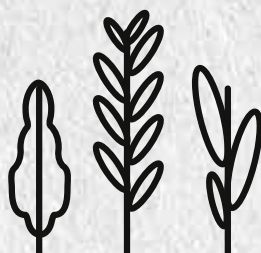


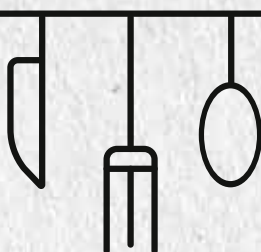
CHEF'S



---

# GARDEN KITCHEN

---



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

MENU



Rucola



Cavolo



Cavoli rapa



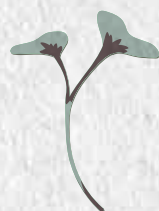
Basilico



Cavolo riccio



Rapa rossa



Cavolo cinese



Broccoli

# Micro-orti

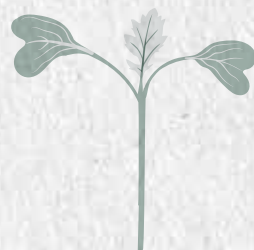
Coltiviamo tutti i nostri micro-ortaggi a bordo con tecniche di coltivazione idroponica sostenibili come illustrato nell'area ristorazione.



Misto gourmet



Radicchio rosso



Cavolo nero



Senape indiana



Germogli di piselli



Rucola wasabi



Misto piccante

# Niklas Ekstedt

Niklas Ekstedt è uno chef pluripremiato di fama internazionale, ristoratore, autore di libri di cucina e personaggio televisivo.

Pioniere della gastronomia nordica e della cucina su barbecue.

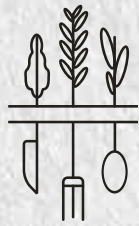
Dopo un periodo presso el Bulli, The Fat Duck e l'ormai chiuso Charlie Trotter di Chicago, nel 1999 ha aperto con successo il suo ristorante di debutto Niklas all'età di 21 anni, seguito dal Niklas i Viken nel 2003.

Dopo il suo spettacolo gastronomico Mat trasmesso dalla televisione nazionale svedese, ha sentito che era giunto il momento di tornare alle sue radici e ha lanciato il suo ristorante Ekstedt nel 2011, caratterizzato dalla tecnica a fiamma libera.

Con una stella Michelin dal 2013, l'Ekstedt continua ad essere una delle principali destinazioni gastronomiche della Svezia.

Punta di diamante dell'esplosione gastronomica di Stoccolma, le ricette e le tecniche innovative di Ekstedt hanno avuto un profondo impatto sulla scena culinaria mondiale.

Niklas porta la sua rinomata esperienza gourmet in MSC Crociere creando un menu esclusivo indimenticabile per deliziarti.



---

## ESPERIENZA CULINARIA

Scegli una portata per ogni sezione, per un totale di 3. Eventuali articoli contrassegnati con ♡ possono essere sostituiti per il 50% del prezzo di listino.

---

## ANTIPASTI

Asparagi, fungo ostrica reale scottato, emulsione di burro nocciola, tuorlo d'uovo stagionato, nocciole

Ceviche di capesante, cavolo rapa marinato, abete rosso, mirtilli rossi, pompelmo\* ♡

Aragosta fredda al vapore, verbena, pomodori cimelio, uva sottaceto\* ♡

Tartare di manzo Black Angus, pane di segale, patatine fritte al pepe nero, insalata di micro-ortaggi\*

Barbabietole al forno al sale, formaggio di capra, frutti di bosco, grano saraceno, brioche calda

Tonno crudo, anguilla affumicata, cuore di palma, riso selvaggio, alghe\*

## PIATTI PRINCIPALI

Sella d'agnello arrosto, petto confit, asparagi bianchi, sedano rapa affumicato\*

Controfiletto di Wagyu alla griglia, cavoletti di Bruxelles, melanzane, midollo di manzo affumicato\* ♡

Arrosto di rombo con spina, porri allo zafferano, verdure di stagione, pistacchio, mousse di cozze nere\*

Costoletta di manzo glassata, indivia, purea di cavolfiore, cipolle in agrodolce

Black cod poché al burro, bietole arcobaleno, caviale, patate cremose al rafano\*

Coda di scampo scottata, carote, limone caviale, brodo aromatizzato\* ♡

Involentino di topinambur al forno, funghi bianchi a scaglie, spinaci, salsa blanquette

## DESSERT

Meringa, olivello spinoso, cioccolato bianco, verbena

Mousse al cioccolato tiepida, avena, fava tonka, lamponi

Torta di mandorle, rabarbaro, cioccolato bianco tostato, gelato di betulla

Soufflé di porcini, mirtilli, gelato al latte\*

***Il menu dello chef che vi proponiamo è disponibile presso il bancone della cucina. I posti disponibili sono solo 4! Rivolgiti a noi per organizzare la tua esperienza.***

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.

