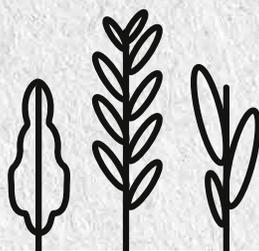
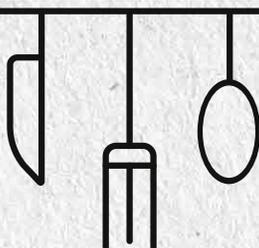


CHEF'S



---

# GARDEN KITCHEN



Menu fornito solo come riferimento.  
I menu sono soggetti a modifiche  
e verranno riconfermati una volta a bordo

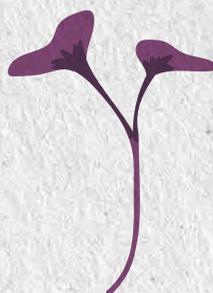
MENU



Rucola



Cavolo



Cavoli rapa



Basilico



Cavolo riccio



Rapa rossa



Cavolo cinese



Broccoli

# Micro-orti

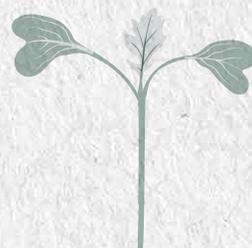
Coltiviamo tutti i nostri micro-ortaggi a bordo con tecniche di coltivazione idroponica sostenibili come illustrato nell'area ristorazione.



Misto gourmet



Radicchio rosso



Cavolo nero



Senape indiana



Germogli di piselli



Rucola wasabi



Misto piccante

# Niklas Ekstedt

Niklas Ekstedt è uno chef pluripremiato di fama internazionale, ristoratore, autore di libri di cucina e personaggio televisivo.

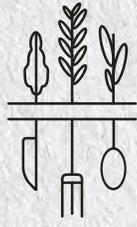
Pioniere della gastronomia nordica e della cucina su barbecue. Dopo un periodo presso el Bulli, The Fat Duck e l'ormai chiuso Charlie Trotter di Chicago, nel 1999 ha aperto con successo il suo ristorante di debutto Niklas all'età di 21 anni, seguito dal Niklas i Viken nel 2003.

Dopo il suo spettacolo gastronomico Mat trasmesso dalla televisione nazionale svedese, ha sentito che era giunto il momento di tornare alle sue radici e ha lanciato il suo ristorante Ekstedt nel 2011, caratterizzato dalla tecnica a fiamma libera.

Con una stella Michelin dal 2013, l'Ekstedt continua ad essere una delle principali destinazioni gastronomiche della Svezia.

Punta di diamante dell'esplosione gastronomica di Stoccolma, le ricette e le tecniche innovative di Ekstedt hanno avuto un profondo impatto sulla scena culinaria mondiale.

Niklas porta la sua rinomata esperienza gourmet in MSC Crociere creando un menu esclusivo indimenticabile per deliziarti.



---

## MENU

Goditi la tua esperienza culinaria con un **menù di tre portate**.\* Il **menu dello chef** che vi proponiamo è disponibile presso il bancone della cucina.

I posti disponibili sono solo 4!

Rivolgeti a noi per organizzare la tua esperienza.

---

## ANTIPASTI

Asparagi, fungo ostrica reale scottato, emulsione di burro nocciola, tuorlo d'uovo stagionato, nocciole

Ceviche di capesante, cavolo rapa marinato, abete rosso, mirtilli rossi, pompelmo\*\*

Aragosta fredda al vapore, verbena, pomodori cimelio, uva sottaceto\*\*

Tartare di manzo Black Angus, pane di segale, patatine fritte al pepe nero, insalata di micro-ortaggi\*\*

Barbabietole al forno al sale, formaggio di capra, frutti di bosco, grano saraceno, brioche calda

Tonno crudo, anguilla affumicata, cuore di palma, riso selvaggio, alghe\*\*

## PIATTI PRINCIPALI

Sella d'agnello arrosto, petto confit, asparagi bianchi, sedano rapa affumicato\*\*

Controfiletto di Wagyu alla griglia, cavoletti di Bruxelles, melanzane, midollo di manzo affumicato\*\*

Arrosto di rombo con spina, porri allo zafferano, verdure di stagione, pistacchio, mousse di cozze nere\*\*

Costoletta di manzo glassata, indivia, purea di cavolfiore, cipolle in agrodolce

Black cod poché al burro, bietole arcobaleno, caviale, patate cremose al rafano\*\*

Coda di scampo scottata, carote, limone caviale, brodo aromatizzato\*\*

Involentino di topinambur al forno, funghi bianchi a scaglie, spinaci, salsa blanquette

## DESSERT

Meringa, olivello spinoso, cioccolato bianco, verbena

Mousse al cioccolato tiepida, avena, fava tonka, lamponi

Torta di mandorle, rabarbaro, cioccolato bianco tostato, gelato di betulla

Soufflé di porcini, mirtilli, gelato al latte\*

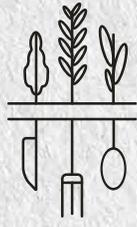
***\*Il menu di tre portate comprende un antipasto, un piatto principale e un dessert.***

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti,

vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

\*\*Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.



## VINI A BICCHIERE

Bruno Paillard, Brut  
Reims-Francia

Laurent Perrier Brut  
Reims-Francia

Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG,  
Marsuret  
Veneto-Italia

Cigalus Blanc, Gérard Bertrand  
Linguadoca-Francia

Pouilly Fuissé, Chartron et Trébuchet  
Borgogna-Francia

Sauvignon Isonzo del Friuli DOC, Tenuta Villanova  
Friuli Venezia Giulia-Italia

Barolo Classico DOCG, Brandini  
Piemonte-Italia

Côtes du Rhône, E. Guigal  
Valle del Rodano-Francia

Protos Roble  
Ribera del Duero-Spagna

## CHAMPAGNE & SPUMANTI

Bruno Paillard, Brut  
Reims-Francia

Dom Pérignon Vintage  
Épernay-Francia

Laurent Perrier Brut  
Reims-Francia

Louis Roederer Cristal Brut Millesimé  
Reims-Francia

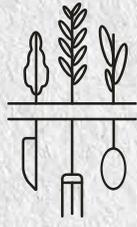
Palmer Grands Terroirs  
Reims-Francia

Palmer Rosé Solera  
Reims-Francia

Berlucchi '61 Saten  
Lombardia-Italia

Ferrari Perlé Brut Millesimato Trento DOC, F.lli Lunelli  
Trentino Alto Adige-Italia

Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG,  
Marsuret  
Veneto-Italia



## VINI BIANCHI

Châteauneuf-du-Pape Blanc Tradition,  
Domaine Guy Mousset  
Valle del Rodano-Francia

Cervaro della Sala IGT,  
Tenuta Castello della Sala Marchesi Antinori  
Umbria-Italia

Cigalus Blanc, Gérard Bertrand  
Linguadoca-Francia

Director's Chardonnay, Francis Coppola  
Sonoma County-California

Hermitage Blanc Chevalier Sterimberg,  
Maison Paul Jaboulet Aîné  
Valle del Rodano-Francia

Pouilly Fuissé, Chartron et Trébuchet  
Borgogna-Francia

Puligny-Montrachet, Jean Louis Chavy  
Borgogna-Francia

Riesling Origin, Saint Clair  
Marlborough-Nuova Zelanda

Riverbank Riesling, Wente  
Napa Valley-California

Sauvignon Blanc Pioneer Block 20, Saint Clair  
Marlborough-Nuova Zelanda

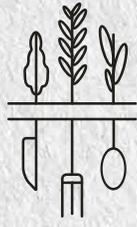
Sauvignon Isonzo del Friuli DOC, Tenuta Villanova  
Friuli Venezia Giulia-Italia

Torrentes, The Apple Doesn't Fall Far From the Tree,  
Matias Riccitelli  
Vale de Uco-Argentina

## VINI ROSÉ

Clos du Temple Rosé, Gérard Bertrand  
Linguadoca-Francia

Rosa Vittoria Langhe DOC Rosato,  
Castello Santa Vittoria  
Piemonte-Italia



## VINI ROSSI

Alta Malbec, Catena Zapata  
Mendoza-Argentina

Aloxe-Corton, Domaine Latour  
Borgogna-Francia

Barbera d'Alba Rocche del Santo, Agricola Brandini  
Piemonte-Italia

Barolo Classico DOCG, Brandini  
Piemonte-Italia

Château Rahoul Rouge AOC Graves  
Bordeaux-Francia

Chidro Primitivo del Salento, Masseria Cuturi 1881  
Puglia-Italia

Clos d'Ora Minervois-La Livinière, Gérard Bertrand  
Languedoc-Francia

Côtes du Rhône, E. Guigal  
Valle del Rodano-Francia

Gevrey-Chambertain, Chartron et Trébuchet  
Borgogna-Francia

Protos Roble  
Ribeira del Duero-Spagna

Volnay, Chartron et Trébuchet  
Borgogna-Francia

Vosne-Romanée, René Cacheux  
Borgogna-Francia



