



# Ocean Cay

RESTAURANT

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

# MENU

Benvenuti a Ocean Cay, dove il pesce fresco è al centro della scena. Dai sapori delicati alle creazioni audaci, ogni piatto è una celebrazione della freschezza e dell'eleganza ispirata al Mediterraneo. Godetevi un'esperienza culinaria rilassata con un menu a tre portate in un ambiente elegante.

## ANTIPASTI

### OSTRICHE FRESCHE AFFUMICATE\*

Marmellata di agrumi e mele, salsa mignonette

### TARTARE\*

Tonno pinna gialla, avocado, ravanelli, insalata mista

### POLPO

Grigliato, accompagnato da hummus e foglie di rucola

### GRANCHIO A GUSCIO MORBIDO\*

Coulis di peperoni rossi arrostiti, primizie di verdure

### CALAMARI

Servito dorato con aioli al limone, salsa marinara

### MAC & CHEESE ALL'ASTICE

Quattro formaggi, fumetto di crostacei

### CAPESANTE GRATINATE\*

Capesante scozzesi scottate, salsa Mornay

### TORRE DI FRUTTI DI MARE\*

Astice del Maine, granchio reale, granchio azzurro, gamberi giganti, scampi

*Sono inclusi due contorni.*

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.

# ZUPPE E INSALATE

## ZUPPA DI GRANCHIO E MAIS

Mais dolce, porro cremoso, aglio arrosto e timo

## CIOPPINO

Stufato del pescatore, crostoni di pane al lievito madre aromatizzati all'aglio

## INSALATA CRAB LOUIE

Polpa di granchio in pezzi, gamberetti, verdure miste

## INSALATA DELLA CASA

Insalata Iceberg croccante con cubetti di cetriolo, pomodori, cipolla rossa in una vinaigrette allo sherry

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.

# PIATTI PRINCIPALI

## PESCATO DEL GIORNO

Grigliato o saltato in padella.

Asparagi, pomodorini, zucca al sidro e beurre blanc

## BARBECUE DI GAMBERI CON GRITS

Gamberi giganti in stile New Orleans, polenta di mais affumicata (grits)

## CODA DI ASTICE ALLA GRIGLIA

Risotto agli asparagi

## SOGLIOLA

Cavoletti di Bruxelles al forno, aglio, burro nocciola al prezzemolo

## TONNO\*

Scottato al sesamo, cottura media, cavolo cinese, salsa Ponzu

## BRANZINO

Arrostito intero in crosta di sale, finocchi confit

## GALLETTO

Disossato e grigliato in confit all'aglio dolce.

Patatine fritte, aioli alle erbe, salsa "au jus"

## CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS (NEW YORK STRIP)\*, 400 g

Anelli di cipolla fritti al formaggio, salsa al Porto

## CONTORNI

Spinacino appassito all'aglio

Purè di patate con olio extravergine d'oliva

Patate arrosto alla greca con limone

Pomodori provenzali

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.

# DESSERT

TIRAMISÙ  
L'originale!

CRÈME BRÛLÉE  
Vaniglia bourbon

PAVLOVA  
Meringa, crema leggera, frutti di bosco freschi e menta

FRUTTI TROPICALI  
Ampia selezione da condividere

GELATI E SORBETTI  
Selezione del giorno

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 BIANCHI



BARON DE LADOUCKETTE, GRANDE CUVÉE SANCERRE BLANC  
Valle della Loira-Francia

CAYMUS, CONUNDRUM  
Napa Valley-California

JERMANN, PINOT GRIGIO  
Friuli-Venezia Giulia-Italia

JOSEPH MELLOTT, LE TRONCSEC POUILLY FUMÉ  
Valle della Loira-Francia

KIM CRAWFORD, SAUVIGNON BLANC  
Marlborough-Nuova Zelanda

MATUA, SAUVIGNON BLANC  
Marlborough-Nuova Zelanda

MER SOLEIL, CHARDONNAY  
Napa Valley-California

PASCAL BOUCHARD, MONTMAINS LES VIEILLES VIGNES 1ER CRU CHABLIS  
Borgogna-Francia

SANTA MARGHERITA, PINOT GRIGIO  
Trentino Alto Adige-Italia

SCHLUMBERGER, RIESLING D'ALSACE  
Alsazia-Francia

# CHAMPAGNE & SPUMANTI

DOM PÉRIGNON VINTAGE  
Épernay-Francia

LOUIS ROEDERER, CRISTAL BRUT MILLESIMÉ  
Reims-Francia

LAURENT PERRIER, BRUT  
Reims-Francia

LAURENT PERRIER, GRAND SIÈCLE  
Reims-Francia

LAURENT PERRIER, CUVÉE ROSÉ  
Reims-Francia

DOMAINE CHANDON, BRUT CLASSIC  
Napa Valley-California

CA' DEL BOSCO, FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE  
Lombardia-Italia

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 ROSSI



BELLE GLOS, PINOT NOIR  
Contea di Monterey-California

CAYMUS, CABERNET SAUVIGNON  
Napa Valley-California

COL D'ORCIA, BRUNELLO DI MONTALCINO  
Toscana-Italia

DELAS FRÈRES, HAUTE PIERRE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE  
Valle del Rodano-Francia

DUCKHORN VINEYARDS, MERLOT  
Napa Valley-California

ERRAZURIS, CARMÉNÈRE  
Aconcagua-Chile

FRANCIS FORD COPPOLA, DIRECTOR'S CUT CABERNET SAUVIGNON  
Sonoma County-California

ALVARO PALACIOS, LES TERRASSES VELLES VINYES PRIORAT  
Priorat-Spagna

PENFOLDS, KALIMNA BIN 28 SHIRAZ  
Barossa Valley-Australia

TERRAZAS DE LOS ANDES, MALBEC  
Mendoza-Argentina

## VINI ROSÉ

CHÂTEAU D'ESCLANS, WHISPERING ANGEL  
Côtes de Provence-Francia

GÉRARD BERTRAND, CÔTE DES ROSES  
Linguadoca-Francia

MIRAVAL ROSÉ  
Côtes de Provence-Francia

