

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

LE GRILL

ITA

Goditi un **menu di tre portate*** a **Le Grill**, una brasserie dal tipico ed elegante stile francese.
Scopri i deliziosi piatti del menu: puoi condividere un piatto dal sapore di mare e assaggiare un pregiato taglio Angus.
Scopri, infine, uno dei nostri dolci ispirati alla tradizionale cucina francese.

RICHIEDI AL CAMERIERE IL NOSTRO PIATTO DEL GIORNO!

ANTIPASTI

BURRATA E BARBABIETOLA
Aceto balsamico invecchiato, salsa verde

GAMBERETTI E AVOCADO
Insalata a listarelle, salsa cocktail al cognac

TORTINO AL FORMAGGIO DI CAPRA
Composta di mirtilli, scorza di limone

TORTINI DI GRANCHIO
Bocconcini di granchio gigante, salsa remoulade in stile Cajun, verdure, limone

OSTRICHE ALLA ROCKEFELLER **
1/2 dozzina di ostriche, spinaci saltati, pancetta

MIDOLLO
Cipolle caramellate, salsa al prezzemolo

TARTARE DI WAGYU**
Riso selvatico croccante, accompagnato da caviale Ossetra

PIATTO DI MARE**
Gamberi, granchio blu, astice americano, capesante, vongole, cozze
(per due)

ZUPPE & INSALATE

ZUPPA DI CIPOLLE ALLA FRANCESE
Gratinata in forno come da tradizione, pane e formaggio gruviera

ZUPPA DI ASTICE
Astice americano, patate a pasta gialla

INSALATA NIZZARDA
Fagiolini, pomodori, patate novelle bollite, tonno confit fatto in casa, acciughe, uovo sodo, olive taggiasche

INSALATA CAESAR, L'ORIGINALE!
Lattuga romana, Parmigiano Reggiano, acciughe, salsa all'aglio, crostini

INSALATA CAESA CON GALLETTO
Servito al carrello
Servito con mezzo galletto alimentato a mais, disossato e grigliato, con pancetta

INSALATA CAESAR CON GAMBERONI GRIGLIATI
Servito al carrello
Servito con gamberoni grigliati e pancetta

SALSE

BORDOLESE, AL PEPE, BÉARNAISE**, SALSA VERDE

PIATTI PRINCIPALI

Serviamo solo carne di manzo Angus certificata, allevata al 100% in modo naturale.

ARAGOSTA INTERA E TAGLIATELLE FRESCHE FATTE IN CASA
Servito al carrello
Salsa Nantua, pomodorini, basilico

MOULES FRITES
Cozze al vapore in salsa di scalogno, patatine fritte fatte in casa

SOGLIOLA DI DOVER ALLA MUGNAIA
Servita con patate al vapore, burro al limone, prezzemolo

SALMONE**
Orzotto, salsa verde, limone

TOMAHAWK**
1kg
(per due)

FILET MIGNON**
230g

FIORENTINA**
680 g

COSTATA DI MANZO**
400 g

CONTROFILETTO ALLA NEWYORKESE**
400 g

BISTECCA DI WAGYU**

BRACIOLA DI VITELLO**
340g

PIATTO D'AUTORE WAGYU** (per due)

TARTARE CON CAVIALE DI STORIONE,
BISTECCA SCOTTATA
Millefoglie di patate croccanti e nori, wasabi fresco marinato,
daikon leggermente speziato sottaceto, riduzione di miso

CONTORNI

PURÈ DI PATATE AL TARTUFO, CREMA DI SPINACI,
CREMA DI MAIS, PATATINE FRITTE CROCCANTI FATTE IN CASA,
CAVOLFIOR GRATINATO, ASPARAGI ALLA GRIGLIA,
CAVOLETTI DI BRUXELLES ARROSTITI

DESSERT

TORTINO CON CUORE MORBIDO
Cioccolato fondente colante e gelato alla vaniglia

MILLEFOGLIE
Pasta frolla croccante, crema pasticcera

SORBETTO E GELATO
Richiedete al cameriere la selezione del giorno

NEW YORK CHEESECAKE
Fragole fresche, base di biscotto Graham, menta

BISCOTTO CALDO AL BURRO D'ARACHIDI
E CIOCCOLATO AL LATTE
Gelato alla vaniglia

*Il menu di tre portate comprende: un piatto a scelta tra Antipasti o Zuppe & Insalate, un Piatto Principale, due contorni 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. 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.

Si ricorda che il consumo di prodotti crudi o poco cotti quali carne, pollame, pesce, crostacei o uova, aumenta il rischio di malattie alimentari. 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 di contattare il vostro primo cameriere o il Restaurant Manager.