

Moby e Tirrenia, tante novità per i menù di bordo

[0] 20 luglio 2018 10:37



L'estate di Moby e Tirrenia si muove all'insegna del gusto. Le due Compagnie del gruppo Onorato Armatori, infatti, migliorano anno dopo anno il servizio di ristorazione, che si avvale di una partnership storica con un big della ristorazione come il Gruppo Ligabue, azienda leader nel mercato del catering marittimo e industriale. Una collaborazione che si sta consolidando di anno in anno con ottimi risultati.

«Siamo tutti concentrati su un risultato: la soddisfazione totale dei nostri viaggiatori – spiega Adalberto Balletta, responsabile dei servizi alberghieri di bordo -, e dagli chef ai camerieri a tutto il personale, tutti giochiamo insieme. E la nostra vittoria è vedere la soddisfazione negli occhi di chi si alza dai tavoli dei nostri ristoranti e self service di bordo».

Per questa stagione turistica, la proposta dei menù estivi mantiene tra gli antipasti, i grandi classici dei piatti freddi tra cui la degustazione di affettati e la selezione di formaggi tipici, italiani, sardi o corsi in base alla tratta specifica.

Per i meno tradizionalisti è possibile scegliere un antipasto tra piatti di carne e pesce, come ad esempio la sottilissima di black angus affumicato con crema di rucola e fonduta di formaggio e l'insalatina di seppia con carciofo sott'olio e salsa verde di capperi.

Tra le novità della stagione si contraddistinguono le celebrazioni dei classici della cucina italiana: dal risotto, proposto in una variante estiva, alle seppie in doppia mantecatura con salsa Worcester, sulle navi Tirrenia, o ancora al cedro mantecato con mozzarella di bufala e gamberi sulle Moby.

C'è poi l'omaggio a un classico della cucina ligure: le trofie al pesto di Prà, preparato come da tradizione con basilico della Riviera Ligure. E poi un imperdibile evergreen come lo spaghetti al pomodoro, un intramontabile classico della cucina italiana, proposto in versione estiva con cinque varianti di pomodorini freschi.

Tra i secondi piatti sono state introdotte tre varietà di insalate gourmet e burger di filetto di manzo, di tonno, quinoa o bufalo con possibilità di degustare tutte e tre le alternative.