

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

# LE GRILL

ITA

## ESPERIENZA CULINARIA

1 antipasto o 1 zuppa, 1 piatto di pesce o 1 piatto di carne (incluso un contorno) e 1 dolce.

I piatti contrassegnati con \*\* non sono inclusi nell'Esperienza Gastronomica. Chi ha acquistato un pacchetto Dining Experience, può sostituire un piatto del menu Esperienza Gastronomica con uno del menu à la carte della sezione corrispondente con il 50% di sconto dal prezzo di listino. Inoltre, è possibile ordinare qualsiasi altro piatto a prezzo intero.

RICHIEDI AL CAMERIERE IL NOSTRO PIATTO DEL GIORNO!

### ANTIPASTI

#### BURRATA E BARBABIETOLA **V**

Aceto balsamico invecchiato, salsa verde

#### INSALATA CAESAR,

L'ORIGINALE! **V** Servito al carrello

Lattuga romana, Parmigiano Reggiano, acciughe, salsa all'aglio, crostini

#### COME PIATTO PRINCIPALE:

Servito con mezzo galletto alimentato a mais, disossato e grigliato, con pancetta

Servito con gamberoni grigliati e pancetta

#### INSALATA MISTA DELLA CASA

Pancetta, uova, noci speziate, formaggio cheddar stagionato

#### INSALATA NIZZARDA

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

#### GAMBERETTI E AVOCADO

Insalata a listarelle, salsa cocktail al cognac

#### TORTINO AL FORMAGGIO DI CAPRA **V**

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

### ANTIPASTI SPECIALI

#### CAVIALE \*\* 30G

Caviale Oscietra, guarnizioni

#### PLATEAU DI CROSTACEI \*\* (per due)

Gamberoni, chele di granchio reale, aragosta del Maine, capesante di baia, ostriche vive, vongole veneziane, scampi

#### UOVA MIMOSA \*\*

Pelle di pollo croccante, salsa aioli alle erbe

#### TERRINA DI FOIE GRAS \*\*

Chutney di fichi fatto in casa all'aceto balsamico, pan brioche tostato

### ZUPPE

#### ZUPPA DI CIPOLLE ALLA FRANCESE **V**

Gratinata in forno come da tradizione, pane e formaggio gruviera

#### ZUPPA DI ARAGOSTA

Aragosta del Maine, pancetta, patate dorate

### IL PESCE

#### 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 \*\* 500G

Servito al carrello

Servita con patate al vapore, burro al limone, prezzemolo

#### SALMONE ROSSO

Orzotto, salsa verde, limone

### LA CARNE\*

I nostri tagli di carne di manzo sono frollati da 21 a 28 giorni.

Serviamo solo carne di manzo Angus certificato da allevamento 100% naturale.

Per ogni piatto di carne è compreso un contorno a scelta.

#### TOMAHAWK FROLLATA \*\* (1KG) (per due)

#### BISTECCA (340G)

#### FILET MIGNON (230G)

#### FILET MIGNON \*\* (340G)

#### FIORENTINA FROLLATA \*\* (680G)

#### COSTATA DI MANZO \*\* (570G)

#### CONTROFILETTO ALLA NEWYORKESE (400G)

#### CARRÈ DI AGNELLO (450G)

#### BRACIOLA DI VITELLO \*\* (340G)

#### HAMBURGER GOURMET

Hamburger di 100% Angus, prosciutto iberico, maionese al tartufo, formaggio Brie, cipolla caramellata, servito in panino brioche con patatine fritte fatte in casa

TUTTE LE BISTECHE  
POSSONO ESSERE ABBINATE  
A CROSTACEI \*\* 25  
Polpa di granchio gigante stile Oscar  
o coda di aragosta o gamberi giganti

### SALSE

BORDOLESE, AL PEPE, BÉARNAISE\*, SALSA VERDE

### CONTORNI

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

### 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

**V** Vegetariano

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.