



Explora

JOURNEYS

EXPLORA JOURNEYS PRÄSENTIERT ANTHOLOGY: EINE AUßERGEWÖHNLICHE KULINARISCHE REISE DURCH ITALIEN

Das neue Anthology-Konzept, das von Franck Garanger, Head of Culinary von Explora Journeys, entwickelt wurde, lässt in Italiens einzigartige Aromenvielfalt eintauchen.



Genf, 24. Juni 2024 - [Explora Journeys](#), die Luxus-Lifestyle-Marke der MSC-Gruppe, freut sich, die Einführung des neuen Konzepts "Italian Anthology" bekannt zu geben, das ein noch nie dagewesenes gastronomisches Abenteuer bereithält, und die vielen Facetten der italienischen Küche repräsentiert.

"Das Anthology ist mehr als nur ein Restaurant, es entführt auf eine Reise durch die italienische Küche. Für mich geht es um die Achtung von Menschen, Zutaten und Traditionen, die über Generationen hinweg weitergegeben wurden. Ich möchte durch jedes einzelne Gericht Italiens Seele erlebbar machen. Das Anthology wird eine kulinarische Hommage an das reiche Erbe an Aromen und Düften der italienischen Küche, für die ich eine tiefe Leidenschaft empfinde", so Franck Garanger, Head of Culinary Explora Journeys.

Das von Franck Garanger geleitete Anthology verkörpert feinste italienische Küche, die auf eine einzigartige Geschmacksreise mitnimmt und ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis bietet. Franck entdeckte seine Leidenschaft für das Kochen schon in jungen Jahren. Er begann seine Karriere als Auszubildender im Sternerestaurant Le Vert D' Eau in Angers bei dem französischen Meisterkoch Jean-François Piers. Bevor er zu Explora Journeys kam, arbeitete Franck in zahlreichen Weltklasserestaurants an der Seite einiger der größten Chefs in der gehobenen Gastronomie, darunter Paul Bocuse, Alain Passard und Thierry Marx. Darüber hinaus hat Franck mehr als ein Jahrzehnt lang für luxuriöse Seereisemarken in führenden kulinarischen Positionen gearbeitet.



Explora

JOURNEYS

Jedes Gericht auf dem Menü ist ein Fest für alle Sinne: Exzellente italienische Zutaten und Aromen werden meisterhaft zubereitet, um die kulturelle Raffinesse und das kulinarische Erbe des Mittelmeerraums zum Ausdruck zu bringen. Das Restaurant erzählt die Geschichte des italienischen kulinarischen Genies und das Menü besticht durch Kreativität sowie regionale, teils in Vergessenheit geratene Zutaten und Aromen. Zu den Highlights gehören der mediterrane Wolfsbarsch mit Arabica-Kaffee und Tonkabohne sowie Jakobsmuschel-Cannelloni mit schwarzem Trüffel. Für jeden Gang gibt es auch eine vegetarische Variante.

Von köstlichen Aromen der trüffelreichen piemontesischen Landschaft im Norden bis zu den berühmten Spezialitäten Süditaliens sind Anthology-Gäste dazu eingeladen, sich auf eine kulinarische Reise durch die verschiedenen Traditionen und Regionen Italiens zu begeben. Jedes Gericht zelebriert die lokalen Produkte und die traditionellen Techniken der jeweiligen italienischen Region.

Mit seiner zeitgenössischen und raffinierten Eleganz bietet das Anthology eine intime und gleichzeitig gehobene Atmosphäre, mit der Möglichkeit, im Freien mit Blick auf das azurblaue Mittelmeer zu dinieren. Der exzellente Service lässt zudem keine Wünsche offen.

Das Anthology-Degustationsmenü kostet 140 Euro pro Person, mit einer optionalen Weinbegleitung für 60 Euro pro Person.

Über Explora Journeys

Explora Journeys ist die private Luxus-Lifestyle-Marke der MSC-Gruppe mit Hauptsitz im Herzen der Schweizer Luxusgastronomie in Genf. Die Marke entspringt der lang gehegten Vision, das Erlebnis auf hoher See für eine neue Generation anspruchsvoller Luxusreisender neu zu definieren und dabei auf die 300-jährige maritime Tradition der Familie Aponte zurückzugreifen. Als in Privatbesitz befindliche Luxus-Lifestyle-Marke der MSC-Gruppe versinnbildlicht Explora Journeys den Spirit des „Ocean State of Mind“, und erfindet die Hochsee-Kreuzfahrten neu – anspruchsvolle Reisende kommen sich selbst, den Weiten des Meeres und Gleichgesinnten näher. Außergewöhnliche Reiserouten beinhalten das Beste aus bekannten Reisezielen und kleinen, noch unbekanntem Häfen, die Einblicke in unentdeckte Juwelen bieten.

Von 2023 bis 2028 entsteht eine Flotte von sechs exklusiven Schiffen – den Anfang machte die EXPLORA I am 24. Juli 2023. Ausgestattet mit den neuesten Umwelt- und Meerestechnologien, führt Explora Journeys einen neuen Stil von transformativen Ozeanreisen ein. Die luxuriöse EXPLORA I bietet 461 Suiten, Penthäuser und Residenzen mit Meerblick, private Terrassen, eine Auswahl an elf verschiedenen kulinarischen Erlebnissen in sechs exklusiven Restaurants sowie In-Suite-Dining, zwölf Bars und Lounges (acht im Innen- und vier im Außenbereich), Chef's Kitchen, vier Swimmingpools, weitläufige Außendecks mit 64 privaten Cabanas, Wellness-Einrichtungen sowie hochkarätige Unterhaltungsangebote. Inspiriert vom europäischen Erbe der Reederei, besticht Explora Journeys mit einem intensiven Erlebnis auf hoher See und herzlicher Gastfreundschaft.

Die EXPLORA II befindet sich derzeit im Bau und soll im August 2024 in Betrieb genommen werden. EXPLORA III wird 2026 und EXPLORA IV 2027 in Betrieb genommen – beide Schiffe sind mit LNG-Antrieb ausgestattet. EXPLORA V und EXPLORA VI werden 2027 sowie 2028 in Betrieb genommen.

Weitere Informationen unter explorajourneys.com sowie unter [Instagram](#), [Twitter](#), [Facebook](#) und [LinkedIn](#).



Explora

JOURNEYS

Menü vom 24. Juni 2024:

RICORDO DEL MARE

Oscietra Royal caviar, lobster, green apple, sweet & sour vinaigrette

or

GAMBERO DELL'ADRIATICO

Adriatic shrimp, burrata cream, tomato coulis, lemon zest

or

CAPONATA PALERMITANA ^{PB}

Sicilian sweet & sour vegetable salad, plant-based almond mozzarella, bell pepper coulis

~

CANNELLONI DI CAPASANTA

Scallop cannelloni, black truffle, herb salad, Parmigiano Reggiano foam

or

LA MIA PRIMAVERA ^{PB}

Morel salad, grilled asparagus, Sicilian Avola almonds and pea cream, arugula

or

VITELLO TONNATO

Veal loin, Albacore tuna espuma, caperberries, gremolata, Lessatini olives

~

RAVIOLI ALLO SCAMPO

Langoustine ravioli, San Marzano tomato consommé, sage butter

or

RISOTTO DEL COLLE DEL VENETO ^{VG}

Carnaroli rice "Acquerello", radicchio Trevigiano, goat cheese, 25-year aged "Extravecchio" traditional balsamic vinegar

or

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Pietro Massi spaghetti, clams, sun-dried cherry tomatoes

~

GRANITA ALLA GRAPPA DI BOLGHERI SASSICAIA

~

LA MONTAGNA

Jersiaise beef fillet, Amarone sauce, porcini-stuffed Swiss chard, truffle potato pallet

or

IL MARE

Mediterranean seabass, Arabica coffee, olive condiment, potato foam, tonka bean

or

IL GIARDINO ^{VG}

Taggiasca olive sand, butternut squash mousseline, Piedmonte hazelnuts

~

AGRUMI

Silky Amalfi coast lemon, vanilla-grapefruit compote, Tarocco blood orange sorbet

~

MILLEFOGLIE

Caramelised crispy dough, soft vanilla cream, raspberries

or

CANNOLO SICILIANO

Bronte pistachio, ricotta, Amarena cherries

or

EUFORIA DI CIOCCOLATO ^{PB}

85% dark chocolate & tofu, amaretto-toasted almond

~

PICCOLE DELIZIE

Mignardises box by Executive Pastry Chef Christophe Sapy