Итальянская траттория на лайнерах Princess Cruises

Sabatini's

Пример меню ужина

Сбор за посещение — $55 с человека. В него входит по одному блюду из каждой части меню: закуска, основное блюдо и десерт. Каждая дополнительная паста или основное блюдо — $15.

Закуски

на выбор одна

Риболлита (в)
сытный тосканский суп с томатами, белой фасолью каннеллини и капустой кале, с хрустящей хлебной палочкой

Салат «Инсалата мишта» (в)
микс салатов, обжаренная груша, редис, руккола, дольки апельсина и тонко нарезанный фенхель; заправка из оливкового масла extra virgin и выдержанного бальзамического уксуса

Гуацетто с мидиями и креветками
традиционное итальянское рагу из морепродуктов в ароматном бульоне из томатов и белого вина с чесноком, травами и щепоткой чили; подаётся с хрустящим хлебом

Ассорти салюми и сыров
прошутто котто, мортаделла, салями фелино, выдержанный пармиджано-реджано, моцарелла ди буфала и горгонзола с чёрными оливками и хрустящими гриссини

Фритто мисто по-венециански
лёгкие хрустящие жареные креветки и кальмары с полентой на гриле и острым соусом маринара

Буррата с прошутто крудо 18-месячной выдержки
сливочная буррата, томаты черри, руккола и оливковое масло extra virgin

Основные блюда

на выбор одно

Паста и ризотто

Лингвини с морепродуктами
креветки, моллюски, томаты и лигурийское оливковое масло

Феттуччине с трюфелем и пармезаном
бархатный соус из пармиджано-реджано с трюфелем, тёртый чёрный трюфель, хрустящая пармезановая тюиль и масло с травами

Ризотто с белыми грибами
блюдо Северной Италии: рис виалоне нано с шалотом, белым вином и белыми грибами, с пармезаном

Лингвини карбонара*
классика по-римски: нежный соус из яиц, панчетты и выдержанного пармезана

Тортелло с рикоттой, томатами и базиликом
паста ручной работы с начинкой из рикотты в соусе из томатов черри, со свежим базиликом, выдержанным сыром и оливковым маслом

Лазанья болоньезе
оригинальный рецепт из Болоньи: листы свежей пасты, бешамель и мясное рагу долгого томления, запечённые с пармезаном

Спагетти с креветками
свежие спагетти с креветками в томатном соусе
с хвостом лобстера 225 г — доплата $20

Мясо и рыба

Курица пармиджана
южноитальянская классика с моцареллой ди буфала и томатами, с запечённым картофелем и базиликом

Филе сибаса с жареными артишоками
обжаренный сибас, хрустящие артишоки и оливковое масло с лимоном

Оссобуко по-милански
тушёная телячья голяшка с гремолатой из петрушки, чеснока и лимонной цедры на шафрановом ризотто

Пармиджана из баклажанов
баклажаны в панировке, запечённые в соусе маринара с пармезаном и моцареллой

Телячьи скалоппине с марсалой
телячья вырезка и шампиньоны в вине марсала, со шпинатом с чесноком и картофельным пюре

Стриплойн на гриле*
со спаржей, картофелем с розмарином и маслом с калабрийским перцем чили
филе-миньон вместо стриплойна — доплата $20

Телячья миланезе на кости
в хрустящей панировке, с рукколой и томатами
доплата $15

Десерты

на выбор один

«Роше»
шоколад, пралине и фундучное мороженое в оболочке из молочного шоколада, с карамелизованным фундуком

Тирамису
крем маскарпоне, кофейный соус, шоколадный мусс

Торта капрезе
миндальный торт без муки с заварным кремом, карамелизованным фундуком и шоколадным кранчем; с мороженым из маскарпоне с лимончелло и оливковым маслом Frescobaldi

Сабайон с марсалой
со свежими ягодами

Сицилийские канноли
хрустящие трубочки с кремом из рикотты, фисташками и шоколадной крошкой

После ужина

цены в долларах США

Десертное вино

Donnafugata Ben Ryé Passito di Pantelleria Сицилия, Италия · бутылка	82

Вкус Италии

Aperol	9
Campari	9
Luxardo Maraschino	9
Frangelico	9
Disaronno Amaretto	9
Лимончелло	9
Galliano Espresso	11

Кофе

Эспрессо	3
Макиато	4
Капучино, латте	4
Мокко	4

(в) — вегетарианское блюдо.

* Блюда из сырого или недостаточно прожаренного мяса, морепродуктов и яиц могут повышать риск пищевого отравления.

Ко всему счёту, включая сбор за посещение, добавляется сервисный сбор 20%. В некоторых портах и круизах в счёт может быть включён дополнительный налог.

Об аллергии и особом питании сообщите менеджеру ресторана.