

Benvenuti da EATALY

Apresentamos o único e inigualável **Eataly at Sea**: um restaurante especial nascido da colaboração com a MSC Cruises.

Uma seleção de produtos sem igual, massa acabada de fazer a bordo, de fornecedores italianos cuidadosamente selecionados.

O Eataly não é apenas um restaurante: é uma celebração da gastronomia, cultura e tradição italianas.

**Menu fornecido apenas para referência.
Os menus estão sujeitos a alterações
e serão confirmados novamente a bordo**

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

*“A vida é demasiado curta
para não comer e beber bem,,*

E A T A L Y

COCKTAIL SEM ÁLCOOL

IL BOSCO

Seedlip Grove, xarope de flor de ervilha borboleta, limão, água com gás

Dê-lhe um toque de álcool! Adicione Vodka +6

IL GIARDINO

Seedlip Garden, limão, hortelã, pepino, gazzosa

Dê-lhe um toque de álcool! Adicione Gin +6

L'ACQUA E LE BIBITE

ÁGUA COM GÁS | *San Pellegrino* | 1 L

ÁGUA SEM GÁS | *Lurisia* | 1 L

LIMONATA ITALIANA | Bebida de limão gaseificada | 275 ml

COLA ITALIANA | Clássica ou Sem açúcar | 33 cl

ARANCIATA ITALIANA | Bebida de laranja gaseificada | 275 ml

LE BIRRE E IL SIDRO IN BOTTIGLIA

BALADIN NORA

Cerveja com especiarias | 6,8% alc.

BALADIN NAZIONALE

Cerveja branca | 6,5% alc.

BALADIN SIDRO

Sidra Baladin

I COCKTAIL

I CLASSICI



GIN BASIL SMASH

Gin, sumo de limão, folhas de manjeriço, xarope simples

BELLINI

Pêssego, Prosecco

EAST SIDE

Vodka ou gin, xarope de pepino e hortelã, lima

JUNGLE BIRD

Rum, Campari, lima, ananás

[NÃO É UMA PIZZA] MARGARITA

Tequila ou mezcal, lima, Cointreau, sal

COSMO ITALIANA

Laranja sanguínea, vodka, Cointreau, lima, mirtilo

ESPRESSO MARTINI

Licor de café, vodka, espresso



BASIL VODKA MARTINI

Vodka com infusão de manjeriço, vermute seco, óleo de

I NEGRONI

NEGRONI

Campari, gin, vermute doce, laranja
» substitua o gin por mezcal ou whiskey!

NEGRONI BIANCO

Gin, vermute branco, Luxardo bitter bianco

ESPRESSO NEGRONI

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

AMERICANO

Campari, vermute doce, água com gás, laranja

GLI SPRITZ

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, água com gás, laranja

ROSA SPRITZ

Cocchi Rosa, spumante rosato, água com gás, limão

HUGO SPRITZ

St. Germain, prosecco, água com gás, hortelã

CYNAR SPRITZ

Amaro Cynar, prosecco, água com gás, rosmaninho

BOTTEGA SPRITZ

Silvio Carta vermouth rosso, Capelletti Aperitivo, Braulio amaro, água com gás

Menu

Crie sua própria experiência gastronômica

Menu de quatro pratos. Dois acompanhamentos inclusos.

GLI ANTIPASTI

LA BURRATA

Queijo burrata, pasta de tomate da Toscana com pão, crumble de azeitonas Taggiasche, manjeriço

IL FRITTO ALLA MEDITERRANEA

Frutos do mar sazonais crocantes, legumes, maionese de manjeriço e limão

IL TONNO*

Tártaro de atum Bigeye, vinagreta de limão, abacate

IL MISTO DI MARE

Camarão escalfado fresco, mexilhões marinados, lulas, batatas esmagadas, tomate, raspa de limão

LE STAGIONATURE

Prosciutto & Parmigiano: Prosciutto di Parma DOP 24 meses, três consistências de queijo Parmigiano Reggiano® DOP

IL CARPACCIO DI WAGYU*

Bife Ozaki Wagyu, rúcula, puré ligeiramente picante de capsicum, rosmaninho, sal Cervia

I GAMBERI ROSSI*

Camarão vermelho do Mediterrâneo cru, salada de alcachofra assada, queijo stracciatella, caviar, salicórnica

LE INSALATE

IL CESARE

Alface Little Gem, molho de queijo Pecorino Romano DOP, anchovas, croutons

IL CAVOLFIORE

Couve-flor assada, maça verde, pimenta preta, vinagreta de passas

IL CASTELFRANCO

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

Adicione o seu toque pessoal:

Frango grelhado | Guanciale | Bife* | Camarões*

LA PASTA

A nossa massa seca vem da fábrica de massas Afeltra e é feita estritamente à mão, com recurso a métodos tradicionais e artesanais e por extrusão em utensílios de bronze, para obter uma superfície rugosa e porosa que retém o molho na perfeição. A nossa massa fresca é feita a bordo com 100% de farinha italiana de Molino Grassi, seguindo receitas tradicionais.



I MANDILLI AL PESTO | Ligúria

Pesto caseiro de manjeriço, pinhões torrados, feijão-verde, batata, azeite virgem extra de Taggiasca, queijo Pecorino Romano DOP



LE TAGLIATELLE AL RAGÙ | Emília-Romanha

Ragù alla bolognese: ragù de porco e vaca, tomate, queijo Parmigiano Reggiano® DOP



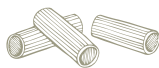
LE TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO | Toscana

Manteiga, queijo Parmigiano Reggiano® DOP, trufa negra



I TONNARELLI CACIO E PEPE | Lácio

Pecorino Romano DOP, pimenta preta torrada



I RIGATONI ALL'AMATRICIANA | Lácio

Guanciale, tomate, queijo Pecorino Romano DOP



GLI SPAGHETTI ALLA CARBONARA | Lácio

Guanciale, queijo Pecorino Romano DOP, ovo, pimenta preta



IL RISOTTO ALLA MARINARA | Sardenha

Arroz Carnaroli, amêijoas Manila, camarão selvagem do Golfo, ostras, salicórnia, tomate cereja, salsa, raspa de limão

Adicione um toque especial: TRUFA NEGRA FRESCA

Trufas negras frescas laminadas na mesa sobre o prato da sua escolha
Disponibilidade sazonal

I SECONDI

I CALAMARI

Lulas recheadas ao estilo da Toscana, ervilhas, puré de batata, espinafres, ervas frescas

LE CAPESANTE*

Vieiras gratinadas, pasta de azeitonas e tomate levemente picante, croutons de ervas

IL BRANZINO

Robalo mediterrânico inteiro selado, azeitonas Taggiasca, alcaparras sicilianas, tomate, ervas

LA GRAN COTOLETTA ALLA MILANESE para duas pessoas

Costeleta de vitela panada frita, chicória italiana, limão, azeite virgem extra Olitalia

IL BRASATO AL BAROLO

Costeleta sem osso grelhada, puré de batata e trufa negra

LA PORCHETTA ALLA TOSCANA

Leitão assado, salada “misticanze” de ervas frescas, molho de manteiga de sálvia

IL CARCIOFO

Alcachofras fritas ao estilo romano, maionese de tomate seco

I CONTORNI

LE PATATE

Puré de batata com Parmigiano Reggiano® DOP

LE VERDURE

Legumes grelhados, molho de azeitonas Taggiasca, croutons

LE CIME DI RAPA

Rapini, raspa de limão, malagueta

I VINI

Explore a nossa carta de vinhos, com seleções de toda a Itália.

LE BOLLICINE

PROSECCO DOC | *Ronco Belvedere* | Véneto

PROSECCO ROSATO | *Villa Sandi* | Véneto

FRANCIACORTA BRUT FLAMINGO ROSÉ | *Monte Rossa* | Lombardia

BRUT METODO CLASSICO TRENTO DOC | *Cantine Ferrari* | Trentino-Alto Ádige

LAMBRUSCO QUERCIOLO SECCO | *Medici Ermete* | Emília-Romanha

I BIANCHI

Regiões do norte

GAVI DI GAVI DOCG | *Fontanafredda* | Piemonte

LANGHE DOC RIESLING ERA ORA | *Borgogno* | Piemonte

PINOT GRIGIO | *Jermann* | Friul-Veneza Júlia

VINTAGE TUNINA | *Jermann* | Friul-Veneza Júlia

ORANGE | *Le Vigne di Zamò* | Friul-Veneza Júlia

Regiões do centro

VISTAMARE CA'MARCANDA | *Gaja* | Toscana

BRAMITO DEL CERVO | *Castello della Sala* | Úmbria

CERVARO DELLA SALA | *Castello della Sala* | Úmbria

Regiões do sul e ilhas

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

LA SEGRETA BIANCO SICILIA DOC | *Planeta* | Sicília

I ROSÉ

BERTAROSA | *Bertani* | Véneto

ALÍE ROSATO | *Tenuta Ammiraglia* | Toscana

I ROSSI

Regiões do norte

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

BARBARESCO COSTE RUBIN | *Fontanafredda* | Piemonte

LANGHE NEBBIOLO DOC | *Mirafiore* | Piemonte

BAROLO SERRALUNGA | *Fontanafredda* | Piemonte

BAROLO | *Casa Mirafiore* | Piemonte

SFURSAT DI VALTELLINA | *Nino Negri* | Lombardia

CAMPOFIORIN | *Masi* | Véneto

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO | *Allegrini* | Véneto

Regiões do centro

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

PEPPOLI CHIANTI CLASSICO | *Antinori* | Toscana

50&50 | *Avignonesi Capannelle* | Toscana

BULIZIO | *Le Palaie* | Toscana

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

I GRANDI ROSSI

TIGNANELLO | *Antinori* | Toscana

SASSICAIA | *Tenuta San Guido* | Toscana

I ROSSI

Regiões do sul e ilhas

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

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

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

RADICI TAURASI | *Mastroberardino* | Campânia

TORCICODA PRIMITIVO | *Tormaresca* | Apúlia



VEGANO



VEGETARIANO



LIGEIRAMENTE PICANTE

O VINHO CONTÉM SULFITOS

A CERVEJA CONTÉM GLÚTEN

Se tiver alguma alergia conhecida ou intolerância a algum alimento, por favor informe o nosso pessoal antes de fazer o seu pedido.

*Nota informativa de saúde pública: lembramos que o consumo de carnes (bovina, suína, de aves e de carneiro), pescados, crustáceos e ovos que estejam crus ou pouco cozidos, aumenta o risco de doenças de origem alimentar, principalmente àqueles que já possuam condições de saúde particulares.

A MSC Cruzeiros toma todas as precauções possíveis para garantir a qualidade dos alimentos servidos aos seus hóspedes. Podem ter sido utilizados alimentos congelados na preparação dos pratos. Estes alimentos são descongelados obedecendo todas as instruções para manter inalteradas as características organolépticas do produto. Todos os menus estão sujeitos a alterações dependendo da disponibilidade do produto. A lista completa de ingredientes dos nossos pratos do menu está disponível à pedido. Se pretender uma dieta com baixo teor de sódio, por favor contacte o Chefe de Mesa ou o Restaurant Manager.

É proibida a compra ou o consumo de álcool para Hóspedes menores de idade pela legislação do respectivo país.