



VIAGGIO TRA I SAPORI MEDITERRANEI

A bordo delle navi Grimaldi Lines gli chef realizzano ogni giorno ricette della tradizione e piatti creativi, utilizzando ingredienti freschi e prodotti a filiera corta

L'offerta gastronomica della Compagnia è unica anche nel prezzo

Napoli, 9 marzo 2026 – Con **Grimaldi Lines** si naviga ogni giorno alla scoperta degli autentici sapori mediterranei. Le proposte gastronomiche di bordo, realizzate con ingredienti freschi di prima qualità e prodotti locali a filiera corta, valorizzano infatti la grande ricchezza culinaria del Mare Nostrum, affiancando piatti classici ad una cucina più creativa.

Mentre si gode la traversata, si possono assaggiare ottimi primi della tradizione italiana, succulente ricette di pesce, salumi e formaggi del nostro territorio e altre prelibatezze preparate ogni giorno dagli chef di bordo. I menù prendono ispirazione dalla destinazione del viaggio, soprattutto Sardegna e Sicilia, ma anche Spagna e Grecia.

La grande tradizione partenopea è presente con la **pizza home made**, preparata a regola d'arte con impasti tradizionali e ingredienti selezionati. Per garantire la fragranza e la qualità del prodotto finale, tutte le pizze vengono cotte al momento e possono essere gustate sia a pranzo che a cena. Dopo il successo riscontrato a bordo delle Ammiraglie *Cruise Roma* e *Cruise Barcelona* e dell'elegante traghetto *Cruise Ausonia*, la pizza artigianale sarà proposta dalla prossima estate anche a bordo dei cruise ferry che collegano Livorno con Olbia: *Cruise Sardegna* e *Cruise Europa*.

L'offerta gastronomica della Compagnia si distingue non solo per la sua eccellenza, ma anche per la sua accessibilità. Gli ospiti che desiderano vivere l'esperienza del **ristorante à la carte**, apprezzandone l'atmosfera raffinata e il servizio dedicato, potranno scegliere un **menù** di tre portate a soli **€ 24,99** a persona, acquistabile direttamente a bordo.

Chi preferisce essere più libero nelle scelte di spesa e di gusto, può inoltre approfittare degli **Eat Pass**: buoni pasto prepagati che possono essere utilizzati a bordo con un valore di spesa maggiore di quello di acquisto. Sono di tagli diversi e vengono accettati, per l'acquisto di cibo e bevande, presso le casse del self-service, del ristorante e dei bar.

Un'attenzione speciale è riservata anche ai più piccoli, con menù dedicati di piatti semplici, gustosi e pensati per soddisfare i loro gusti. Preparati con ingredienti di qualità e porzioni adatte, permettono alle famiglie di vivere il viaggio in modo ancora più sereno e piacevole. Per alcuni piatti, inoltre, sono previsti simpatici gadget pensati per intrattenere i bambini e rendere l'esperienza a bordo ancora più divertente.

Le offerte di menù possono variare in base alla nave e alla tratta. Tutti i dettagli sono disponibili alla sezione ristorazione del sito www.grimaldi-lines.com.

Il Gruppo Grimaldi ha sede a Napoli, controlla una flotta di oltre 130 navi ed impiega circa 21.000 persone. Guidato da Gian Luca Grimaldi, Emanuele Grimaldi e Diego Pacella, il Gruppo è una multinazionale operante nella logistica, specializzata nelle operazioni di navi roll-on/roll-off, car carrier e traghetti. Nel settore passeggeri, il Gruppo opera con diversi marchi, diversificati per destinazione: Grimaldi Lines nel Mediterraneo (Italia, Spagna, Grecia, Tunisia), Minoan Lines per i collegamenti interni greci (tra Pireo, Creta ed Isole Cicladi), Finnlines per il Mar Baltico (Finlandia, Germania, Polonia e Svezia), Trasmed GLE per i collegamenti Spagna Continentale-Baleari.

Per ulteriori informazioni:

Grimaldi Lines: Chiara Attena - 081/496685 attena.chiara@grimaldi.napoli.it

Easycom: Simonetta Prunotto - 010 5956334 simonetta.prunotto@easycomonline.it

Celeste Di Sabato - 010/5956334 celeste.disabato@easycomonline.it