



# INDOCHINE

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



Patrimonio e tradizione della cucina vietnamita  
accanto all'influenza francese

## Chuc an ngon (bon appétit).

### SNACK

**BANH KHOAI TAY CHIEN** **V**  
frittelle salate di batata e cocco

**CANH GA CO MON**  
alette di pollo caramellate, miele, coriandolo

**NEM LUI HUE**  
spiedino di maiale alla citronella

**CHAO TOM**  
gamberi con zucchero di canna

### COCKTAIL ANALCOLICI

**BELLE DE JOUR**  
Lamponi, uva bianca, sciroppo di lavanda,  
liquore al frutto della passione

**LOLA**  
Succo di limone fresco, scorza di lime,  
radice di zenzero, basilico, soda

**FAIR LADY**  
Marmellata di miele, marmellata di albicocca,  
sciroppo di citronella, succo di limone fresco, albume d'uovo

**BIRD'S EYE**  
Succo di pompelmo fresco, sciroppo di papaia,  
radice di zenzero, peperoncino, succo di limone fresco

### COCKTAIL

**INDOCHINE MARTINI**  
Vodka Grey Goose Poire, sciroppo di zenzero,  
crema di liquore al lampone, succo di limone,  
liquore al frutto della passione

**LYCHEE SAKETINI**  
Sakè junmai shu, liquore al litchi,  
liquore al bergamotto

**PERFUME RIVER**  
Gin Bombay Sapphire,  
liquore St-Germain ai fiori di sambuco, sciroppo di zenzero,  
liquore al lime, bordato con sale di sedano

**LA POSTE**  
Rum bianco Bacardi Superior, vino di prugne,  
liquore yuzu, succo di lime fresco

**BARDOT**  
Gin Bulldog, sciroppo di citronella,  
crema di liquore al lampone, succo di lime fresco, prosecco

**MADAME PHAM**  
Vodka Belvedere, sciroppo di rose, shochu,  
succo di limone fresco, liquore al frutto della passione,  
purea di pesca, succo d'arancia

**THE SECOND EMPIRE**  
Tequila Patrón silver, zenzero fresco,  
peperoncino, succo di lime fresco, foglia di basilico

**PENNY LEE**  
Rum Captain Morgan Spiced, liquore al cocco Malibu,  
bitter italiano Montenegro, succo di lime fresco,  
liquore al frutto della passione

**LULU MAY**  
Mezcal, succo di pompelmo al peperoncino,  
succo di lime fresco, ginger beer

**THE REX**  
Whisky giapponese, vermouth Martini Rosso,  
liquore al lampone, sherry Harveys Bristol Cream

**V** Vegetariano

MSC Crociere si adopera nella protezione degli oceani **riducendo l'uso della plastica.**  
**Chiedi una cannuccia biodegradabile** ed unisciti a noi per preservare il pianeta per le generazioni future.

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. Una quota di servizio del 15% sarà applicata a tutti gli Ospiti sprovvisti di pacchetto bevande e agli articoli esclusi dai pacchetti acquistati.

# ESPERIENZA GASTRONOMICA

Scegli due involtini vietnamiti in carta di riso, un piatto a scelta dalla selezione Zuppa, Insalata e Antipasti, un piatto a scelta dalla selezione Spaghettoni, Carne e Pesce, incluso un Contorno a scelta e un Dessert, fino ad un massimo di tre piatti. Chi ha acquistato il pacchetto "Dining Experience" può sostituire un piatto del menu Dining Experience con uno del menù à la carte della sezione corrispondente, pagando il 50% del prezzo di listino. È possibile ordinare ulteriori piatti pagandone il prezzo pieno.

## INVOLTINI VIETNAMITI IN CARTA DI RISO PER INIZIARE L'ESPERIENZA

### INVOLTINO PRIMAVERA **V**

tofu con peperoncino affumicato, taro, carota, funghi, vermicelli di soia, castagna d'acqua, erbe aromatiche vietnamite

### GOI CUON - INVOLTINO VIETNAMITA FRESCO

filetto di maiale, gamberoni poché, vermicelli, erbe aromatiche vietnamite

### SALSE

arachide, nuoc cham, hoisin

## ZUPPA, INSALATA E ANTIPASTI

### INSALATA DI PAPAIA VERDE

fagioli asparago, pomodori, arachidi, aglio, salsa di pesce, lime, zucchero di palma, peperoncino  
Opzione vegetariana senza salsa di pesce **V**

### CARPACCIO DI DENTICE\*

pompelmo, salsa allo zenzero, ravanelli marinati, aglio croccante, olio ai cipollotti

### CALAMARO CROCCANTE

rucola selvatica, salsa rosa piccante e lime grigliato

### ZUPPA TOM YAM INDOCINESE

erba limoncina, lime combava, brodo di galanga  
(vegetariana o di pollo o di frutti di mare)

## PASTA, CARNE E PESCE

### VERMICELLI **V**

spaghettoni udon sottili, tofu, verdure, salsina speziata di cipolla e pomodoro

### MANZO BO BUN

spaghettoni di riso, manzo marinato, carote, daikon, erbe aromatiche, arachidi

### PANCETTA DI MAIALE CARAMELLATA CROCCANTE

coscia d'anatra, patate, aglio cinese, uovo, soia dolce

### CARTOCCIO DI MERLUZZO CARBONARO ALL'ERBA LIMONCINA

funghi shimeji, cavolo cinese baby, dashi allo zenzero

## CONTORNI

(un contorno a scelta)

### RISO JASMINE AL VAPORE

### VERDURE DI STAGIONE

saltate nel wok con basilico, aglio, peperoncino e salsa di pesce

### MELANZANE FONDENTI

olio ai cipollotti, salsa di soia e yuzu

### SPINACI ALL'AGLIO

### GERMOGLI DI SOIA

saltati con aglio e olio di sesamo e serviti con punte di erba cipollina

## DESSERT

### CREMA VIETNAMITA

### CHE BAO MAU

gelatine pandan, fagioli rossi, fagioli mungo, crema al cocco, ghiaccio tritato

**V** Vegetariano

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.



---

# MENU

---

## INSALATE E ANTIPASTI

### INSALATA DI PAPAIA VERDE

fagioli asparago, pomodori, arachidi,  
aglio, salsa di pesce, lime, zucchero di palma, peperoncino  
Opzione vegetariana senza salsa di pesce **V**

### GAMBERI E POMPELMO

cipolla rossa, scalogno croccante,  
salsa di soia e miso all'arancia

### MANZO SPEZIATO\*

basilico, scalogno, polvere di riso tostato,  
salsa speziata al tamarindo

### CARPACCIO DI DENTICE\*

pompelmo, salsa allo zenzero, ravanella marinata,  
aglio croccante, olio al cipollotto fresco

### TARTARE DI MANZO BLACK ANGUS\*

salsa al lime e peperoncino, cetriolo, erbe aromatiche  
vietnamite, scalogno croccante, radice di lotus

### LUMACHE ARROSTITE ALL'AGLIO (6 pezzi)

### TORTINO DI GAMBERI

insalata vietnamita,  
maionese con salsa gochujang piccante

### CALAMARO CROCCANTE

servito con rucola selvatica, salsa rosa piccante  
e lime grigliato

## INVOLTINI VIETNAMITI IN CARTA DI RISO

### La gioia dello spirito di condivisione

#### CHA GIO - INVOLTINO FRITTO IMPERIALE

gambero, pollo, carota, funghi, vermicelli di soia,  
castagna d'acqua, con erbe aromatiche vietnamite

#### INVOLTINO PRIMAVERA FRITTO **V**

tofu con peperoncino affumicato, taro, carota, funghi,  
vermicelli di soia, castagna d'acqua,  
erbe aromatiche vietnamite

#### GOI CUON - INVOLTINO VIETNAMITA FRESCO

filetto di maiale, gambero poché, vermicelli,  
erbe aromatiche vietnamite

#### INVOLTINO ESTATE FRESCO **V**

vermicelli cinesi, yuba croccante, lattuga, carota, cavolo,  
avocado, cetriolo, erbe aromatiche vietnamite

### SALSE

arachide, nuoc cham, hoisin

**V** Vegetariano

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.

---

# MENU

---

## PIATTI PRINCIPALI CARNE E FRUTTI DI MARE

### BO KHO

stufato di manzo vietnamita servito con baguette francese

### ENTRECÔTE DI BLACK ANGUS (280 g)\*

glassa all'aglio nero, chimichurri vietnamita,  
beurre blanc al koji

### PANCETTA DI MAIALE CAMELLATA CROCCANTE

coscia d'anatra, patate, aglio cinese, uovo, soia dolce

### DENTICE INTERO CROCCANTE

insalata di mango, anacardi tostati

### SOGLIOLA ALLA MUGNAIA

curcuma, aneto, anacardi, cipollotto,  
vellutata di cocco e finocchi

### CARTOCCIO DI MERLUZZO CARBONARO ALL'ERBA LIMONCINA

funghi shimeji, cavolo cinese baby, dashi allo zenzero

### ARAGOSTA TYPHOON SHELTER\*

salsa XO, spaghetti e-fu, aglio cinese, scalogno,  
peperoncino, cipollotto

## DESSERT

### SOUFFLÉ AL GRAND MARNIER

15 min di attesa

### CREMA VIETNAMITA

### CHE BAO MAU

gelatine pandan, fagioli rossi, fagioli mungo,  
crema al cocco, ghiaccio tritato

### ANANAS ARROSTITO

gelato al cocco

## ZUPPA, PASTA, RISO

### ZUPPA TOM YAN INDOCHINE

citronella, combava, brodo di galanga  
(al pollo o ai frutti di mare)

### ZUPPA TOM YAN INDOCHINE **V**

citronella, combava, brodo di galanga

### PHO BO

spaghetti di riso con manzo o pollo  
(piccante o non piccante)

### SPAGHETTI DEL TEMPIO **V**

spaghetti sottili udon, tofu, verdure,  
relish piccante di cipolla e pomodoro

### MANZO BO BUN

spaghetti di riso, spiedini di manzo marinati, carota,  
daikon, erbe fresche, arachidi

### RISO FRITTO INDOCHINE

agnello char siu, uovo, salsa di ostriche, soia dolce,  
broccolo cinese, cipollotto, menta, aglio croccante

## CONTORNI

### RISO JASMINE AL VAPORE

### VERDURE DI STAGIONE

saltati nel wok con basilico, aglio,  
peperoncino e salsa di pesce

### FONDUTA DI MELANZANE

olio al cipollotto, salsa di soia e yuzu

### SPINACI ALL'AGLIO

### GERMOGLI DI SOIA

saltati con aglio, olio di sesamo  
e serviti con punte di erba cipollina

**V** Vegetariano

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.



 **MSC**

The MSC logo consists of a stylized sun or starburst symbol with the letters 'M' and 'S' inside a circle. To the right of the symbol, the letters 'MSC' are written in a bold, black, serif font.