



LA PESCADERIA

FISH MARKET

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

*Prenota il tuo posto a
La Pescadería Fish Market
ed esplora un viaggio gourmet attraverso
le tradizioni mediterranee di frutti di mare.
Entra in un'autentica esperienza culinaria costiera,
dove il pesce più fresco è il protagonista.
Il tuo viaggio inizia con l'iconico
banco del "mercato del pesce",
che offre una straordinaria selezione
di pesce fresco servito al peso.*

*Un **menù di tre portate*** sarà disponibile,
con opzioni premium selezionate come supplemento.
Eleganza e informalità si incontrano
in un'esperienza adatta
a tutta la famiglia—un'esperienza imperdibile!*

MENÙ

Il **menù di tre portate include **Pita calde**,
Mezes, un **Piatto principale** e un **dessert**.*

Pita Calde & Salse

Tzatziki & tarama

Mezes

Seleziona fino a due mezes da condividere

Fredde

Insalata Greca

Pomodori a grappolo, cetrioli, olive, cipolle, peperoni, feta stagionata in botte, olio extravergine di oliva

Hummus

Capperi grandi e olive miste

Melitzanosalata

Caviale di melanzane affumicato, pita fresca

Verdure Grigliate

Peperoni, carote, verdure di stagione, salsa allo yogurt e menta, formaggio Mastelo

Insalata di Arance

Rucola baby, pompelmo rosso, avocado, chicchi di melagrana, miele di acacia

Insalata di Anguria e Feta Stagionata in Botte

Cetriolo persiano croccante, scalogno, germogli di menta, olio extravergine di oliva

Calde

Mousaka

Sformato di melanzane fritte, macinato di manzo, agnello, pomodoro, besciamella

Tiganita Thalassina

Calamari, gamberi e pesce bianco in frittura dorata

Falafel

Salsa yogurt

Involtini di feta fritti

Pasta fillo croccante, miele di acacia

Kolokithokeftedes

Frittelle di zucchine, yogurt greco alle erbe

Polpo alla Griglia

Stufato di patate, paprika affumicata

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.

MSC Crociere prende tutte le possibili precauzioni per assicurare la perfetta qualità del cibo offerto ai suoi ospiti.

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

Tutti i menù sono soggetti a cambiamenti a seconda della reperibilità dei prodotti.

L'elenco completo degli ingredienti dei piatti del menù è disponibile su richiesta.

Per le diete povere di sale si prega contattare il vostro primo cameriere o il Restaurant Manager.

Banco del Pesce*

Il Mare**

Si prega di controllare la lavagna per la disponibilità stagionale.

Tutti i nostri piatti principali sono accompagnati da fagioli "Gigantes" di Prespes e patate al limone arrosto.

La Pescadería offre ai suoi ospiti un'esclusiva selezione di pesce e frutti di mare con la combinazione MIX GRILL.

Una selezione limitata delle nostre proposte premium è disponibile con un piccolo supplemento, in base alla scelta e al peso. Perfettamente porzionato per un piacere individuale o da condividere.

L'Entrotterra

Tutti i piatti principali sono serviti con fagioli giganti di Prespa e patate greche arrostate al limone.

*Costolette di agnello alla griglia***

Tzatziki

Kebab Giaourtlou

Pita grigliata, kebab di agnello e manzo, tzatziki

Kota Riganati

Cosce di pollo arrosto marinate con yogurt greco, limone, aglio, erbe aromatiche

Agnello Kleftiko

Stinco di agnello al cartoccio, patate, pomodori, cipolle, formaggio Kefalotiri

Salse

Ladolemono

Salmoriglio

Paprika affumicata cremosa

Saltsa tomata

Erbe fresche e tzatziki

Dolci

Karydopita

Torta speziata alle noci, gelato alla vaniglia

Portokalopita

Torta di pasta fillo agli agrumi, spruzzata di succo d'arancia

Baklava

Yogurt greco, miele, pistacchio

Frutta fresca

Di stagione

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.

MSC Crociere prende tutte le possibili precauzioni per assicurare la perfetta qualità del cibo offerto ai suoi ospiti. Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.

Tutti i menù sono soggetti a cambiamenti a seconda della reperibilità dei prodotti.

L'elenco completo degli ingredienti dei piatti dei menù è disponibile su richiesta.

Per le diete povere di sale si prega di contattare il vostro primo cameriere o il Restaurant Manager.

Vini al Calice



Bruno Paillard, Brut
Reims-Francia

Berlucchi '61 Saten
Lombardia-Italia

Prosecco Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG,
Marsuret
Veneto-Italia

Chablis Premier Cru Montmains les Vieilles Vignes,
Pascal Bouchard
Borgogna-Francia

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

Pinot Grigio Friuli DOC, Jermann
Friuli-Venezia Giulia-Italia

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

Whispering Angel, Château d'Esclans
Côtes de Provence-Francia

Dall'antica Tradizione Greca

Ouzo Plomari 1 Bottiglia

Ouzo Plomari 1 calice

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti,
vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.
Agli Ospiti al di sotto dell'età legale secondo la legislazione del paese non è consentito acquistare o consumare alcolici.

Champagne & Spumanti

Dom Pérignon Vintage
Épernay-Francia

Laurent Perrier Brut
Reims-Francia

Laurent Perrier Cuvée Rosé
Reims-Francia

Louis Roederer Cristal Brut Millesimé
Reims-Francia

Franciacorta Cuvée Prestige, Ca' del Bosco
Lombardia-Italia

Franciacorta Rosé DOCG, Marchese Antinori
Lombardia-Italia

Vini Rosé

Bandol Rosé Domaine Ott, Château de Selle
Côtes de Provence-Francia

BY.OTT Côtes De Provence Rosé, Domaines Ott
Côtes de Provence-Francia

Cuvée Lampe de Méduse Cru Classé AOC,
Château Sainte Roseline
Côtes de Provence-Francia

Tourmaline, Barton & Guestier
Côtes de Provence-Francia

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti,
vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.
Agli Ospiti al di sotto dell'età legale secondo la legislazione del paese non è consentito acquistare o consumare alcolici.

Vini Bianchi

Aidani PGI Cyclade, Hatzidakis
Santorini-Grecia

Singladuras Albariño DOC, Bodegas Montecillo
Rias Baixas-Spagna

Cigalus Blanc, Gérard Bertrand
Linguadoca-Francia

Curtefranca Convento Santissima Annunciata DOC, Bellavista
Lombardia-Italia

Grande Cuvée Sancerre Blanc, Baron de Ladoucette
Valle della Loira-Francia

Meursault, Chartron et Trébuchet
Borgogna-Francia

Pouilly Fuissé, Chartron et Trébuchet
Borgogna-Francia

Pouilly-Fumé le Troncsec, Joseph Mellot
Valle della Loira-Francia

Riesling d'Alsace, Schlumberger
Alsazia-Francia

Vintage Tunina IGT, Jermann
Friuli-Venezia Giulia-Italia

Viura Reserva Viña Monty, Bodegas Montecillo
Rioja-Spagna



Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti,
vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.
Agli Ospiti al di sotto dell'età legale secondo la legislazione del paese non è consentito acquistare o consumare alcolici.

