, parmesan flakes

- 29. Inverno:** Melanzane fritte, fior di latte, pomodoro, salsiccia € 18,00  
Fried aubergines, mozzarella, tomato, sausage
- 30. A'mare:** Crescenza, cuore di vongola, trito di aglio, prezzemolo € 18,00  
Crescenza, clam heart, chopped garlic, parsley
- 31. Tirolese:** Blu di capra, radicchio, champignon € 18,00  
Goat blue, radicchio, champignon
- 32. Raffinata:** Rosso di grotta, bresaola, grana, gocce di balsamico € 18,00  
Grotta red, bresaola, parmesan, drops of balsamic vinegar
- 33. Tris di mare:** Ricotta, carpaccio di spada, salmone, tonno, valeriana € 20,00  
Ricotta, swordfish carpaccio, salmon, tuna, valerian

## Dolci Desserts

Babà Neapolitan babà	€ 9,00
Delizia al Limone Lemon dessert	€ 9,00
Cannolo Siciliano Sicilian cannoli	€ 9,00
Cassatina Small Sicilian cassata	€ 9,00
Tiramisù Tiramisù	€ 9,00
Panna Cotta Pannacotta	€ 9,00
Crème Brulè Crème brulè	€ 9,00
Sorbetto sorbet	€ 5,00
Macedonia di Frutta Fruit salad	€ 9,00
Ananas Pineapple	€ 9,00
Fragole al Limone Strawberries whit lemon juice	€ 9,00

## Caffetteria Coffee

Caffè/coffee	€ 2,00
Caffè d'orzo/barkley coffee	€ 2,00
Caffè decaffeinato/decaffeinated coffee	€ 2,00
Ginseng	€ 2,00
Caffè corretto/laced coffee	€ 3,00
Caffè con panna/coffee with cream	€ 3,00
Caffè marocchino/mochaccino	€ 3,00
Latte macchiato/milk with coffee	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00

Informazione sulla presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici o dei loro derivati considerati allergeni, nelle nostre preparazioni possono essere utilizzate sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, consultate la legenda e la tabella, chiedete al nostro personale che è preparato per consigliarvi.

Information on the presence in food of ingredients or technological adjuvants or their derivatives considered allergens, substances or products that cause allergies or intolerances can be used in our preparations, consult the legend and the table, ask our staff who is prepared to advise you.



- 1 Cereali contenenti glutine:** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- 2 Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova** e prodotti a base di uova.
- 4 Pesce** e prodotti a base di pesce.
- 5 Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia** e prodotti a base di soia.
- 7 Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio:**
- 9 Sedano** e prodotti a base di sedano.
- 10 Senape** e prodotti a base di senape.
- 11 Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub>
- 13 Lupini** e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

- 1 Cereals containing gluten:** wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and derived products.
- 2 Crustaceans** and shellfish products.
- 3 Eggs** and egg products.
- 4 Fish** and fish products.
- 5 Peanuts** and peanut products.
- 6 Soy** and soy products.
- 7 Milk** and milk-based products (including lactose)
- 8 Nuts**
- 9 Celery** and celery products.
- 10 Mustard** and mustard-based products.
- 11 Sesame seeds** and sesame seed products.
- 12 Sulfur dioxide** and sulphites in concentrations higher than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of SO<sub>2</sub>
- 13 Lupins** and lupine-based products.
- 14 Shellfish** and shellfish products.