



Menu fornito solo come riferimento.
I menu sono soggetti a modifiche
e verranno riconfermati una volta a bordo

MENU

The first part of the document discusses the importance of maintaining accurate records of all transactions. It emphasizes that every entry, no matter how small, should be recorded to ensure the integrity of the financial statements. This includes not only sales and purchases but also expenses, income, and any other financial activity.

The second part of the document provides a detailed breakdown of the accounting cycle. It outlines the ten steps involved in the process, from identifying the accounting entity to preparing financial statements. Each step is explained in detail, with examples provided to illustrate the concepts.

The third part of the document focuses on the classification of accounts. It discusses the different types of accounts, such as assets, liabilities, equity, revenue, and expense accounts, and how they are used to record and summarize financial transactions.

The fourth part of the document covers the process of journalizing and posting. It explains how to create journal entries based on the accounting cycle and how to post these entries to the appropriate T-accounts in the ledger.

The fifth part of the document discusses the preparation of financial statements. It outlines the steps involved in calculating the ending balances for each account and how to use these balances to prepare the balance sheet, income statement, and statement of owner's equity.

The sixth part of the document covers the process of adjusting entries. It explains why adjusting entries are necessary and how to identify and record them. Examples are provided for each type of adjusting entry, including accruals, deferrals, and corrections.

The seventh part of the document discusses the process of closing the books. It explains how to transfer the balances of the temporary accounts (revenue, expense, and owner's drawing) to the permanent accounts (assets, liabilities, and equity) and how to prepare the closing journal entries.

The eighth part of the document covers the process of reversing entries. It explains why reversing entries are used and how to identify and record them. Examples are provided for each type of reversing entry.

The ninth part of the document discusses the process of correcting errors. It explains how to identify and correct errors in the accounting records and how to prepare the correcting journal entries.

The tenth part of the document covers the process of preparing a trial balance. It explains how to use the trial balance to check the accuracy of the accounting records and how to prepare it.

ESPERIENZA GASTRONOMICA ASIATICA

L'Esperienza Gastronomica Asiatica è inclusa nel pacchetto "Dining Experience package".

Chi ha acquistato il pacchetto "Dining Experience" può sostituire un piatto di questa selezione con uno del menu à la carte, pagando il 50% del prezzo di listino oppure ordinare un altro piatto pagando il prezzo pieno.

1 Snack o Insalata

1 Tempura o Zuppa e Riso

1 Piatto Combo

All Nigiri o Sushi Deluxe

1 Piatto Principale

Sake Teriyaki o Toru Teriyaki o Gyu Niku Teriyaki

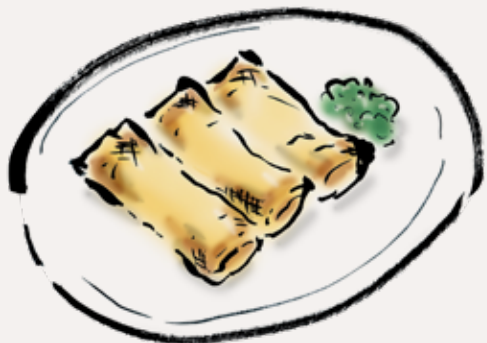
1 Dessert

Matcha

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.



SNACK

EDAMAME

olio di sesamo piccante, limone

HARUMAKI FRESCO

involtini di carta di riso freschi
con gamberetti e verdure, salsa di arachidi

HARUMAKI CROCCANTI

involtini primavera con verdure asiatiche di stagione,
salsa agrodolce

KIMCHI

cavolo marinato leggermente speziato, carote, daikon

TSUKUNE**

polpette di pollo



INSALATE

ALGHE

alghe, daikon, carote, cipolla rossa, scalogno,
semi di sesamo

KAISO

papaya, carote, kataifi, erba cipollina, foglie di shiso,
salsa ponzu

SAKURA

salsa al sesamo yuzu goma

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.



TEMPURA

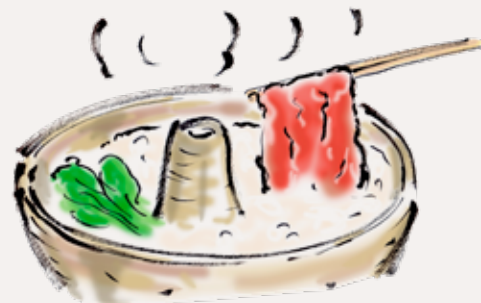
Ogni piatto è servito con salsa di daikon allo zenzero

YASAI

verdure di stagione, funghi

KAITO

gamberetti, verdure di stagione, funghi, zenzero



ZUPPA E RISO

ZUPPA DI MISO

tofu, alghe wakame, fiocchi di tempura, cipollotto

RISO FRITTO ALL'ARAGOSTA**

aragosta, verdure, zenzero, cipollotto

RISO AL VAPORE**

giapponese bianco o integrale

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.



PIATTI PRINCIPALI

SAKE TERIYAKI*

Salmone alla griglia, salsa teriyaki, riso al vapore, verdure saltate

TORI TERIYAKI

Pollo alla griglia, salsa teriyaki, riso al vapore, verdure saltate

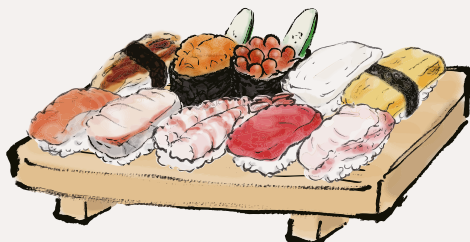
GYU NIKU TERIYAKI*

Filetto di manzo Angus, salsa teriyaki, riso al vapore, verdure saltate

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.



PIATTI COMBO SPECIALI

SELEZIONE DI NIGIRI*

10 pezzi di nigiri a scelta

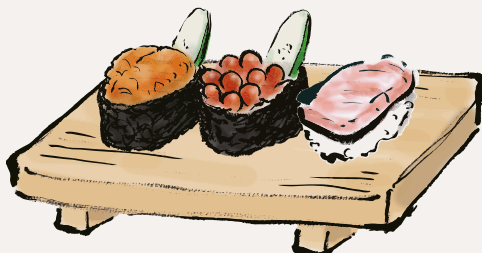
SUSHI DELUXE*

8 pezzi di nigiri, 1 maki, 1 temaki a scelta

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.



NIGIRI

2 PZ

SAKE*

Salmone

EBI

Gambero cotto

TAI*

Dentice

HAMACHI*

Ricciola giapponese

TAKO

Polpo

UNAGI

Anguilla arrostita e glassata

AMA EBI*

Gambero crudo

MAGURO*

Tonno pinna gialla

SASHIMI

5 PZ

SAKE*

Salmone

EBI

Gambero cotto

TAI*

Dentice

HAMACHI*

Ricciola giapponese

TAKO

Polpo

UNAGI

Anguilla arrostita e glassata

AMA EBI*

Gambero crudo

MAGURO*

Tonno pinna gialla

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.



TEMAKI

KANI KAPPA

Surimi di granchio, cetriolo

SAKE ABOKADO*

Salmone affumicato, avocado

CHUUKARA TAI*

Dentice, salsa piccante, porri

IKURA*

Uova di salmone, asparagi

SAKE-KAWA*

Pelle di salmone croccante e masago

CHUUKARA MAGURO*

Tonno pinna gialla, salsa piccante, porri

MAKI

SAKE MAKI*

Salmone

KAPPA MAKI

Cetriolo

KANI MAKI

Surimi di granchio

TAI MAKI*

Dentice

KABOCHA MAKI

Zucca

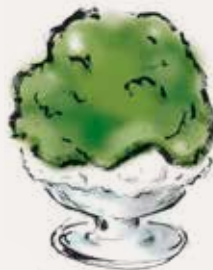
MAGURO MAKI*

Tonno pinna gialla

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.



DESSERT

MATCHA

flan al tè verde matcha,
bacche di goji e composta di lamponi

TAPIOCA

perle di tapioca, latte di cocco, giaco,
castagne d'acqua, ghiaccio tritato

GELATO

matcha, fagioli rossi azuki,
semi di sesamo nero

FRUTTA E MATCHA KAITO

Gelato al tè verde fatto in casa,
frutta fresca di stagione

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.



Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti, vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale prima di effettuare la vostra ordinazione.

* Nota informativa di sicurezza alimentare: il consumo di carne (bovina, ovina, suina, pollame ecc.), pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari, specialmente nei soggetti con particolari condizioni di salute.

Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.

