

Benvenuti da EATALY

Ti presentiamo l'unico e inimitabile **Eataly at Sea**: un ristorante speciale nato dalla collaborazione con MSC Crociere.

Pasta fresca preparata a bordo e una straordinaria scelta di prodotti da fornitori italiani accuratamente selezionati.

Noi di Eataly non siamo solo un ristorante: celebriamo l'eccellenza della gastronomia, della cultura e della tradizione italiane.

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

“La vita è troppo breve
per mangiare e bere male.”

E A T A L Y

COCKTAIL ANALCOLICI

IL BOSCO

Seedlip Grove, sciroppo ai fiori di pisello blu, limone, acqua frizzante

Più forte! Aggiungi Vodka +6

IL GIARDINO

Seedlip Garden, limone, menta, cetriolo, gazzosa

Più forte! Aggiungi Gin +6

L'ACQUA E LE BIBITE

ACQUA FRIZZANTE | *San Pellegrino* | 1 L

ACQUA NATURALE | *Lurisia* | 1 L

LIMONATA | Bevanda gassata al limone | 0,25 L

COLA ITALIANA | Classica o senza zucchero | 0,31 L

ARANCIATA | Bevanda gassata all'arancia | 0,25 L

LE BIRRE E IL SIDRO IN BOTTIGLIA

BALADIN NORA

Birra speziata | 6,8% vol.

BALADIN NAZIONALE

Birra bianca | 6,5% vol.

BALADIN SIDRO

Sidro di mele Baladin

I COCKTAIL

I CLASSICI



GIN BASIL SMASH

Gin, succo di limone, foglie di basilico, sciroppo semplice

BELLINI

Pesca, Prosecco

EAST SIDE

Vodka o gin, sciroppo di menta e cetriolo, lime

JUNGLE BIRD

Rum, Campari, lime, ananas

[NON UNA PIZZA] MARGARITA

Tequila o mescal, lime, Cointreau, sale

COSMO ITALIANA

Arancia rossa, vodka, Cointreau, lime, mirtillo rosso

ESPRESSO MARTINI

Liquore al caffè, vodka, espresso



BASIL VODKA MARTINI

Vodka al basilico, vermouth secco, olio al basilico

I NEGRONI

NEGRONI

Campari, gin, vermouth dolce, arancia

» puoi sostituire il gin con mescal o whisky!

NEGRONI BIANCO

Gin, vermouth bianco, Luxardo Bitter bianco

ESPRESSO NEGRONI

Gin, liquore al caffè Borghetti, Cocchi Vermouth di Torino, Cocchi Rosa

AMERICANO

Campari, vermouth dolce, acqua frizzante, arancia

GLI SPRITZ

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, acqua frizzante, arancia

ROSA SPRITZ

Cocchi Rosa, spumante rosé, acqua frizzante, limone

HUGO SPRITZ

Liquore St. Germain, prosecco, acqua frizzante, menta

CYNAR SPRITZ

Amaro Cynar, prosecco, acqua frizzante, rosmarino

BOTTEGA SPRITZ

Vermouth rosso Silvio Carta, Aperitivo Cappelletti, Amaro Braulio, acqua frizzante

Menu

Crea la tua esperienza gastronomica

Menù da quattro portate.

GLI ANTIPASTI

LA BURRATA

Burrata, Pappa al pomodoro alla toscana, crumble di olive taggiasche, basilico

IL FRITTO ALLA MEDITERRANEA

Frutti di mare di stagione croccanti, verdure, maionese al basilico e limone

IL TONNO*

Tartare di tonno Bigeye, vinaigrette al limone, avocado

IL MISTO DI MARE

Gamberi freddi cotti a bassa temperatura, cozze marinate, calamari, patate schiacciate, pomodoro, scorza di limone

LE STAGIONATURE

Prosciutto e Parmigiano: prosciutto di Parma DOP 24 mesi, tre stagionature di Parmigiano Reggiano® DOP

IL CARPACCIO DI WAGYU*

Manzo Wagyu Ozaki, rucola, crema di peperoni arrostiti leggermente piccante, rosmarino, sale di Cervia

I GAMBERI ROSSI*

Crudo di gamberi rossi del Mediterraneo, insalata di carciofi arrostiti, stracciatella, caviale, fagiolini di mare

LE INSALATE

IL CESARE

Lattuga romana baby, salsa di Pecorino Romano DOP, acciuga, pangrattato

IL CAVOLFIORE

Cavolfiori arrostiti, mela verde, pepe nero, vinaigrette all'uvetta

IL CASTELFRANCO

Radicchio, Parmigiano Reggiano® DOP, aceto balsamico Villa Manodori

Aggiungi un tocco personale:

Pollo grigliato | Guanciale | Bistecca* | Gamberi*

LA PASTA

La nostra pasta secca proviene dal Pastificio Afeltra, è realizzata rigorosamente a mano con metodi artigianali tradizionali e trafilata al bronzo per ottenere una superficie ruvida e porosa che trattiene perfettamente il sugo. La nostra pasta fresca è preparata a bordo con farina 100% italiana del Molino Grassi, secondo le ricette della tradizione.



I MANDILLI AL PESTO | Liguria

Pesto di basilico fatto in casa, pinoli tostati, fagiolini, patata, olio extravergine di oliva taggiasca, Pecorino Romano DOP



LE TAGLIATELLE AL RAGÙ | Emilia Romagna

Ragù alla bolognese: ragù di maiale e manzo, salsa di pomodoro, Parmigiano Reggiano® DOP



LE TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO | Toscana

Burro, Parmigiano Reggiano® DOP, tartufo nero



I TONNARELLI CACIO E PEPE | Lazio

Pecorino Romano DOP, pepe nero tostato



I RIGATONI ALL'AMATRICIANA | Lazio

Guanciale, salsa di pomodoro, Pecorino Romano DOP



GLI SPAGHETTI ALLA CARBONARA | Lazio

Guanciale, Pecorino Romano DOP, uova, pepe nero



IL RISOTTO ALLA MARINARA | Sardegna

Riso Carnaroli, vongole veraci, gamberi selvatici del Golfo, ostriche, fagiolini di mare, pomodorini, prezzemolo, scorza di limone

Aggiungi un tocco speciale: TARTUFO NERO FRESCO

Tartufi neri freschi affettati al momento sul piatto selezionato

Secondo disponibilità di stagione

I SECONDI

I CALAMARI

Calamari ripieni alla toscana con piselli, purè di patate, spinaci, erbe aromatiche

LE CAPESANTE*

Capesante gratinate con pangrattato alle erbe, composta leggermente piccante di pomodoro e olive

IL BRANZINO

Branzino intero del Mediterraneo scottato con olive taggiasche, capperi siciliani, pomodori, erbe aromatiche

LA GRAN COTOLETTA ALLA MILANESE per due persone

Costoletta di vitello con l'osso fritta alla milanese, cicorie italiane, limone, olio extravergine di oliva Olitalia

IL BRASATO AL BAROLO

Costine disossate brasate con purè di patate al tartufo nero

LA PORCHETTA ALLA TOSCANA

Maialino da latte arrosto, salsa "au jus" con burro e salvia, insalata "misticanza"

IL CARCIOFO

Carciofi fritti alla romana con maionese ai pomodori secchi

I CONTORNI

LE PATATE

Purè di patate al Parmigiano Reggiano® DOP

LE VERDURE

Verdure alla griglia condite con olio EVO di olive taggiasche e pangrattato

LE CIME DI RAPA

Friarielli con scorza di limone e peperoncino

I VINI

Dai un'occhiata alla nostra carta dei vini, con selezioni da tutta Italia.

LE BOLLICINE

PROSECCO DOC | *Ronco Belvedere* | Veneto

PROSECCO ROSATO | *Villa Sandi* | Veneto

FRANCIACORTA BRUT FLAMINGO ROSÉ | *Monte Rossa* | Lombardia

BRUT METODO CLASSICO TRENTO DOC | *Cantine Ferrari* | Trentino Alto Adige

LAMBRUSCO QUERCIOLO SECCO | *Medici Ermete* | Emilia Romagna

I BIANCHI

Regioni del Nord Italia

GAVI DI GAVI DOCG | *Fontanafredda* | Piemonte 56

LANGHE DOC RIESLING ERA ORA | *Borgogno* | Piemonte 110

PINOT GRIGIO | *Jermann* | Friuli Venezia Giulia 72

VINTAGE TUNINA | *Jermann* | Friuli Giulia Venezia 120

ORANGE | *Le Vigne di Zamò* | Friuli Venezia Giulia 70

Regioni del Centro Italia

VISTAMARE CA'MARCANDA | *Gaja* | Toscana

BRAMITO DEL CERVO | *Castello della Sala* | Umbria

CERVARO DELLA SALA | *Castello della Sala* | Umbria

Regioni del Sud Italia e isole

GRECO DI TUFO DOCG | *Feudi di San Gregorio* | Campania

LA SEGRETA BIANCO SICILIA DOC | *Planeta* | Sicilia

I ROSÉ

BERTAROSA | *Bertani* | Veneto

ALÍE ROSATO | *Tenuta Ammiraglia* | Toscana

I ROSSI

Regioni del Nord Italia

BARBERA D'ALBA ROCCHES DEL SANTO | *Brandini* | Piemonte

BARBARESCO COSTE RUBIN | *Fontanafredda* | Piemonte

LANGHE NEBBIOLO DOC | *Mirafiore* | Piemonte

BAROLO SERRALUNGA | *Fontanafredda* | Piemonte

BAROLO | *Casa Mirafiore* | Piemonte

SFURSAT DI VALTELLINA | *Nino Negri* | Lombardia

CAMPOFIORIN | *Masi* | Veneto

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO | *Allegrini* | Veneto

Regioni del Centro Italia

CONT'UGO MERLOT BOLGHERI | *Tenuta Guado al Tasso* | Toscana

PEPPOLI CHIANTI CLASSICO | *Antinori* | Toscana

50&50 | *Avignonesi Capannelle* | Toscana

BULIZIO | *Le Palaie* | Toscana

TOSCANA IGT "GUIDALBERTO" | *Tenuta San Guido* | Toscana

I GRANDI ROSSI

TIGNANELLO | *Antinori* | Toscana

SASSICAIA | *Tenuta San Guido* | Toscana

I ROSSI

Regioni del Sud Italia e isole

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA SILENO DOC | *Ferruccio Deiana* | Sardegna

NERO D'AVOLA | *Baglio di Grisi* | Sicilia

SANTA CECILIA NERO D'AVOLA | *Planeta* | Sicilia

RADICI TAURASI | *Mastroberardino* | Campania

TORCICODA PRIMITIVO | *Tormaresca* | Puglia

 VEGANO

 VEGETARIANO

 LEGGERMENTE SPEZIATA

IL VINO CONTIENE SOLFITI

LA BIRRA CONTIENE GLUTINE

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 contattare il vostro primo cameriere o il Restaurant Manager.

Agli Ospiti al di sotto dell'età legale secondo la legislazione del Paese non è consentito acquistare o consumare alcolici.