



*Cena di Gala*



*Cena di Gala*



*Cena di Gala*



## *Vini Suggestiti*

*Prosecco di Valdobbiadene Marca Oro DOC "Valdo", Veneto-Italia*

*Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli Vos da Vigne DOC "Angoris", Friuli-Italia*

*Pinot Nero Vigna Rosara DOC "Il Montu", Lombardia-Italia*

*Passito di Pantelleria DOC "Cantine Rallo", Sicilia-Italia*

*prezzi come indicati sulla lista vini*



## *Gli Antipasti*

Marlin affumicato  
con insalatina di cetrioli e yogurt all'aneto  
Patè di Strasburgo con marmellata di frutta e pan brioche  
Flan di finocchi e parmigiano con salsa alla crema

## *L'Insalata*

Insalata con lattuga, carote, mais e bruschetta al formaggio  
vinaigrette all'aceto di Chianti

## *Le Zuppe*

Piccola marmitta "Enrico IV"  
ristretto di manzo con bastoncini di verdure e carne mista  
Zuppetta di cappesante e porri  
con olio profumato al cerfoglio

## *La Pasta, Il Risotto*

Crespelle di magro gratinate con ricotta e spinaci  
Risotto con gamberetti, pomodorini e rucola

## *I Piatti Principali*

Filetto di pesce persico alla piastra con ragù di carciofi  
Costolette d'agnello alla griglia, salsa alle erbe aromatiche  
Tagliata di filetto di manzo al pepe verde

## *La Scelta Vegetariana*

Verdure miste fritte in tempura

## *I Contorni*

Patate gratinate "Mont d'Or"  
Asparagi all'olio extravergine di oliva  
Pomodori con pangrattato ed erbe alla provenzale

## *I Formaggi*

Selezione di formaggi  
serviti con uva e marmellata di arance

## *Il Pane Italiano*

Pane integrale alle nocciole - Focaccia - Panino bianco

## *I Dolci, La Frutta*

"Gâteau Opéra"  
torta di cioccolato e caffè  
Crema di mascarpone con pesche e amaretti  
Gelato o sorbetto del giorno  
Piatto di frutta fresca

## *Dolcificati con fruttosio*

Cigno alla crema  
Gelato del giorno

## *Suggested Wines*

*Prosecco di Valdobbiadene Marca Oro DOC “Valdo”, Veneto-Italia*

*Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli Vos da Vigne DOC “Angoris”, Friuli-Italia*

*Pinot Nero Vigna Rosara DOC “Il Montu”, Lombardia-Italia*

*Passito di Pantelleria DOC “Cantine Rallo”, Sicilia-Italia*

*prices according to wine list*



## *Appetizers*

Smoked marlin and dill yoghurt cucumber salad  
Strasbourg pâté with fruit chutney and brioche  
Fennel and Parmesan flan with cream sauce

## *Salad of the day*

Lettuce, carrot and sweet corn salad with cheese croûton  
Chianti vinaigrette

## *Soups*

“Petite Marmite Henri IV”  
soup with vegetable and mixed meat fingers  
Scallops and leeks soup with chervil flavoured oil

## *Pasta and Risotto*

Crêpes au gratin with spinach and Ricotta cheese  
Risotto with baby shrimps, Cherry tomatoes and rocket

## *Main Courses*

Seared perch fillet with artichoke ragout  
Grilled lamb chops with aromatic herb sauce  
Sliced beef fillet with green peppercorn sauce

## *Vegetarian Choice*

Mixed vegetable tempura

## *Side Orders*

Gratinated potatoes “Mont d’Or”  
Asparagus with extra virgin olive oil  
Provençal-style tomatoes with breadcrumbs and herbs

## *Cheese*

Selection of cheese  
served with orange marmalade and grapes

## *Italian bread*

Wholewheat hazelnut bread - “Focaccia” flatbread - White bread roll

## *Desserts and Fruit*

“Gâteau Opéra”  
chocolate and coffee cake  
Mascarpone cream with peaches and amaretti  
Ice cream or sorbet of the day  
Sliced fresh fruit

## *Sweetened with fructose*

Cream puff swan  
Ice cream of the day

## *Suggestion de Vins*

*Prosecco di Valdobbiadene Marca Oro DOC "Valdo", Veneto-Italia*

*Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli Vos da Vigne DOC "Angoris", Friuli-Italia*

*Pinot Nero Vigna Rosara DOC "Il Montu", Lombardia-Italia*

*Passito di Pantelleria DOC "Cantine Rallo", Sicilia-Italia*

*prix comme indiqué dans notre carte des vins*



## *Hors-d'Œuvre*

Marlin fumé

avec petite salade de concombres et yaourt à l'aneth

Pâté de Strasbourg avec marmelade de fruits et pain brioché

Flan de fenouil au Parmesan, sauce à la crème

## *Salade du Jour*

Salade de laitue, carottes, maïs et croûton au fromage

sauce au vinaigre de Chianti

## *Potages*

Petite marmite Henri IV

avec bâtonnets de légumes et assortiment de viandes

Soupe de coquilles Saint-Jacques et poireau, avec huile parfumée au cerfeuil

## *Pâtes et Risotto*

Crêpes gratinées aux épinards et à la ricotta

Soupe de coquilles Saint-Jacques et poireau

avec huile parfumée au cerfeuil

Risotto aux crevettes, tomates cerise et roquette

## *Plats Principaux*

Filet de perche grillé au ragoût d'artichauts

Côtelettes d'agneau grillées, sauce aux fines herbes

Tranches de filet de bœuf au poivre vert

## *Le Choix Végétarien*

Tempura d'assortiment de légumes

## *Garnitures*

Pommes Mont d'Or

Asperges à l'huile d'olive vierge extra

Tomates provençales

## *Fromages*

Sélection de fromages

servis avec raisins et marmelade d'oranges

## *Le Pain Italien*

Pain complet aux noisettes - Fougasse - Petit pain blanc

## *Desserts et Fruits*

Gâteau Opéra

Crème au mascarpone, dés de pêches et brisures d'amaretti

Glace ou sorbet du jour

Assiette de fruits frais

Sucré au fructose

Cygne à la crème

Glace du jour

## *Vinos Recomendados*

*Prosecco di Valdobbiadene Marca Oro DOC “Valdo”, Veneto-Italia*

*Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli Vos da Vigne DOC “Angoris”, Friuli-Italia*

*Pinot Nero Vigna Rosara DOC “Il Montu”, Lombardia-Italia*

*Passito di Pantelleria DOC “Cantine Rallo”, Sicilia-Italia*

*precios indicados en la carta de vinos*



## *Entrantes*

Pescado Marlín ahumado  
con ensalada de pepinos, yogur y eneldo  
Paté de Estrasburgo con mermelada de fruta y pan Brioche  
Flan de hinojo y queso Parmesano con salsa de crema

## *Ensalada del día*

Ensalada con lechuga, zanahoria, maíz y pan tostado con queso  
salsa con vinagre de Chianti

## *Sopas*

Pequeña marmita "Enrico IV"  
con bastoncillos de verduras y carne mixta  
Sopa de vieras y puerro con aceite perfumado al perifollo

## *Pasta y Risotto*

Crêpes gratinados con queso Ricotta y espinacas  
Risotto con gambas tomates Cherry y rúcula

## *Segundos Platos*

Filetes de perca a la parrilla con ragú de alcachofas  
Chuletillas de cordero a la parrilla con salsa de hierbas aromáticas  
Tiritas de lomo de res a la pimienta verde

## *Alternativa Vegetariana*

Tempura de verduras mixtas

## *Guarniciones*

Patatas gratinadas "Mont d'Or"  
Espárragos con aceite de oliva extra virgen  
Tomates a la provenzal con pan rallado y hierbas

## *Quesos*

Selección de quesos  
acompañados de uvas y mermelada de naranja

## *Pan Italiano*

Pan integral con avellanas - Focaccia - Panecillo blanco

## *Postres y Fruta*

"Gâteau Opéra"  
tarta de chocolate y café  
Crema de queso Mascarpone con melocotón y amarettis  
Helado o sorbete del día  
Plato de fruta fresca

## *Dulcificados con fructosa*

Cisne con crema  
Helado del día

## *Weinempfehlung*

*Prosecco di Valdobbiadene Marca Oro DOC "Valdo", Veneto-Italia*

*Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli Vos da Vigne DOC "Angoris", Friuli-Italia*

*Pinot Nero Vigna Rosara DOC "Il Montu", Lombardia-Italia*

*Passito di Pantelleria DOC "Cantine Rallo", Sicilia-Italia*

*Preise nach unserer Weinkarte*



## *Vorspeisen*

Geräucherter Marlin  
mit Yoghurt-Dill-Gurkensalat  
Straßburger Pastete mit Frucht-Chutney und Hefeweißbrot  
Parmesan-Fenchel-Auflauf mit Rahmsoße

## *Salat des Tages*

Grüner Salat, Karotten, Mais und Bruschetta mit Käse  
vinaigrette mit Chianti-Essig

## *Suppen*

Kleiner Eintopf "Enrico IV"  
mit Gemüsestäbchen und gemischtem FleischLangustencremesuppe  
Jakobsmuschelnsuppe mit Porree  
und einem aromatisiertem Kerbelöl

## *Pasta und Reis*

Gratinierte Pfannkuchen mit Spinat und Ricotta-Käse  
Risotto mit Krabben, Cocktailtomaten und Rauke

## *Hauptgerichte*

Gegrilltes Barschfilet mit Artischockenragout  
Lammkotelett vom Grill mit Kräutersoße  
Tagliata vom Rinderfilet mit grüner Pfeffersoße

## *Vegetarische Gerichte*

Gemischtes in Tempura-Teigmantel frittiertes Gemüse

## *Beilagen*

Gratinierte Kartoffeln „Mont d'Or"  
Spargel mit Olivenöl nativ extra  
Überbackene Tomaten mit Brotbröseln und Kräutern auf Art der Provence

## *Käse*

Auswahl an Käsespezialitäten  
serviert mit Weintrauben und Orangenmarmelade

## *Italienisches Brot*

Vollkornbrot mit Haselnüssen - "Focaccia" Fladenbrot - Weißmehl Brötchen

## *Dessert und Früchte*

"Gâteau Opéra"  
Mokka-Schokoladen-Torte  
Mascarponecreme mit Pfirsich und Amaretti  
Eis oder Sorbet des Tages  
Frische Früchte

## *Gesüßt mit Fruchtzucker*

Schwan mit Creme  
Eis des Tages



MSC Crociere prende tutte le possibili precauzioni per assicurare la perfetta qualità del cibo offerto ai suoi Ospiti. Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto. Si ricorda che il consumo di prodotti crudi o poco cotti quali carne, pollame, pesce, crostacei o uova, aumenta il rischio di malattie alimentari. Tutti i menù sono soggetti a cambiamenti a seconda della reperibilità dei prodotti. Tutti i piatti sono disponibili con poco o senza sale.

MSC Cruises takes all possible precautions to ensure that the food offered to its guests is of the highest quality. Certain foods may have been frozen. These foods are defrosted using the most scrupulous procedures that do not alter the organoleptic qualities of the products. We advise that eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness. All menus are subject to change depending on product availability. All dishes are available slightly salted or unsalted.

MSC Croisières prend toutes les précautions pour garantir la parfaite qualité des aliments offerts à ses passagers. Il est possible que certains aliments soient surgelés frais. Ils sont décongelés avec le plus grand soin de manière à conserver toutes leurs qualités organoleptiques. Nous rappelons que la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande, volaille, poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de maladies alimentaires. Tous les menus sont sujets à modification en fonction des aliments disponibles. Tous les plats sont servis peu ou pas salés.

MSC Cruceros toma todas las precauciones posibles para garantizar la calidad de la comida que ofrece a sus huéspedes. Algunos alimentos pueden ser congelados en su origen. Para descongelar dichos alimentos, se siguen los procedimientos más estrictos para mantener inalteradas las cualidades organolépticas del producto. Recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne, aves, pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias. Todos los menús están sujetos a cambios según la disponibilidad del producto. Todos los platos se pueden pedir con poca o sin sal.

MSC Kreuzfahrten trifft alle möglichen Vorkehrungen, um die Qualität der dargereichten Speisen sicherzustellen. Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Krustentieren oder Eiern, das Risiko einer nahrungsmittelbedingten Erkrankung erhöht. Alle Menüs können je nach Verfügbarkeit geändert werden. Auf Anfrage können alle Gerichte mit wenig Salz oder salzlos zubereitet werden.