



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 ^{VB}

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 ^{VB}

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 ^{VB}

85% dark chocolate & tofu, amaretto-toasted almond

~

PICCOLE DELIZIE

Mignardises box by Executive Pastry Chef Christophe Sapy