

Benvenuti da EATALY

Presentamos el único **Eataly at Sea**: un restaurante especial nacido de la colaboración con MSC Cruceros.

Una selección de productos inigualable, pasta fresca hecha a bordo, de proveedores italianos escogidos cuidadosamente.

En Eataly no somos solo un restaurante; somos una celebración de la gastronomía, la cultura y la tradición italianas.

**Menú disponible solo como referencia.
Los menús están sujetos a cambios
y serán reconfirmados una vez a bordo**

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

*“La vida es demasiado corta
para no comer y beber bien,,*

E A T A L Y

CÓCTELES CERO ALCOHOL

IL BOSCO

Bebida sin alcohol Seedlip Grove, sirope de guisante de mariposa, limón y refresco

¡Añádele alcohol! Añadir vodka +6

IL GIARDINO

Bebida sin alcohol Seedlip Garden, limón, menta, pepino y refresco Gazzosa

¡Añádele alcohol! Añadir ginebra +6

L'ACQUA E LE BIBITE

AGUA CON GAS | *San Pellegrino* | 1 l

AGUA SIN GAS | *Lurisia* | 1 l

LIMONADA ITALIANA | Bebida carbonatada de limón | 300 ml

REFRESCO DE COLA ITALIANO | Clásico o sin azúcar | 336 ml

NARANJADA ITALIANA | Bebida carbonatada de naranja | 300 ml

LE BIRRE E IL SIDRO IN BOTTIGLIA

BALADIN NORA

Cerveza spiced ale | 6,8 % alc.

BALADIN NAZIONALE

Cerveza white ale | 6,5 % alc.

BALADIN SIDRO

Sidra de manzana Baladin

I COCKTAIL

I CLASSICI



GIN BASIL SMASH

Ginebra, zumo de limón, hojas de albahaca y jarabe de azúcar

BELLINI

Melocotón y prosecco

EAST SIDE

Vodka o ginebra, sirope de menta y pepino y lima

JUNGLE BIRD

Ron, Campari, lima y piña

[NO ES UNA PIZZA] MARGARITA

Tequila o mezcal, lima, Cointreau y sal

COSMO ITALIANA

Naranja sanguina, vodka, Cointreau, lima y arándano

ESPRESSO MARTINI

Licor de café, vodka y espresso



BASIL VODKA MARTINI

Vodka con infusión de albahaca, vermut seco y aceite de albahaca

I NEGRONI

NEGRONI

Campari, ginebra, vermut dulce y naranja

» ¡cambia la ginebra por mezcal o whisky!

NEGRONI BIANCO

Ginebra, vermut blanco y licor blanco amargo de Luxardo

ESPRESSO NEGRONI

Ginebra, licor de café Borghetti, vermut de Torino Cocchi y vermut Cocchi Rosa

AMERICANO

Campari, vermut dulce, agua carbonatada y naranja

GLI SPRITZ

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, agua carbonatada y naranja

ROSA SPRITZ

Cocchi Rosa, rosado espumoso, agua carbonatada y limón

HUGO SPRITZ

St. Germain, prosecco, agua carbonatada y menta

CYNAR SPRITZ

Licor amargo Cynar, prosecco, agua carbonatada y romero

BOTTEGA SPRITZ

Vermut rojo Silvio Carta, licor Capelletti Aperitivo, licor Braulio Amaro y agua carbonatada

Menú

Crea tu propia experiencia gastronómica

Menú de cuatro platos.

GLI ANTIPASTI

LA BURRATA

Queso burrata, compota de pan con tomate toscano, crumble de aceitunas Taggiasche y albahaca

IL FRITTO ALLA MEDITERRANEA

Marisco de temporada crujiente, verdura y mayonesa de albahaca y limón

IL TONNO*

Tartar de atún Bigeye, vinagreta de limón y aguacate

IL MISTO DI MARE

Camarones escalfados fríos, mejillones marinados, calamares, patata triturada, tomate y ralladura de limón

LE STAGIONATURE

Prosciutto y Parmesano: Prosciutto di Parma DOP 24 meses, queso Parmigiano Reggiano® DOP en tres texturas

IL CARPACCIO DI WAGYU*

Carne de vacuno Ozaki Wagyu, rúcula, puré de pimiento tostado ligeramente picante, romero y sal de Cervia

I GAMBERI ROSSI*

Camarones rojos del Mediterráneo crudos, ensalada de alcachofas asadas, queso stracciatella, caviar y salicornia

LE INSALATE

IL CESARE

Cogollos de lechuga, queso Pecorino Romano DOP, anchoa y miga de pan

IL CAVOLFIORE

Coliflor asada, manzana verde, pimienta negra y vinagreta de pasas

IL CASTELFRANCO

Achicoria roja, queso Parmesano Reggiano® DOP y vinagre balsámico Villa Manodori

Añade tu toque personal:

Pollo a la parrilla | Guanciale | Filete* | Gambas*

LA PASTA

Nuestra pasta seca proviene de la fábrica de pasta Afeltra, elaborada estrictamente a mano con métodos artesanales tradicionales y extrusión con troquel de bronce para obtener una superficie áspera y porosa que se adhiere perfectamente a la salsa. Nuestra pasta fresca se elabora a bordo con harina 100% italiana de Molino Grassi siguiendo recetas tradicionales.



I MANDILLI AL PESTO | Liguria

Pesto de albahaca casero, piñones tostados, judías verdes, patata, aceite de oliva Taggiasca extravirgen y pecorino romano DOP



LE TAGLIATELLE AL RAGÙ | Emilia-Romaña

Ragù alla bolognese: ragù de cerdo y ternera, tomate y queso Parmesano Reggiano® DOP



LE TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO | Toscana

Mantequilla, queso parmesano reggiano® DOP y trufa negra



I TONNARELLI CACIO E PEPE | Lazio

Pecorino Romano DOP y pimienta negra tostada



I RIGATONI ALL'AMATRICIANA | Lazio

Guanciale, tomate y queso Pecorino Romano DOP



GLI SPAGHETTI ALLA CARBONARA | Lazio

Guanciale, queso Pecorino Romano DOP, uova, pepe nero



IL RISOTTO ALLA MARINARA | Cerdeña

Arroz carnaroli, almejas manila, camarones blancos del Golfo, ostras, salicornia, tomates cherry, perejil y ralladura de limón

Añade un toque especial: TRUFA NEGRA FRESCA

Trufa negra fresca rallada junto a tu mesa en el plato que quieras *Disponibilidad estacional*

I SECONDI

I CALAMARI

Calamares rellenos al estilo toscano, guisantes, puré de patatas, espinacas y hierbas frescas

LE CAPESANTE*

Vieiras gratinadas, compota ligera picante de tomate y aceituna y migas de pan con hierbas

IL BRANZINO

Lubina mediterránea entera sellada, aceitunas Taggiasca, alcaparras sicilianas, tomate y hierbas

LA GRAN COTOLETTA ALLA MILANESE para dos personas

Chuleta de ternera con hueso empanada y frita, achicoria italiana, limón y aceite de oliva Olitalia extravirgen

IL BRASATO AL BAROLO

Costilla deshuesada estofada y puré de patata con trufa negra

LA PORCHETTA ALLA TOSCANA

Lechón asado, ensalada de hierbas frescas misticanza y salsa de mantequilla y salvia

IL CARCIOFO

Alcachofas fritas al estilo romano y mayonesa de tomate seco

I CONTORNI

LE PATATE

Puré de patatas con queso Parmesano Reggiano® DOP

LE VERDURE

Verduras a la parrilla, aliño de aceitunas Taggiasca y miga de pan

LE CIME DI RAPA

Grelos, ralladura de limón y peperoncino

I VINI

Descubre nuestra carta de vinos, con opciones de toda Italia.

LE BOLLICINE

PROSECCO DOC | *Ronco Belvedere* | Véneto

PROSECCO ROSATO | *Villa Sandi* | Véneto

FRANCIACORTA BRUT FLAMINGO ROSÉ | *Monte Rossa* | Lombardía

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

LAMBRUSCO QUERCIOLO SECCO | *Medici Ermete* | Emilia-Romaña

I BIANCHI

Regiones septentrionales

GAVI DI GAVI DOCG | *Fontanafredda* | Piemonte

LANGHE DOC RIESLING ERA ORA | *Borgogno* | Piemonte

PINOT GRIGIO | *Jermann* | Friul-Venecia Julia

VINTAGE TUNINA | *Jermann* | Friul-Venecia Julia

ORANGE | *Le Vigne di Zamò* | Friul-Venecia Julia

Regiones centrales

VISTAMARE CA'MARCANDA | *Gaja* | Toscana

BRAMITO DEL CERVO | *Castello della Sala* | Umbría

CERVARO DELLA SALA | *Castello della Sala* | Umbría

Regiones e islas del sur

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

LA SEGRETA BIANCO SICILIA DOC | *Planeta* | Sicilia

I ROSÉ

BERTAROSA | *Bertani* | Véneto

ALÍE ROSATO | *Tenuta Ammiraglia* | Toscana

I ROSSI

Regiones septentrionales

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

BARBARESCO COSTE RUBIN | Fontanafredda | Piamonte

LANGHE NEBBIOLO DOC | *Mirafiore* | Piamonte

BAROLO SERRALUNGA | Fontanafredda | Piamonte

BAROLO | *Casa Mirafiore* | Piamonte

SFURSAT DI VALTELLINA | *Nino Negri* | Lombardia

CAMPOFIORIN | *Masi* | Véneto

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO | *Allegrini* | Véneto

Regiones centrales

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

Regiones e islas del sur

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

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

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

RADICI TAURASI | *Mastroberardino* | Campania

TORCICODA PRIMITIVO | *Tormaresca* | Apulia



VEGANO



VEGETARIANO



LIGERAMENTE PICANTE

EL VINO CONTIENE SULFITOS

LA CERVEZA CONTIENE GLUTEN

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, comuníquese a nuestro personal antes de su pedido.

*Aviso de salud pública: el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne (de vaca, oveja, cerdo, ave, etc.), pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias, especialmente si usted presenta condiciones de salud particulares.

MSC Cruceros toma todas las precauciones posibles para garantizar la calidad de la comida que ofrece a sus huéspedes. Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto. Todos los menús están sujetos a cambios según la disponibilidad del producto. La lista completa de los ingredientes de los platos de nuestros menús está disponible a su pedido. Para las dietas con bajo contenido de sal, por favor póngase en contacto con el camarero principal o con el Restaurant Manager.

El consumo y la compra de bebidas alcohólicas no están permitidos a los Huéspedes por debajo de la edad legal según la legislación del país.