

FRITTI EXPRESS

KRAPFEN 7,50
*quattro piccoli Krapfen con:
Nutella, marmellata di visciola, crema pasticcera
e cioccolato bianco*

CIAMBELLINE 7,50
*Spolverate con sugar e cinnamon,
accompagnate con crema al mascarpone*

EXPRESS

FONDENTE 8,00
*Con cuore caldo e gelato alla vaniglia
fatto in casa*

APPLE PIE CRUMBLE 8,00
Con gelato alla crema

MILLEFOGLIE 8,00
Con crema di cioccolato bianco e frutti rossi

HAZELNUT & E CHOCOLATE DREAM 8,00
*Mousse di cioccolato al latte e nocciola con
caramello, crumble croccante e nocciole pralinate*

CRUNCHY CANNOLO 8,00
*Di pasta sfoglia e mandorle tostate, ripieno di crema
allo zabaione con marroni canditi e salsa mou*

CROSTATINE CALDE 6,00
Scegli tra: Visciole, Albicocche o Crema

ICED

LITTLE VIENNA 8,00
Semifreddo alla vaniglia con sfoglie di cioccolato croccante, caramello e mini cookies!

GRANDMOTHER "SEMIFREDDO" 8,00
Semifreddo allo zabaione con nocciole pralinate e cioccolato fondente

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO 8,00
Con crumble al cacao e cioccolato al latte fuso

FAI DA TE

TIRAMISÙ 7,50
Savoiardi fatti in casa, caffè espresso "Gima", crema al mascarpone

FREE TIRAMISÙ 8,50
senza glutine e lattosio!

PROFITEROLES 7,50
Bigné, crema chantilly, cioccolato fondente fuso e panna!



DOLCI

RICH AND TASTY

BOUNTY® CHEESE CAKE 8,00
cheese cake al cocco con mouse di cioccolato al latte, cioccolato fuso e praline croccanti

OREO® CHEESE CAKE 8,00
fresh cheese cake con cream cheese e crema al cioccolato con i biscotti Oreo®

PECAN CHEESE CAKE 8,00
cheese cake con brownie, noci pecan caramellate e caramello salato

BLUBERRY WHITE CHEESE CAKE 8,00
cheese cake con crema al cioccolato bianco e mirtilli freschi

PISTACCHIO&DULCE DE LECHE CHEESE CAKE 8,00
cheese cake con crema al pistacchio e dulce de leche

APPLE PIE CRUMBLE CHEESE CAKE 8,00
cheese cake con composta di mele e cannella, salsa vaniglia, crumble croccante e pinoli tostatil

THE TWIX CHOCOLATE CHEESE CAKE 8,00
cheese cake con cioccolato fondente, caramello e Twix®!

MONT BLANC CHEESE CAKE 8,00
Chesse cake con purea di marroni, marroni canditi e meringa!

DOLCE INSPIRED

THE QUEEN CHEESE CAKE 9,00
cheese cake con biscotto cookie, cioccolato, Oreo® cream cheese e brownies

RED VELVET CHEESE CAKE 9,00
fresh cheese cake con cream cheese, pan di spagna ai lamponi, cioccolato bianco e lamponi freschi

NUTELLA® CHEESE CAKE 8,50
cheese cake con brownie al cioccolato, salsa alla nutella® e praline croccanti!

ORIGINAL RECIPES

NEW YORK CHEESE CAKE PLAIN 6,50

Personalizza il tuo CHEESE CAKE

FRUTTI DI BOSCO aggiungi 1,00

FRAGOLE aggiungi 1,00

CIOCCOLATO a scaglie o fuso, bianco o fondente aggiungi 0,50



CHEESE CAKE



ROLL

STRAWBERRY SALMON 14,00

Sushi roll con salmone fresco, cream cheese al lime, fragole fresche, uova di masago nere, semi di sesamo e sweet pinky sauce

NEW CALIFORNIA STYLE 13,00

Sushi roll con granchio*, avocado, cetriolo top di salmone fresco e uova di salmone

RUINAS DE TULUM 13,00

Sushi roll con salmone fresco, guacamole e polvere di tacos

CASABLANCA 13,00

Sushi roll con salmone fresco, orange cream cheese, spicy harissa majo, pasta kataifi, pistacchi e uova di masago rosse

CARIBBEAN REEF 13,00

Sushi roll con granchio*, ananas, mela verde, cream cheese lime e cocco, mango sauce e uova di masago giallo

TORCIDA BRASILEIRA 14,00

Sushi roll con gambero* cotto, insalata, spicy mayo, ananas, top di gambero* rosso e passion fruit

RAW & COOKED SALMON 14,00

Sushi roll con salmone cotto, cetriolo, top di tartare di salmone piccante al passion fruit, anacardi e salsa teriyaki



HOT ROLL

DRAGON 14,00

Sushi roll con gambero* in tempura, cetriolo, avocado con top di crema di salmone cotto

CRISPY CAESAR CHICKEN 13,00

Sushi roll con pollo croccante, parmigiano, insalata, caesar dressing, panko croccante e noci pecan

L.A. TEMPURA 14,00

Sushi roll in tempura con salmone fresco, avocado, cream cheese e asparagi

HAWAIIAN TEMPURA 14,00

Sushi roll con gambero* in tempura, crema di cocco, mango, cetriolo, uova di salmone, mayo e sesamo bianco e nero

VEGGIE TEMPURA 12,00

Sushi roll con asparago in tempura, avocado, ananas, menta, cream cheese, panko croccante e anacardi



* in assenza del fresco il prodotto potrebbe essere abbattuto e surgelato a bordo

STARTER

KATAIFI SHRIMPS 9,00

gamberi fritti avvolti in pasta kataifi
con salsa di yogurt allo zafferano e harissa mayo*

TROPICAL TOWER 10,00

tartar di ricciola con ananas, passion fruit, cetrioli,
mango e germogli croccanti*

FISH TACOS 9,00

*Tre piccoli home made tacos con:
salmone e avocado
octopus* chevice
ricciola*, ananas e coriandolo*

SPICY CRISPY SALMON 10,00

*Crunchy-panko sushi rice con tartare di salmone piccante e
uova di salmone*

BEEF TARTARE CAKE 9,00

*english muffin, tartare di manzo
con uova di quaglia, maionese e sour cream*

POLO CROCCANTE 8,00

*panato con panko sesamo, mandorle e servito
con salsa al BBQ*

KRAPFEN SALATI 7,50

tre piccoli krapfen con clauscolo e stracchino



VEGGIE STARTER

SECCHIELLO 6,00
di sfoglie di patate

LOLLIPOP DI PATATE 8,00
con salsa cacio e pepe

ZUCCHINI & RICOTTA WRAP 7,50
involtini di zucchine con ricotta al limone, nocciole fritte salate e germogli freschi


LEBANESE FALAFEL 8,00
*polpettine mediorientali di legumi e coriandolo, servite con hummus di zucca
e salsa thaina*

VEGGIE KRAPPEN 7,50
tre piccoli krapfen con zabaione salato e tartufo



* in assenza del fresco il prodotto potrebbe essere abbottato e surgelato a bordo

ANTIPASTI


BURGER**BURGER ROYALE** 14,00

pane al sesamo fatto in casa
insalata croccante, pomodoro fresco
cheddar cheese, 200gr di manzo

Personalizza il tuo Royale *aggiungi 0,50*

bacon
cipolla
uova

BLUE CHEESE BURGER 14,00

pane al sesamo fatto in casa.
Hamburger di manzo 200 gr, blue cheese, bacon croccante,
insalata e pomodoro!

HONOLULU STYLE BURGER 14,00

pane al sesamo fatto in casa.
Hamburger di manzo 200 gr, insalata, bacon, ananas
caramellata, gamberi* in salsa teriyaki e onion rings

MEXICAN STYLE BURGER 14,00

pane al mais fatto in casa
Hamburger di manzo 200 gr, insalata, bacon, guacamole,
jalapeno e sour cream


SURF 'N TURF CALIFORNIA STYLE 18,00

pan brioche fatto in casa, 200gr di manzo magro, astice fresco,
pomodoro fresco, insalata croccante, maionese e bacon!

CHICKEN BURGER 14,00

pane al sesamo fatto in casa.
Pollo fritto panato con panko, insalata, pomodoro, BBQ sauce!

Personalizza il tuo Royale *aggiungi 0,50*
bacon


BURGER**RICCIOLA BURGER** 14,00

pane al nero di seppia fatto in casa, ricciola*, avocado, cream cheese,
lattuga e pomodoro fresco!

TERIYAKI SALMON BURGER 14,00

pane al nero di seppia fatto in casa, salmone, gamberi*,
verdure wok e salsa teriyaki!

FALAFEL BURGER 12,00

Pane al sesamo fatto in casa, falafel, lattuga, pomodoro, cetrioli, salsa di yogourt,
hummus, avocado e cipolla rossa!



* in assenza del fresco il prodotto potrebbe essere ribaltato e surgelato a bordo


BURGER


DOLCE EVER GREENS

COAST TO COAST 17,00

Spaghetto home made alle vongole con piccola frittura di calamari* e gamberi*

JOE SHANGHAI'S FAVOURITE 17,00

Spaghettoni home made al nero di seppia! Calamari*, cozze, pomodorini, tartare di ricciola* e gamberi* rossi crudi!

SUPERWOK 15,00

Riso thai, pollo, manzo e gamberi* uova, funghi, carote, zucchine, piselli sesamo, ananas, porro, broccolo e anacardi

MISO GLAZED SALMON FILET 18,00

Trancio di salmone glassato con salsa miso, ananas caramellata, verdure wok e gambero* grill!

SUPREME CHICKEN TANDOORI 16,00

Pollo Tandoori con riso basmati alla curcuma e frutta secca, verdure al curry, piselli e uovo

FETTUCCINE & MEATBALL 16,00

Fettuccine fatte in casa con polpettine di vitella al sugo

THE NEW EXPERIENCE

OCTOPUS & PUMPKIN HUMMUS 18,00

Polpo* grigliato con salsa Za'atar, hummus di zucca e verdure arrostiti speziati!

MIDDLE EAST TAJINE 18,00

Spezzatino di agnello alla cannella, pere caramellate allo zafferano, riso basmati alla curcuma con frutta secca

BIG FISH CAKE TARTAR 17,00

Riso sushi, avocado, tartar di salmone, germogli croccanti e gamberi* rossi crudi

ONLY ON FRIDAYS

STEAK & LOBSTER 25,00

Filet Mignon alla griglia, astice al vapore, patate e asparagi

CESTINO DI PANE FATTO IN CASA 3,00

THE CLASSIC CHOICE

CHUPA CHUPS 19,00

di filetto di manzo con salse fatte in casa e i suoi contorni

BLUE CHEESE FILET MIGNON 18,00

Filetto di manzo con formaggio Stilton servito con french fries e cicoria ripassata

FETTINA PANATA 15,00

con sfoglie di patate

THE VEGGIE CHOICE

ALOMND & APPLE SALAD 12,00

Mele verdi, spinaci freschi, blue cheese crumble, sesamo nero, semi di zucca, mandorle e lamponi

BLUBERRY FETA SALAD 12,00

Insalata verde, miele, succo di lime, semi di papavero, noci pecan caramellate, feta, cipolla rossa, mirtilli freschi e secchi

JOE SHANGHAI'S FAVOURITE VEGGIE 11,00

Spaghettoni fatti in casa con pesto di basilico, ricotta e pomodorini freschi

SUPER WOK VEGGIE 11,00

Riso thai, uova, funghi, carote, zucchine, piselli sesamo, ananas, porro, broccolo e anacardi



* In assenza del fresco il prodotto potrebbe essere abbinato e surgelato a bordo

CUCINA

BIRRIFICIO LARA

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA DA 33CL
BIRRA BIANCA DEL SENATORE 6,50
*Birra Bianca di grano duro
 con profumi di vaniglia e bergamotto*

BIRRA WEISS "W1671" 6,00
*Birra bionda di frumento con profumi fruttati di banana,
 pesca e vaniglia*

BIRRA AMBRATA "PICULINA" 6,00
Birra ambrata stile saison con profumi di pesca e frutta esotica

BIRRA STILE IPA "RUBIA" 6,50
*Birra rossa stile IPA con profumi fruttati di bacche rosse e note
 di luppolo fresco*

BIRRA ALLA SPINA

ITALICA CHIARA 0,2LT 3,00
 ITALICA CHIARA 0,4LT 4,50
 MORETTI ROSSA 0,2LT 3,50
 MORETTI ROSSA 0,4LT 5,00

BEVANDE IN BOTTIGLIA E ALLA SPINA

CHINOTTO - LURISIA 3,50
 GAZZOSA - LURISIA 3,50
 ARANCIATA - LURISIA 3,50
 COCA COLA ZERO 3,50
 ROSE LEMONADE - FENTIMANS 4,00
 LIME & JASMINE - FENTIMANS 4,00
 COCA COLA 3,50
 ACQUA MICROFILTRATA (LISCIA O GASSATA) 2,00

VINI AL BICCHIERE

BIANCHI

"POGGIO DEI GELSI" - FALESCO 4,50
*Est! Est!! Est!!! di Montefiascone DOP Rossetto 40%, Trebbiano
 30% Malvasia 30%*

"COLLEVENTO 921" - ANTONUTTI 5,00
Delle Venezie IGT 100% Sauvignon

"TELLUS ORO" - FALESCO 5,00
Bianco Lazio IGP 100% Chardonnay

ROSSI

MERLOT - ANTONUTTI 4,50
Grave DOC 100% Merlot

"TELLUS" - FALESCO 5,00
Lazio IGP 100% Syrah

"IL CARBONILE" - GUICCIARDINI 6,00
Morellino di Scansano DOCG 100% Sangiovese

BOLLICINE

FOSS MARAI *Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut* 6,00
 CHIARA ZILIANI *Franciacorta Brut* 7,50
 CHIARA ZILIANI *Franciacorta Rosè* 7,50

COCKTAILS

COCKTAILS 10,00

APEROL SPRITZ *Aperol, prosecco, soda*
 NEGRONI *Gin, vermouth rosso, cambiar bitter*
 AMERICANO *Vermouth rosso, campari bitter, soda*
 LUCA'S FAVOURITE *Campari bitter, prosecco, cynar, soda*
 CAPIROSKA *Lime, zucchero di canna, vodka*
 COSMOPOLITAN *Vodka, cointreau, cranberry, lime fresco*
 MARGARITA *Lime, tequila, cointreau*
 GIN TONIC

COCKTAILS

ANALCOLICI 6,00

SKIWASSER *Succo di limone, lamponi pestati e soda*
 LIMONANA *Menta fresca, succo di limone fresco, zucchero e soda*

BARTENDER'S CHOICE 10,00

SHE'S SPRITZ *Prosecco, st. germain, soda*
 COCONUT MOJITO *Rhum, coconut flavor, zucchero, lime, menta, soda*
 PASSION FRUIT CAPIROSKA *Vodka, lime, sciroppo di zucchero, passion fruit*
 MANGO CAPIRIÑA *Cachaca, lime, sciroppo di zucchero e mango*
 PINE APPLE MOSCOW MULE *Vodka, lime, sciroppo di zucchero,
 ginger beer, ananas fresco*
 LYCHEE MARTINI *Liquore al lychee, vodka grey goose, vermouth dray*
 ORIENTAL SPRITZ *Prosecco, st. germain, liquore alla pesca, liquore al lychee*

Fai attenzione alle intolleranze. Richiedi la lista degli allergeni.

B A R