

L'archipelago (gastronomique)

Quels sont les choix de menus offerts au restaurant Archipelago?

Le restaurant Archipelago propose une sélection de trois menus, chacun élaboré par un chef différent. Chaque menu se compose de 5 plats raffinés, créés comme une ode à la mer sur laquelle navigue le navire.

Comment se présente le concept et le design innovant du restaurant Archipelago?

Le restaurant Archipelago présente un concept et un design totalement innovants. Pour créer une atmosphère intime, il est aménagé avec des tables représentant autant d'« îlots », entourées d'une structure en cuivre qui expose des pièces uniques de « bois flotté ».

Quels sont les tarifs des menus dégustation proposés au restaurant Archipelago?

Afin de savourer la cuisine des grands chefs, le restaurant Archipelago propose des menus dégustation au déjeuner – comprenant une entrée, un plat et un dessert – à partir de 29€. Pour le dîner, le tarif est de 59€.

Pizzeria Pummid'oro

Quels délices sont au menu de la pizzeria "Made in Italy"?

Savourez des pizzas 100 % made in Italy, méticuleusement préparées par des pizzaiolos experts. Les pizzas sont confectionnées exclusivement avec des ingrédients italiens AOP, tels que les tomates AOP de San Marzano, des farines et des levures soigneusement sélectionnées en partenariat avec l'Université des sciences gastronomiques de Pollenzo. Cette collaboration promeut une alimentation durable, respectueuse des territoires et de l'environnement.

Combien de variétés de pizzas sont disponibles sur le menu?

Le menu propose 14 pizzas, des classiques incontournables tels que la Margherita, Napoli, Quatre saisons et Calzone, aux spécialités authentiques comme la focaccia ligure au fromage.

Le food lab

En quoi consiste le Food LAB sur le pont 8?

Le Food LAB, situé sur le Pont 8 du Costa Toscana, incarne l'engagement de Costa envers la valorisation de la nourriture et d'une alimentation responsable. Cet espace dédié à l'éducation et au divertissement, conçu en partenariat avec l'Université des Sciences gastronomiques, offre 24 postes de cuisine et 48 couverts au total. Il permet aux passagers de suivre un véritable cours de cuisine et d'exprimer leur créativité culinaire sous la supervision des chefs à bord.

Que pouvez-vous apprendre au Food LAB?

Au Food LAB, en plus d'apprendre des astuces et des techniques culinaires, les passagers ont l'opportunité de tester leurs connaissances en matière d'alimentation éco-responsable. Ils peuvent ainsi apprendre à être attentifs à la qualité des aliments et à minimiser le gaspillage pendant la préparation, le tout dans un environnement propice au partage.

Quelles activités sont proposées au Food LAB?

Des dégustations de vins sont également organisées au LAB, offrant aux passagers une meilleure connaissance des cépages et des vins disponibles à la carte dans les différents restaurants du navire.

Le sushino

Que propose le sushino ?

Véritable snack à sushi il propose des sushis, nigiris, makis, sashimis et mochis.

Existe t-il des formules à volonté ?

Oui mais toute la table doit prendre la même formule et il est demandé de ne pas gâcher

Le Teppanyaki

A quoi s'attendre au Teppanyaki ?

Le Teppanyaki est un restaurant japonais, il offre une expérience culinaire unique où les convives peuvent déguster des spécialités japonaises préparées devant eux par les chefs Teppanyaki

Le Green Healthy food

From:

<https://faq.capitainemeeples.com/> -

Permanent link:

https://faq.capitainemeeples.com/doku.php?id=les_restaurants_a_theme_payants&rev=1704909593

Last update: **2024/03/06 19:04**

