

Ristorante principale in crociera: come funziona?

Una delle domande più frequenti quando si organizza una crociera è molto semplice: [devo cenare ogni sera al ristorante principale oppure posso andare al buffet?](#)

È un dubbio comune, anche perché molte compagnie assegnano fin da subito un turno di cena e un tavolo. Questo porta molti crocieristi a pensare che il ristorante principale sia una tappa obbligata della giornata. In realtà non è sempre così.

Quello che ho imparato negli anni è che la risposta dipende molto dalla **compagnia di crociera**. Su alcune navi il ristorante principale è il centro dell'esperienza gastronomica e finisci per usarlo quasi tutte le sere. Su altre, invece, il [buffet](#) offre una scelta talmente ampia da diventare un'alternativa altrettanto valida.

Cos'è il ristorante principale in crociera

La definizione più semplice possibile

Il **ristorante principale** è il [ristorante incluso nel prezzo della crociera](#) dove vieni servito al tavolo. Qui trovi un menu che cambia ogni sera e una cena organizzata in modo più tradizionale rispetto al buffet.

Per molti crocieristi rappresenta il momento più rilassato della giornata: ti siedi, ordini dal menu e il personale si occupa del resto. Nella maggior parte delle compagnie è uno dei servizi compresi nella tariffa e non richiede costi aggiuntivi per il pasto.

Se vuoi capire meglio cosa è incluso e cosa invece può prevedere un supplemento, ti consiglio di leggere anche la guida su [cosa è incluso nel prezzo di una crociera](#).

Differenza tra ristorante principale, buffet e ristoranti di specialità

A bordo esistono diverse possibilità per la cena e non sempre è chiaro come distinguerle. In generale, il ristorante principale è incluso nel prezzo e offre un servizio al tavolo con un menu che cambia ogni giorno, pensato per una cena più strutturata e rilassata.

Il [buffet](#), anch'esso incluso nella tariffa, funziona invece in modalità self-service e permette di mangiare quando vuoi, con maggiore libertà negli orari e nella scelta delle portate.

Infine, ci sono i ristoranti di specialità, che nella maggior parte dei casi prevedono un costo aggiuntivo o una prenotazione. Si tratta di esperienze tematiche, spesso più curate o particolari, pensate per chi vuole qualcosa di diverso rispetto alle opzioni incluse.

La differenza più importante non riguarda tanto il cibo, quanto il modo in cui vivi la serata: il ristorante principale segue ritmi più tranquilli e organizzati, mentre il buffet offre maggiore flessibilità.

Come cambia il ristorante principale da una compagnia all'altra

Molte guide ti spiegano come funziona il ristorante principale, ma raramente ti dicono una cosa importante: **non tutte le compagnie lo rendono centrale allo stesso modo**. È una differenza che noti solo una volta a bordo, e soprattutto dopo aver provato esperienze diverse.

Su Costa finisco sempre al ristorante principale

Sulle navi Costa mi ritrovo quasi sempre a cenare al ristorante principale. Il motivo è semplice: il buffet serale, pur essendo disponibile, offre una scelta più limitata rispetto a quella del ristorante.

Quando torno da una giornata a terra e voglio una cena completa senza dovermi mettere in fila per poche scelte, il ristorante principale diventa la soluzione più naturale. In alcune crociere ho iniziato pensando di alternare buffet e ristorante, per poi accorgermi che finivo quasi sempre per scegliere quest'ultimo.

Su Royal Caribbean e Celebrity faccio spesso il contrario

Su Royal Caribbean e Celebrity la situazione cambia parecchio. I buffet serali sono generalmente più ampi, con una varietà che in alcuni casi è sufficiente per tutta la vacanza.

Qui mi capita spesso di scegliere il buffet anche la sera, soprattutto nelle giornate più intense. Hai più libertà negli orari, trovi molte opzioni già pronte e non senti necessariamente il bisogno di sederti al ristorante ogni notte.

Se hai allergie o esigenze alimentari il ristorante può aiutarti

Per chi ha esigenze alimentari particolari, il ristorante principale però offre un vantaggio importante: puoi parlare direttamente con il personale e ricevere indicazioni più precise sugli ingredienti e sulle possibili alternative.

Allo stesso tempo, vedere il menu e confrontarsi con i camerieri permette spesso di organizzare meglio i pasti dei giorni successivi. Se questo è un tema che ti riguarda, ti consiglio di leggere anche la guida dedicata a [allergie, intolleranze e celiachia in crociera](#).

Turni di cena: quello che devi sapere davvero

Quando prenoti una crociera, una delle prime informazioni che troverai è il **turno di cena**. Non esiste una scelta giusta o sbagliata in assoluto: tutto dipende dal tuo stile di viaggio e da come preferisci organizzare le giornate a bordo.

Il **primo turno** è ideale per chi ama cenare presto o viaggia con bambini. Permette di concludere la cena con calma e avere ancora tutta la serata a disposizione per assistere agli spettacoli, ascoltare musica dal vivo o semplicemente fare una passeggiata sui ponti esterni.

Il **secondo turno**, invece, è spesso più adatto a chi è abituato a cenare tardi, oppure trascorre molto tempo a terra durante le escursioni. Dopo una giornata intensa puoi rientrare senza fretta, prepararti con tranquillità e magari concederti un aperitivo prima di andare a cena, senza dover guardare continuamente l'orologio.

Sempre più compagnie offrono anche la possibilità della **cena libera**, che consente di scegliere quando cenare all'interno di una fascia oraria più ampia. È una soluzione particolarmente apprezzata da chi desidera maggiore autonomia nell'organizzazione della giornata. Il principale vantaggio è proprio la flessibilità, anche se nelle fasce più richieste può capitare di dover attendere o prenotare tramite app.

Tavolo assegnato: perché alcuni lo amano e altri lo evitano

Oltre all'orario, molte compagnie prevedono anche l'assegnazione di un tavolo fisso per tutta la durata della crociera. Si tratta di una formula tradizionale che continua a essere molto diffusa e apprezzata.

Avere sempre lo stesso tavolo significa ritrovare ogni sera gli stessi camerieri, creando un rapporto più personale che, con il passare dei giorni, rende il servizio più attento e su misura. Inoltre, per molti crocieristi rappresenta un'occasione per conoscere altri passeggeri e condividere momenti della vacanza.

Proprio questo aspetto introduce il tema del **tavolo condiviso**, che può essere vissuto in modi diversi. In alcuni casi è un'opportunità piacevole per fare nuove conoscenze, scambiare esperienze di viaggio e rendere la cena un momento conviviale. In altri, invece, può risultare meno gradito: non sempre si ha voglia di socializzare o si possono creare situazioni di imbarazzo.

Personalmente, preferisco avere maggiore libertà e cenare in tranquillità, senza dover condividere il tavolo con persone che non conosco.

Tra gli svantaggi principali del tavolo assegnato c'è infatti la **minore flessibilità**: se una sera rientri tardi o desideri cenare a un orario diverso, può risultare poco pratico. Anche la possibilità di dover condividere il tavolo non è sempre apprezzata da tutti.

Per questi motivi, sempre più viaggiatori tendono a preferire le formule di cena libera, quando disponibili, proprio per la maggiore autonomia che offrono.

Quando scegliere il ristorante principale

Nonostante la comodità del buffet, ci sono situazioni in cui il **ristorante principale** rappresenta la scelta più adatta. Le giornate in navigazione, ad esempio, si prestano bene a una cena più rilassata: senza impegni a terra, il momento del pasto diventa parte integrante della serata.

È spesso preferito anche durante le **serate eleganti**, quando l'atmosfera a bordo è più curata e molti passeggeri scelgono di vivere la cena come un momento speciale della vacanza. Lo stesso vale per chi viaggia in compagnia: sedersi allo stesso tavolo, ordinare con calma e condividere il tempo tra una portata e l'altra crea un'esperienza più conviviale rispetto al buffet.

In generale, il ristorante principale è indicato quando si desidera una cena senza fretta, con servizio al tavolo e un ritmo più tranquillo.

Quando preferire il buffet

Ci sono però situazioni in cui il [buffet](#) risulta decisamente più pratico. È il caso, ad esempio, delle giornate con escursioni lunghe o rientri tardivi, quando organizzare la serata attorno a un orario fisso può risultare scomodo.

Il buffet è ideale anche per chi desidera mangiare rapidamente o avere piena libertà nella scelta di quantità e tempi. Questa flessibilità è particolarmente apprezzata sulle navi dove il buffet serale è ben organizzato e offre una buona varietà di piatti.

Su alcune compagnie, come Royal Caribbean o Celebrity, il buffet serale è strutturato in modo tale da rappresentare una valida alternativa al ristorante principale, permettendo di alternare facilmente le due opzioni in base alle esigenze della giornata.

Occorre prenotare il ristorante principale?

Nella maggior parte delle crociere la risposta è no. Se hai un turno assegnato, il tuo tavolo è già previsto e non devi fare nulla. Ti basta presentarti all'orario indicato sulla carta d'imbarco o nell'app della compagnia.

Le eccezioni esistono soprattutto sulle formule di **cena libera**, dove può essere utile prenotare l'orario preferito, specialmente nelle serate più richieste. Alcune compagnie gestiscono tutto tramite app, altre permettono di organizzarsi direttamente a bordo.

Per questo consiglio sempre di controllare l'**app ufficiale della compagnia** prima della partenza e durante i primi giorni di crociera. Bastano pochi minuti per capire come funziona il sistema sulla tua nave ed evitare sorprese.

I miei consigli finali

Se c'è una cosa che vale la pena ricordare è questa: **non sentirti obbligato a cenare ogni sera al ristorante principale**. Molti crocieristi alla prima esperienza pensano che sia la scelta "giusta", ma in realtà non esiste una regola valida per tutti.

La scelta dipende prima di tutto dalla compagnia. Su alcune navi il ristorante principale è il cuore dell'offerta gastronomica, mentre su altre il buffet rappresenta un'alternativa altrettanto interessante anche a cena.

Conta molto anche il tuo modo di vivere la vacanza. C'è chi ama una cena lunga e tranquilla e chi preferisce maggiore libertà negli orari. Il consiglio migliore è provare entrambe le formule durante i primi giorni e capire quale si adatta meglio alle tue abitudini.

Se stai ancora scegliendo con quale compagnia partire, ti consiglio di leggere anche le nostre guide dedicate a **Costa Crociere**, **MSC Crociere** e **Royal Caribbean**, dove trovi differenze pratiche che incidono anche sull'esperienza a tavola.

In breve

- Il **ristorante principale** è normalmente incluso nel prezzo della crociera.
- Non è necessario cenarci ogni sera: buffet e ristorante possono convivere tranquillamente nella stessa vacanza.
- Su **Costa Crociere** il ristorante principale spesso diventa la scelta più naturale per la cena.
- Su **Royal Caribbean** e **Celebrity Cruises** il buffet serale può essere un'alternativa molto valida.
- Scegli il turno di cena in base alle tue abitudini e non perché uno venga considerato migliore dell'altro.
- Se hai esigenze alimentari particolari, valuta sia il ristorante sia il buffet e confrontati sempre con il personale di bordo.

FAQ

Il ristorante principale è incluso nella crociera?

Sì, nella maggior parte delle compagnie è compreso nella tariffa della crociera.

Devo cenare lì ogni sera?

No. Puoi alternarlo al buffet ogni volta che lo ritieni più comodo.

È necessario prenotare?

Generalmente no, ma dipende dalla compagnia e dalla formula di cena scelta.

Meglio ristorante principale o buffet?

Non esiste una risposta valida per tutti. Dipende dalle tue abitudini e dalla compagnia con cui viaggi.

Posso cambiare turno di cena?

Spesso sì, compatibilmente con la disponibilità dei posti a bordo.

Posso chiedere un tavolo privato?

Sì, puoi fare richiesta, anche se non sempre può essere garantito.

Il buffet è aperto anche la sera?

Sulla maggior parte delle navi sì, ma con offerte che possono cambiare molto da una compagnia all'altra.

Chi ha allergie alimentari può usare il buffet?

Sì, ma è importante seguire le procedure indicate dalla compagnia e informare sempre il personale responsabile della ristorazione.