

YEZI

CHEF & GUEST

Capitolo 2

Chef: Giordano Gianforchetti (Yezi)

Chef: Luciano Monosilio (Luciano Cucina Italiana)

Insalata d'Anatra Croccante, Senape, Acero, Pompelmo,
Melograno, Pinoli, Peperoncino Fresco ^{1, 5, 6, 8, 11,}
(G. Gianforchetti)

Maialino in Porchetta e Mazzancolle ^{2, 6, 7, 9,}
(L. Monosilio)

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

Signature Carbonara by Monosilio ^{1, 3, 7}
(L. Monosilio)

Costina di Manzo CBT, Salsa ai Ricci di Mare ^{6, 7, 9, 14}
(G. Gianforchetti e L. Monosilio)

Patate Fritte, Sale all'Alga Nori, Cacao ^{2, 4, 14}
(L. Monosilio)

Panna Cotta e Cachi Sciropati ^{1, 11}
(L. Monosilio)

Cioccolato Bianco e Limone ^{3, 7}
(G. Gianforchetti)

€ 80.00 a persona

Abbinamento Vini in Armonia con il Menu € 45.00

YEZI

CHEF & GUEST

Chapter 2

Chef: Giordano Gianforchetti (Yezi)

Chef: Luciano Monosilio (Luciano Cucina Italiana)

Crispy Duck Salad, Mustard Maple, Grapefruit, Pomegranate,
Pine Nuts, Chilli ^{1, 5, 6, 8, 11,}
(G. Gianforchetti)

Suckling Pig “Porchetta” and “Mazzancolle” Prawns ^{2, 6, 7, 9,}
(L. Monosilio)

Rainbow Seafood Dumplings* ^{1, 4, 6, 11, 13}
(G. Gianforchetti)

Signature Carbonara by Monosilio ^{1, 3, 7}
(L. Monosilio)

Slow Cooked Beef Short Ribs, Sea Urchin ^{6, 7, 9, 14}
(G. Gianforchetti L. Monosilio)

Hand-Cut Chips, Nori Salt, Cacao ^{2, 4, 14}
(L. Monosilio)

Pannacotta glazed Persimmons ^{1, 11}
(L. Monosilio)

White Chocolate e Lemon ^{3, 7}
(G. Gianforchetti)

€ 80.00 per person

Curated Wine Pairing to Complement the 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