

Menù da Chef su Tirrenia e Moby

24 luglio 2018

41



Le navi Tirrenia e Moby esagerano e propongono menù degni di uno chef straordinario.

I menù della stagione estiva sono stati sviluppati grazie alla storica collaborazione con il Gruppo Ligabue, società di catering da anni partner del Gruppo Onorato.

Quest'anno le flotte Tirrenia e Moby propongono, all'interno dei menù, anche piatti firmati dallo Chef Oreste Romagnolo, universalmente riconosciuto come uno dei migliori chef di pesce in Italia, per molti il migliore in assoluto, che ha preso il volo da Ponza e dai suoi ristoranti facendo innamorare i suoi clienti di Orestorante o Oresteria.

Come antipasto, insalatina di seppia con carciofo sott'olio e salsa verde di capperi o, sulle navi Tirrenia, anche parmigiana di melanzane smontata al gorgonzola piccante.

Come primo piatto, fusilloni integrali con spuma di burro con alici e pane tostato.

Come secondo, gamberoni avvolti con pasta Kataifi su ragù di gamberi al limone (Moby e Tirrenia); filetto di orata al limone e capperi (Tirrenia); orata con mozzarella di bufala e scarola saltata con uvetta e pinoli (Moby).

Ecco, la novità che una divinità laica dei fornelli come Oreste Romagnolo ha messo a punto per i ristoranti delle navi Moby e Tirrenia in navigazione verso le più belle località di vacanza.



Oreste Romagnolo

E non si tratta di una firma “a spot”: Oreste passa personalmente sulle navi a controllare l’applicazione delle sue ricette e a dare consigli agli chef di bordo per una migliore resa delle sue invenzioni gastronomiche, in modo da preservare al massimo i sapori iniziali pensati proprio per i viaggiatori Moby e Tirrenia.

Ma dietro alle grandi passioni ci sono spesso grandi amicizie: Vincenzo Onorato, patron di Moby e Tirrenia, da oltre vent’anni è cliente di Oreste Romagnolo nei due ristoranti di Ponza, al punto da averlo definito pubblicamente “il migliore chef di pesce d’Italia”.

“Con lui ci siamo spartiti il sonno” sorride Oreste che spiega: “E’ un piacere stare con Vincenzo, con Achille, con Alessandro. Vogliono sempre il meglio, anche sulle loro navi, sia quelle italiane, sia quelle del Baltico, con cui pure ho l’onore di lavorare”.