



RISTORANTE CLUB

Club Deliziosa



*Benvenuti
al Ristorante Club*

Esclusivo come un club, unico come lo stile Costa.

*Welcome
to Ristorante Club*

Exclusively Costa.



RISTORANTE CLUB

*S'ajoutant à notre carte des vins, nous vous proposons
une sélection de la Cave du Commandant*

Vin Blanc

<i>Italia</i>	Umbria	Cervaro della Sala Castello della Sala - Antinori	58.00 €
	Friuli	Terre Alte d.o.c. Colli Orientali del Friuli - Livio Felluga	58.00 €
	Alto Adige	Leda Bianco d.o.c. - Aneri	28.00 €
	Piemonte	Gavi di Gavi docg - Batasiolo	21.00 €
<i>France</i>	Bourgogne	Chablis Premier Cru ac - Montmains	44.00 €

Vin Rouge

<i>Italia</i>	Toscana	Solaia i.g.t. - Antinori	142.00 €
	Veneto	Amarone Stella d.o.c. 2001 - Aneri	125.00 €
	Alto Adige	Pinot Nero d.o.c. - Aneri	35.00 €
	Toscana	Solare i.g.t. - Capannelle	77.00 €
	Toscana	Vitarocchia Vino Nobile di Montepulciano d.o.c.g.- Icaro	49.00 €

Veneto Amarone Stella d.o.c. 2003 - Aneri 99.00 €

Réserve spéciale, production limitée à 133 précieuses bouteilles de l'exceptionnel millésime 2003 en provenance du fût n°13, réservé exclusivement au Costa Concordia.

<i>France</i>	Thorins	Chateauneuf du Pape ac - G. Duboeuf	43.00 €
<i>España</i>	Rioja	Crianza Gran Reserva - Bodegas Beronia	38.00 €
<i>Usa</i>	California	Cabernet Sauvignon Woodbridge - Robert Mondavi	24.00 €

Champagne et Spumante

<i>Italia</i>	Trentino	Ferrari Perlé Metodo Classico	27.00 €
	Veneto	Prosecco di Valdobbiadene d.o.c. Aneri n° 1 Brut	26.00 €
<i>France</i>	Champagne	Moët & Chandon Cuvée Dom Pérignon	120.00 €
	Champagne	Veuve Clicquot Brut Ponsardin Brut	60.00 €
	Champagne	Moët & Chandon Brut Impérial	55.00 €
	Champagne	Pommery Brut Royale	38.00 €
	Champagne	Jaquart Mosaïque Brut	28.00 €

*Une expérience où la tradition se mêle à l'innovation pour
flatter vos sens d'une sensation unique de parfums et de
saveurs à l'avant-garde*

Menu à la Grande Carte

€ 20.00 service inclus

Mors d'oeuvre

Jambonnette de poulet farcie d'asperges, nappée de crème de pommes vertes et servie avec des pousses et du vinaigre balsamique

Petite soupe de poisson parfumée au basilic

Mousse de foie gras, chutney à l'ananas et aux raisins secs parfumé à l'orange et pain grillé aux pistaches

Crème froide de tomates avec timbale de brocolis et parfait à la mozzarella fior di latte

Tartare de dorade à la purée d'oignons et d'huile aux pignons grillés servi sur crème de moules et de chou-fleur avec œufs de saumon, radis blancs en julienne et mayonnaise à la roquette

Pâtes et riz

Risotto crémeux au gorgonzola nature et sa glace aux betteraves rouges cuites au four

Gnocchis de pain (pisarei) poêlés à la sauce de rascasse, câpres, petites olivettes séchées et fenouil sauvage

Soupe de pois chiches, poireaux, asperges et pétoncles

Raviolis frais farcis de queue de veau et leur sauce de champignons variés et céleri vert croquant

Pâtes de blé dur poêlées avec fromage cacio, poivre et fèves

Plats principaux

Côte première de veau cuite à petit feu avec légumes à l'aigre-doux et sauce verte

Côtelettes d'agneau gratinées en croûte d'olives de Taggia avec galette de pommes de terre, épinards nature et jus de viande

Côte de bœuf grillée avec pommes de terre, oignons, tomates et sauce béarnaise à l'inuline

Filet de saint-pierre en croûte de sépia avec crème au safran et perles de légumes fondants

Cannellonis de chou frisé farcis d'aubergines à l'origan frais et leur mousse de poivrons

Desserts

Coupe de lait d'amandes en gelée avec flan au gianduja, mousse au chocolat blanc et meringue au gingembre

Millefeuille aux poires avec mousse de fromage, vin brûlé en gelée et glace au miel de châtaignier

Petite soupe de fruits exotiques marinés avec lait de coco, tapioca et sorbet au citron vert

Mousse de crème brûlée à la mangue et son coulis de framboises

Ananas au four avec quartiers d'orange et glace à la crème refroidie à l'azote liquide

En cas d'intolérance alimentaire, nous vous invitons à contacter notre équipe.

(V) Régime à base de produits laitiers et de légumes

* Les plats signalés d'un astérisque contiennent produits surgelés d'origine. Ces aliments sont décongelés dans le respect des procédures les plus sévères conservant toutes les qualités organoleptiques au produit.

Club Deliziosa
Costa Deliziosa



Club Conte Grande 1927
Costa Fortuna



Club Blue Moon
Costa Pacifica



Club Medusa
Costa Mediterranea



Club Luminosa
Costa Luminosa



Club Atlantica
Costa Atlantica



Club Bacco
Costa Serena



Club Il Magnifico
Costa Victoria



Club Concordia
Costa Concordia



Club Amalfi
Costa Allegra



Club Vicenza
Costa Magica

