

YEZI

CHEF & GUEST *Capitolo 1*

*Chef: Giordano Gianforchetti (Yezi)
Chef: Stefano Marzetti (Mirabelle)*

Tartare di Tonno Rosso “Balfego”*, Ponzu al Wasabi, Croccante di Riso ^{4, 6, 11}
(G. Gianforchetti)

La Tradizione Che Non Ti Aspetti...
Arzilla e Broccoli
(S. Marzetti)

Rainbow Seafood, Raviolo di Har Gau,
Frutti di Mare*, Pesce Bianco* ^{1, 4, 6, 11, 13}
(G. Gianforchetti)

Cappellotti di Pane Raffermo con Burrata, Alici del Cantabrico,
Ristretto di Melagrana e Grue di Cacao ^{1, 4, 7}
(S. Marzetti)

Pancakes d’Anatra Croccante e Speziata, Salsa Hoisin ^{1, 6, 11}
(G. Gianforchetti)

Faraona Lardellata al BBQ con Zucca Mantovana, Misticanza di Campo,
Arachidi, Castagne e Salsa di Birra Seura ^{1, 5, 8}
(S. Marzetti)

Yuzu e Sesamo Nero ^{1, 11}
(G. Gianforchetti)

Pera Cotta nel Vin Brûlé con Ganache Di Cioccolato Bianco e Gorgonzola Dolce,
Crumble all’Arancia, Pepe di Java e Gel di Pain d’Epices ^{1, 7}
(S. Marzetti)

€ 80.00 *a persona*

Abbinamento Vini in Armonia con il Menu € 45.00



I prezzi sono in Euro e inclusivi di IVA. Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Allergeni: 1 Glutine; 2 Crostacei; 3 Uova; 4 Pesce; 5 Arachidi; 6 Soia; 7 Latticini; 8 Frutta a guscio; 9 Sedano; 10 Senape; 11 Semi di sesamo; 12 Anidride solforosa e solfiti; 13 Lupini; 14 Molluschi * Prodotto/i surgelato/i o abbattuti a bordo

Prices are in Euros and inclusive of VAT. For further information about the presence of substances or products that cause allergies, please ask a member of staff. Allergens: 1 Cereals containing gluten; 2 Crustaceans; 3 Eggs; 4 Fish; 5 Peanuts; 6 Soybeans; 7 Lactose; 8 Nuts; 9 Celery; 10 Mustard; 11 Sesame seeds; 12 SO2; 13 Lupin; 14 Molluscs

* Frozen Produce or Blast Chilled on the Ship