



**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 il vero protagonista. Dai sapori delicati alle creazioni più innovative, ogni piatto è una celebrazione della freschezza e dell'eleganza mediterranea. Goditi un'esperienza culinaria rilassante con un **menu di tre portate\*** in un contesto raffinato.

## ANTIPASTI

### VITELLO TONNATO\*\*

Vitello, salsa tonnata, verdure

### TARTARE DI TONNO\*\*

Tonno pinna gialla, cetriolo sottaceto, germoglio di ravanello

### TORTINO DI GRANCHIO SCOTTATO

Aioli al limone

### POLPO

Arrostito, hummus, pomodori semi-secchi, salsa di prezzemolo e capperi

### PIATTO DI FRUTTI DI MARE\*\*

Aragosta, granchio reale rosso, granchio reale blu, scampi, gamberi argentini, capesante, vongole veraci  
(per due)

### OSTRICHE DI STAGIONE\*\* ½ dozzina

Mignonnette, limone

*\*Il **menù di tre portate** include un piatto tra **Antipasti** o **Zuppe e 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.

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

## INSALATA NIÇOISE\*

Tonno poché all'olio d'oliva, acciughe, fagiolini, uovo, insalata verde, pomodoro, patate e olive su pancake di ceci

## INSALATA SANTORINI

Pomodoro, menta, feta stagionata in botte, cetriolo, cipolla rossa, fiori di capperi, olive, condimento all'origano

## LIGURE

Minestrone destrutturato, pesto fatto in casa e polpa di pomodori San Marzano

## GAZPACHO **V**

Zuppa fredda classica spagnola: pomodori, cetrioli, peperoni, cipolle, aceto di sherry, olio d'oliva

**V** Vegetarianow

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.

Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.

# PIATTI PRINCIPALI

## PASTA AI FRUTTI DI MARE

Pasta Calamarata, frutti di mare, pomodoro, basilico, pangrattato tostato

## POLENTA CON FUNGHI

Polenta cremosa, funghi saltati in padella, formaggio caprino

## BRANZINO

In crosta di sale, finocchi brasati e ladolémono  
**(per due)**

## SALMONE\*\*

Rosolato, cavolfiore arrostito, mais, olio di prezzemolo

## GRIGLIATA DI MARE\*\*

Gamberi, aragosta, tonno, branzino, calamari, olio al prezzemolo e aglio

## SOGLIOLA

Arrostita, cuori di carciofo brasati, funghi porcini, jus di vitello  
**500 g**

## MERLUZZO NERO

con orzotto al pomodoro e cipolle arrostiti

## VITELLO\*\*

Filetto servito rosato, costoletta dissossata cotta a bassa temperatura, laccata nella sua salsa, scalogno confit, purea di carote

## GALLETTO

Dissossato, marinato all'aglio dolce confit e grigliato, con sugo di arrosto, aioli e patatine fritte

## 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

## CRUMBLE

Mele Golden, zenzero, gelato fior di latte

## PAVLOVA

Meringa, crema leggera, frutti di bosco, coulis, menta fresca

## CRÈME BRÛLÉE

Vaniglia bourbon

## TIRAMISÙ

L'originale!

## SORBETTO E GELATO

Richiedete al cameriere la selezione del giorno

## FRUTTI TROPICALI

Ampia selezione servita sul ghiaccio da condividere

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



SINGLADURAS ALBARIÑO DOC, BODEGAS MONTECILLO  
Rias Baixas-Spagna

CHABLIS PREMIER CRU MONTMANS LES VIEILLES VIGNES, PASCAL BOUCHARD  
Borgogna-Francia

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC TRADITION, DOMAINE GUY MOUSSET  
Valle del Rodano-Francia

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

PINOT GRIGIO FRIULI DOC, JERMANN  
Friuli-Venezia Giulia-Italia

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

RIBOLLA GIALLA FRIULI COLLI ORIENTALI DOC, LE VIGNE DI ZAMÒ  
Friuli Venezia Giulia-Italia

RIESLING D'ALSACE, SCHUMBERGER  
Alsazia-Francia

VINTAGE TUNINA IGT, JERMANN  
Friuli-Venezia Giulia-Italia

# 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

BERLUCCHI '61 SATEN  
Lombardia-Italia

CRÉMANT D'ALSACE AOC BRUT, DOMAINE GRUSS & FILS  
Alsazia-Francia

FRANCIACORTA ROSÉ DOCG, MARCHESE ANTINORI  
Lombardia-Italia

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG, ANERI  
Veneto-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



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO DOC, ALLEGRINI  
Veneto-Italia

BORDEAUX ROUGE, CHÂTEAU BEL AIR  
Bordeaux-Francia

CHÂTEAU RAHOUL ROUGE AOC GRAVES  
Bordeaux-Francia

CÔTES DU RHÔNE, E. GUIGAL  
Valle del Rodano-Francia

MALBEC, TERRAZAS DE LOS ANDES  
Mendoza-Argentina

MARGAUX DE BRANE CANTENAC, HENRI LURTON  
Bordeaux-Francia

PINOT NERO RISERVA TRATTMANN DOC, GIRLAN  
Trentino Alto Adige-Italia

PINOTAGE BOSSTOK, FAMILY WINE M.A.N.  
Paarl-Sudafrica

POMEROL, CHÂTEAU BEAUREGARD  
Bordeaux-Francia

TAURASI RADICI DOCG, MASTROBERARDINO  
Campania-Italia

# VINI ROSÉ

BY.OTT CÔTES DE PROVENCE ROSÉ, DOMAINES OTT  
Côtes de Provence-Francia

CÔTE DES ROSES ROSÉ, GÉRARD BERTRAND  
Linguadoca-Francia

TOURMALINE, BARTON & GUESTIER  
Côtes de Provence-Francia

ROSÉ D'ANJOU, BARTON & GUSTIER  
Valle della Loira-Francia

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

