



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

ESPERIENZA GASTRONOMICA 50

Scegli 1 piatto di ciascuna sezione del menu Esperienza Gastronomica, fino ad un massimo di 3 piatti. Chi ha acquistato il pacchetto Dining Experience può sostituire un piatto di questa selezione con uno del menu à la carte della sezione corrispondente, pagando il 50% del prezzo di listino oppure ordinare un altro piatto pagando il prezzo pieno.

ANTIPASTI

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

INSALATA SANTORINI **V** | Pomodoro, menta, feta invecchiata in botte, cetriolo, cipolla rossa, fiori di capperi, olive, condimento all'origano

VITELLO TONNATO | L'originale!

TORTA DI GRANCHIO SCOTTATO | Aioli al limone

LIGURE **V** | Minestrone destrutturato, pesto fatto in casa e polpa di pomodori San Marzano

PIATTI PRINCIPALI

PASTA **V** | Specialità del giorno dello chef a base di pasta

VEGETARIANO **V** | Polenta con formaggio caprino, ratatouille, pinoli

TONNO* | Scottato al sesamo, cottura media, avocado grigliato, salsa Ponzu

SOGLIOLA | Arrostita, cuori di carciofi brasati, funghi porcini, jus di vitello (500 g)

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

DESSERT

CRUMBLE | Rabarbaro, mele golden, zenzero, gelato fior di latte

CRÈME BRÛLÉE | Vaniglia bourbon

TIRAMISÙ | L'originale!

GELATI E SORBETTI | Per cortesia, rivolgersi al cameriere per la selezione del giorno

PIATTO DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

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.

DA CONDIVIDERE

PIATTO DI FRUTTI DI MARE* (per due)

Aragosta, granchio reale rosso, granchio reale blu, scampi, gamberi argentini,

capesante, vongole veraci

CAVIALE OSCIETRA IMPERIAL* 30 g

Condimenti, blinis

OSTRICHE DI STAGIONE* ½ dozzina

Mignonnette, limone

ANTIPASTI

FREDDI

INSALATA NIÇOISE

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

INSALATA SANTORINI **V**

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

VITELLO TONNATO

L'originale!

TARTARE DI TONNO*

Tonno pinna gialla, cetriolo sottaceto, germoglio di ravanello

FOIE GRAS

Marinato al sale grosso, servito con pane rustico di noci e fichi, mostarda di fichi

CALDI

TORTINO DI GRANCHIO SCOTTATO

Aioli al limone

POLPO

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

LIGURE **V**

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

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.

PIATTI PRINCIPALI

PASTA **V**

Specialità del giorno dello chef a base di pasta

VEGETARIANO **V**

Polenta cremosa con formaggio caprino, ratatouille, pinoli

BRANZINO (per due) 1 kg

In crosta di sale, finocchi brasati e ladolémono

TONNO*

Scottato al sesamo, cottura media, avocado grigliato, salsa ponzu

ARAGOSTA ALLA THERMIDOR

Thermidor, insalatine fresche verdi, fettine di champignon, olio aromatizzato al tartufo

SOGLIOLA 500 g

Arrostita, cuori di carciofo brasati, funghi porcini, jus di vitello

VITELLO

Filetto servito rosato, costolette laccate a fuoco lento, scalogno confit, vellutata di carote

LOMBO DI AGNELLO (per due)

Servito rosato in crosta, cipolla, pomodoro confit, acciughe, verdure, jus aromatizzato al rosmarino

GALLETTO

Disossato, 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

6

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.

DESSERT

CRUMBLE

Rabarbaro, 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. Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.

