

Benvenuti da EATALY

Nous vous présentons **Eataly at Sea**, le seul et l'unique: un restaurant spécial, né d'une collaboration avec MSC Croisières.

Une sélection de produits inégalée, des pâtes fraîchement confectionnées, fabriquées à bord, des fournisseurs italiens soigneusement sélectionnés.

Chez Eataly, nous ne nous limitons pas à être un restaurant, nous sommes une célébration de la gastronomie, de la culture et des traditions italiennes.

**Menu fourni à titre indicatif seulement.
Les menus sont sujets à changement
et seront reconfirmés une fois à bord**

“La vita è troppo breve
per mangiare e bere male,,

*“La vie est trop courte pour ne pas
bien manger et bien boire ,,*

E A T A L Y

COCKTAIL SANS ALCOOL

IL BOSCO

Seedlip Grove, sirop de fleur de pois, citron, soda

Optez pour la version alcoolisée ! Ajoutez de la vodka +6

IL GIARDINO

Seedlip Garden, citron, menthe, concombre, gazzosa

Optez pour la version alcoolisée ! Ajoutez du gin +6

L'ACQUA E LE BIBITE

EAU GAZEUSE | *San Pellegrino* | 33,8 fl oz

EAU PLATE | *Lurisia* | 33,8 fl oz

LIMONATA ITALIENNE | Boisson gazeuse au citron | 9,3 fl oz

COLA ITALIEN | Classique ou sans sucre | 11,2 fl oz

ARANCIATA ITALIENNE | Boisson gazeuse à l'orange | 9,3 fl oz

LE BIRRE E IL SIDRO IN BOTTIGLIA

BALADIN NORA

Ale épicée | 6,8 % alc.

BALADIN NAZIONALE

White Ale | 6,5 % alc.

BALADIN SIDRO

Cidre de pomme Baladin

I COCKTAIL

I CLASSICI



GIN BASIL SMASH

Gin, jus de citron, feuilles de basilic et sirop de sucre

BELLINI

Pêche, Prosecco

EAST SIDE

Vodka ou gin, sirop de menthe et de concombre, citron vert

JUNGLE BIRD

Rhum, Campari, citron vert, ananas

MARGARITA [ET ON NE PARLE PAS DE LA PIZZA]

Tequila ou mezcal, citron vert, Cointreau, sel

COSMO ITALIANA

Orange sanguine, vodka, Cointreau, citron vert, canneberge

ESPRESSO MARTINI

Liqueur de café, vodka, espresso



BASIL VODKA MARTINI

Vodka infusée au basilic, vermouth sec, huile de basilic

I NEGRONI

NEGRONI

Campari, gin, vermouth doux, orange
» remplacez le gin par du mezcal ou du whisky !

NEGRONI BIANCO

Gin, bianco de vermouth, bianco amer de Luxardo

ESPRESSO NEGRONI

Gin, liqueur de café Borghetti, Cocchi Vermouth di Torino, Cocchi Rosa

AMERICANO

Campari, vermouth doux, eau gazeuse, orange

GLI SPRITZ

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, eau gazeuse, orange

ROSA SPRITZ

Cocchi Rosa, rosato spumante, eau gazeuse, citron

HUGO SPRITZ

St. Germain, prosecco, eau gazeuse, menthe

CYNAR SPRITZ

Amaro Cynar, prosecco, eau gazeuse, romarin

BOTTEGA SPRITZ

Silvio Carta vermouth rosso, Capelletti Aperitivo, Braulio amaro, eau gazeuse

Menu

Créez votre propre expérience gastronomique

Menu quatre services. Deux accompagnements inclus.

GLI ANTIPASTI

LA BURRATA

Fromage burrata, compote de pain aux tomates toscanes, crumble d'olives de la variété Taggiasca, basilic

IL FRITTO ALLA MEDITERRANEA

Fruits de mer de saison croustillants, légumes, mayo citron basilic

IL TONNO*

Tartare de thon Bigeye, vinaigrette au citron, avocat

IL MISTO DI MARE

Crevettes pochées rafraîchies, moules marinées, calamars, écrasée de pommes de terre, tomate, zeste de citron

LE STAGIONATURE

Prosciutto & Parmigiano: Prosciutto di Parma DOP 24 mois, trois consistences de fromage Parmigiano Reggiano® DOP

IL CARPACCIO DI WAGYU*

Boeuf Wagyu Ozaki, roquette, purée de capsicum rôtie légèrement épicée, romarin, sel de Cervia

I GAMBERI ROSSI*

Crevettes méditerranéennes rouges crues, salade d'artichauts rôtis, fromage stracciatella, caviar, haricots de mer

LE INSALATE

IL CESARE

Sucrine, sauce au fromage Pecorino Romano DOP, anchois, chapelure

IL CAVOLFIORE

Chou-fleur rôti, pomme verte, poivre noir, vinaigrette aux raisins secs

IL CASTELFRANCO

Radicchio, fromage Parmigiano Reggiano® DOP, vinaigre balsamique Villa Manodori

Ajoutez votre touche personnelle:

Poulet grillé | Guanciale | Steak* | Crevettes*

LA PASTA

Nos pâtes séchées proviennent de l'usine de pâtes Afeltra. Elles sont exclusivement fabriquées à la main en utilisant des méthodes artisanales traditionnelles, avec extrusion à la filière bronze, pour une surface rugueuse et poreuse sur laquelle la sauce s'accroche parfaitement. Nos pâtes fraîches sont préparées à bord, à partir de farine 100% italienne de Molino Grassi, selon des recettes traditionnelles.



I MANDILLI AL PESTO | Ligurie

Pesto au basilic maison, pignons de pin grillés, haricots verts, pomme de terre, huile d'olive extra vierge Taggiasca, fromage Pecorino Romano DOP



LE TAGLIATELLE AL RAGÙ | Émilie-Romagne

Ragù alla bolognese: ragù de porc et de bœuf, tomate, fromage Parmigiano Reggiano® DOP



LE TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO | Toscane

Beurre, fromage Parmigiano Reggiano® DOP, truffe noire



I TONNARELLI CACIO E PEPE | Lazio

Pecorino Romano DOP, poivre noir grillé



I RIGATONI ALL'AMATRICIANA | Lazio

Guanciale, tomates, fromage Pecorino Romano DOP



GLI SPAGHETTI ALLA CARBONARA | Lazio

Guanciale, fromage Pecorino Romano DOP, œuf, poivre noir



IL RISOTTO ALLA MARINARA | Sardaigne

Riz Carnaroli, palourdes de Manille, crevettes sauvages du Golfe, huîtres, haricots de mer, tomates cerises, persil, zeste de citron

Ajoutez une touche spéciale : LA TRUFFE NOIRE FRAÎCHE

Truffes noires fraîches, coupées en fines lamelles directement sur le plat de votre choix
Disponibilité saisonnière

I SECONDI

I CALAMARI

Calamars fourrés à la toscane, petits pois, pommes de terre en purée, épinards, herbes fraîches

LE CAPESANTE*

Pétoncles gratinés, compotée tomate-olive légèrement épicée, chapelure aux herbes

IL BRANZINO

Bar méditerranéen entier cuit, olives Taggiasca, câpres siciliennes, tomates, herbes

LA GRAN COTOLETTA ALLA MILANESE pour deux personnes

Côtelettes de veau frites non désossées, chicorées italiennes, citron, huile d'olive extra vierge Olitalia

IL BRASATO AL BAROLO

Purée de pommes de terre à la truffe noire, plat de côte désossé et braisé

LA PORCHETTA ALLA TOSCANA

Cochon de lait rôti, salade d'herbes fraîches « misticanze », jus au beurre de sauge

IL CARCIOFO

Artichauts frits à la romaine, tomate séchée au soleil et mayonnaise

I CONTORNI

LE PATATE

Purée de pommes de terre avec fromage Parmigiano Reggiano® DOP

LE VERDURE

Légumes grillés, vinaigrette aux olives Taggiasca, chapelure

LE CIME DI RAPA

Brocoli, zeste de citron, peperoncino

I VINI

Explorez notre carte des vins, avec des sélections de toute l'Italie.

LE BOLLICINE

PROSECCO DOC | *Ronco Belvedere* | Vénétie

PROSECCO ROSATO | *Villa Sandi* | Vénétie

FRANCIACORTA BRUT FLAMINGO ROSÉ | *Monte Rossa* | Lombardie

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

LAMBRUSCO QUERCIOLO SECCO | *Medici Ermete* | Émilie-Romagne

I BIANCHI

Régions du nord

GAVI DI GAVI DOCG | *Fontanafredda* | Piémont

LANGHE DOC RIESLING ERA ORA | *Borgogno* | Piémont

PINOT GRIGIO | *Jermann* | Frioul-Vénétie julienne

VINTAGE TUNINA | *Jermann* | Frioul-Vénétie julienne

ORANGE | *Le Vigne di Zamò* | Frioul-Vénétie Julienne

Régions centrales

VISTAMARE CA'MARCANDA | *Gaja* | Toscane

BRAMITO DEL CERVO | *Castello della Sala* | Ombrie

CERVARO DELLA SALA | *Castello della Sala* | Ombrie

Régions du sud et îles

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

LA SEGRETA BIANCO SICILIA DOC | *Planeta* | Sicile

I ROSÉ

BERTAROSA | *Bertani* | Vénétie

ALÍE ROSATO | *Tenuta Ammiraglia* | Toscane

I ROSSI

Régions du nord

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

BARBARESCO COSTE RUBIN | *Fontanafredda* | Piemonte

LANGHE NEBBIOLO DOC | *Mirafiore* | Piémont

BAROLO SERRALUNGA | *Fontanafredda* | Piémont

BAROLO | *Casa Mirafiore* | Piémont

SFURSAT DI VALTELLINA | *Nino Negri* | Lombardie

CAMPOFIORIN | *Masi* | Vénétie

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO | *Allegrini* | Vénétie

Régions centrales

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

PEPPOLI CHIANTI CLASSICO | *Antinori* | Toscane

50&50 | *Avignonesi Capannelle* | Toscane

BULIZIO | *Le Palaie* | Toscane

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

I GRANDI ROSSI

TIGNANELLO | *Antinori* | Toscane

SASSICAIA | *Tenuta San Guido* | Toscane

I ROSSI

Régions du sud et îles

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

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

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

RADICI TAURASI | *Mastroberardino* | Campanie

TORCICODA PRIMITIVO | *Tormaresca* | Pouilles

 VÉGÉTALIEN

 VÉGÉTARIEN

 LÉGÈREMENT ÉPICÉ

LE VIN CONTIENT DES SULFITES

LA BIÈRE CONTIENT DU GLUTEN

Si vous savez que vous êtes allergiques ou souffrez d'une intolérance alimentaire, merci de le notifier à notre personnel avant de commander.

*Avis de santé publique : la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande (de bœuf, agneau, porc, volaille, etc.), poisson, crustacés ou oeufs, augmente le risque de troubles alimentaires, en particulier si vous souffrez de certaines conditions médicales.

MSC Croisières prend toutes les précautions pour garantir la parfaite qualité des aliments offerts à ses hôtes. Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques. Tous les menus sont sujets à modification en fonction des aliments disponibles. La liste complète des ingrédients des plats de nos menus est disponible sur demande. Pour les régimes hyposodés, nous vous prions de contacter votre chef de rang ou le Restaurant Manager. La consommation ou l'achat d'alcool sont interdits aux Hôtes en dessous de l'âge légal selon la législation du pays