



# Explora

JOURNEYS

## EXPLORA JOURNEYS PRESENTA ANTHOLOGY: UNO STRAORDINARIO VIAGGIO CULINARIO ATTRAVERSO L'ITALIA

*Il nuovo concept di Anthology, creato dal responsabile culinario di Explora Journeys, Franck Garanger, offre agli ospiti la possibilità di assaporare i migliori sapori d'Italia.*



**Ginevra, Svizzera, 24 giugno 2024** - Explora Journeys, il marchio di viaggi oceanici lifestyle di lusso del Gruppo MSC, è lieto di annunciare il lancio del nuovo concept italiano di Anthology, un'esperienza culinaria d'autore che offre agli ospiti un'avventura gastronomica senza precedenti per scoprire i molteplici scenari della cucina italiana.

**Franck Garanger, Head of Culinary Explora Journeys**, ha dichiarato: *"Anthology è più di un semplice ristorante; è un viaggio attraverso il panorama gastronomico italiano. Per me la cucina italiana significa rispettare le persone, gli ingredienti e le tradizioni che si tramandano da generazioni. Si tratta di condividere l'anima dell'Italia, un piatto alla volta. Questo sarà un omaggio culinario al ricco patrimonio di sapori e profumi della cucina italiana, di cui sono profondamente appassionato"*.

Curata da Franck Garanger, Anthology presenta una raffinata cucina italiana, accompagnando gli ospiti in un viaggio culinario unico e offrendo un'esperienza gastronomica davvero memorabile. Franck ha scoperto la sua passione per la cucina in giovane età. Ha iniziato la sua carriera come apprendista presso il ristorante stellato Le Vert D' Eau di Angers con il Master Chef francese Jean-François Piers. Prima di entrare a far parte di Explora Journeys, Franck ha lavorato in numerosi ristoranti di fama mondiale al fianco di alcuni dei più importanti nomi della cucina, tra cui Paul Bocuse, Alain Passard e Thierry Marx. Inoltre, Franck ha lavorato per più di un decennio per marchi di viaggi oceanici di lusso, ricoprendo ruoli culinari di primo piano.



# Explora

JOURNEYS

Ogni piatto del menu è una celebrazione dei migliori ingredienti e sapori regionali italiani, realizzati con maestria per evidenziare la brillantezza culturale e il patrimonio culinario del Mediterraneo. Il ristorante racconta la storia della genialità culinaria italiana attraverso un'espressione creativa di cultura, patrimonio e passione. Il menu è un'intraprendente dimostrazione di creatività, un vibrante patrimonio di sapori regionali e ingredienti autentici. I piatti forti sono la spigola mediterranea con caffè arabica e fava tonka e i cannelloni di capesante con tartufo nero. Per ogni portata sono disponibili opzioni a base vegetale.

Gli ospiti sono invitati a immergersi nei diversi stili e sapori della cucina italiana universalmente amata, dai rinomati sapori deliziosi della campagna piemontese ricca di tartufi del Nord alle famose specialità del Sud Italia. Ogni piatto celebra i prodotti locali e le tecniche tradizionali di ogni regione italiana.

Con un'eleganza contemporanea e raffinata, Anthology offre un'atmosfera intima ma elevata, con la possibilità di cenare all'aperto con vista sulle acque azzurre del Mediterraneo occidentale e orientale. L'esperienza culinaria è completata da un servizio impeccabile e attento, che fa sentire ogni ospite davvero speciale. Cenare all'Anthology è davvero un'esperienza unica che permette di scoprire e arricchire, stabilendo un nuovo standard per la ristorazione nei viaggi di lusso.

Nota: Il menu degustazione Anthology è disponibile a 140 EUR a persona, con un abbinamento di vini opzionale a 60 EUR a persona.



# Explora

## JOURNEYS

### Menu Anthology from 24 June 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 <sup>VB</sup>

*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 <sup>VB</sup>

*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 <sup>VG</sup>

*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 <sup>VG</sup>

*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 <sup>VB</sup>

*85% dark chocolate & tofu, amaretto-toasted almond*

~

#### PICCOLE DELIZIE

*Mignardises box by Executive Pastry Chef Christophe Sapy*