



# *Gala Dinner*



## *Suggested Wines*

*Ferrari Perle' Brut Millesimato Trento DOC*  
*"F.lli Lunelli", Trentino Alto Adige-Italia*

*Barolo Riserva DOCG*  
*"Giacomo Borgogno & Figli", Piemonte-Italia*

*prices according to wine list*



## *Italian bread*

*Olive sliced bread*  
*Focaccia*  
*White bread rolls*

*American coffee and tea available upon request*

## *Appetizers & Soup*

Chilled fruit platter of the day

“Ventaglio di salmone affumicato”

eventail of smoked salmon served with onion rings and capers

“Flan di finocchi e Grana Padano, salsa alla crema”

fennel and Parmesan flan with cream sauce

“Vellutata di zucca profumata all’olio di tartufo”

truffle-scented pumpkin velouté

## *Gourmet Salad*

Arugula Salad

with tomatoes, asparagus tips and Parmesan cheese shavings  
choice of dressing

## *Pasta & Risotto*

“Linguine al pesto genovese con fagiolini e patate”

typical pasta with Genoa-style basil Pesto, green beans and potato

“Risotto con gamberi e zucchini fiammato al Brandy”

shrimp and zucchini Risotto flambéed with Brandy

## *Main Courses*

“Filetto di Halibut alla piastra”

pan seared fillet of Halibut served with a tomato butter sauce  
accompanied by Pilaf rice, broccoli with almonds and buttered carrot sticks

“Anatra all’arancia”

crispy duck, served with an orange sauce, garnished with orange segments  
and candied orange peel, accompanied by Duchesse potatoes, broccoli with almonds  
and buttered carrot sticks

“Prime Rib of beef”

marinated with herbs and black peppercorn, slowly roasted then sliced,  
served with a shallot red wine sauce and creamy horseradish,  
accompanied by Duchesse potatoes, broccoli with almonds and buttered carrot sticks

“Crespella Primavera”

crêpe stuffed with julienne vegetables gratinated in a creamy tomato sauce

## *Cheeses*

Selection of cheeses

served with orange marmalade and crackers

## *Desserts & Fruit*

“Gâteau Opéra”

coffee and chocolate cake

“Pêche Melba”

vanilla icecream, peach, raspberry coulis and whipped cream

Ice cream or sorbet of the day

Sliced fresh fruit

Sweetened with fructose

Rice pudding with cinnamon

Ice cream of the day

## *Vinos Recomendados*

*Ferrari Perle' Brut Millesimato Trento DOC*  
*"F.lli Lunelli", Trentino Alto Adige-Italia*

*Barolo Riserva DOCG*  
*"Giacomo Borgogno & Figli", Piemonte-Italia*

*precios indicados en la carta de vinos*



## *Pan Italiano*

*Pan con aceitunas*  
*Focaccia*  
*Panecillo blanco*

*Si lo desea, pida café americano o té*

## *Entrantes y Sopa*

Plato de fruta del día

“Ventaglio di salmone affumicato”

abanico de salmón ahumado, acompañado de alcaparras y aros de cebolla

“Flan di finocchi e Grana Padano, salsa alla crema”

flan de hinojos y queso Parmesano con salsa de crema

“Vellutata di zucca profumata all’olio di tartufo”

crema de calabaza con aceite de trufa

## *Ensalada Gourmet*

Ensalada de rúcula

con tomates, espárragos y láminas de queso Parmesano

elección de aderezos

## *Pasta y Risotto*

“Linguine al pesto genovese con fagiolini e patate”

pasta larga con pesto de albahaca, patatas y judías verdes

“Risotto con gamberi e zucchini fiammato al Brandy”

risotto con gambas y calabacines al Brandy

## *Platos Principales*

“Filetto di Halibut alla piastra”

filete de Halibut salteado en mantequilla y acompañado de “beurre blanc” al tomate, servido con arroz pilaf, brécol con almendras y zanahorias en barritas con mantequilla

“Anatra all’arancia”

pato crujiente en salsa de naranja, servido con patatas Duquesa, brécol con almendras y zanahorias en barritas con mantequilla

“Prime Rib of beef”

costilla de res marinada con hierbas y pimienta negra, asada y cortada en lonchas, servida con salsa de chalotas y vino tinto, patatas Duquesa, brécol con almendras y zanahorias en barritas con mantequilla

“Crespella Primavera”

fina crêpe rellena de pisto vegetal y gratinada con salsa de tomate a la crema

## *Quesos*

Selección de quesos

acompañados de mermelada de naranja y crackers

## *Postres y Fruta*

“Gâteau Opéra”

tarta de café y chocolate

“Pêche Melba”

helado de vainilla, melocotón, salsa de frambuesas y nata montada

Helado o sorbete del día

Plato de fruta fresca

*Dulcificados con fructosa*

Pudín de arroz con canela

Helado del día

## *Vini Suggestiti*

*Ferrari Perle' Brut Millesimato Trento DOC*  
*"F.lli Lunelli", Trentino Alto Adige-Italia*

*Barolo Riserva DOCG*  
*"Giacomo Borgogno & Figli", Piemonte-Italia*

*prezzi come indicati sulla lista vini*



## *Il Pane Italiano*

*Pane alle olive*  
*Focaccia*  
*Panino bianco*

*Caffè americano e tè sono disponibili su richiesta*

## *Gli Antipasti & La Zuppa*

*Piatto di frutta del giorno*

*Ventaglio di salmone affumicato  
servito con capperi ed anelli di cipolla*

*Flan di finocchi e Grana Padano  
salsa alla crema*

*Vellutata di zucca  
profumata all'olio di tartufo*

## *L'Insalata Gourmet*

*Insalata di rucola  
con pomodori e punte di asparagi, con scaglie di Parmigiano  
scelta di condimenti*

## *La Pasta & Il Risotto*

*Linguine al pesto genovese  
con fagiolini e patate*

*Risotto con gamberi e zucchine  
fiammato al Brandy*

## *I Piatti Principali*

*Filetto di Halibut alla piastra  
servito con salsa al burro al pomodoro, accompagnato da riso pilaf,  
broccoli alle mandorle e bastoncini di carote al burro*

*Anatra all'arancia  
guarnita con pezzetti d'arancia e scorza d'arancia candita,  
accompagnata da patate Duchessa, broccoli alle mandorle e bastoncini di carote al burro*

*“Prime Rib of beef”  
una generosa trancia di costata di manzo, marinata alle erbe e grani di pepe nero,  
arrostita lentamente e servita con salsa di scalogno al vino rosso e salsa cremosa al rafano  
accompagnata da patate Duchessa, broccoli alle mandorle e bastoncini di carote al burro*

*Crespella Primavera  
crespella farcita di verdure e gratinata con salsa di pomodoro alla panna*

## *I Formaggi*

*Selezione di formaggi  
serviti con marmellata d'arance e crackers*

## *I Dolci & La Frutta*

*“Gâteau Opéra”  
torta di cioccolato e caffè*

*“Pêche Melba”  
gelato vaniglia, pesca, salsa di lamponi e panna montata*

*Gelato o sorbetto del giorno*

*Piatto di frutta fresca*

*Dolcificati con fruttosio*

*Budino di riso alla cannella*

*Gelato del giorno*

## *Suggestion de Vins*

*Ferrari Perle' Brut Millesimato Trento DOC*  
*"F.lli Lunelli", Trentino Alto Adige-Italia*

*Barolo Riserva DOCG*  
*"Giacomo Borgogno & Figli", Piemonte-Italia*

*prix comme indiqués dans notre carte des vins*



## *Le Pain Italien*

*Pain aux olives*

*Focaccia*

*Petit pain blanc*

*Café et thé disponibles sur demande*

## *Hors-d'Œuvre & Potage*

*Assiette de fruits frais du jour*

*“Ventaglio di salmone affumicato”*

*éventail de saumon fumé servi avec câpres et rondelles de oignons*

*“Flan di finocchi e Grana Padano, salsa alla crema”*

*flan de fenouils au Parmesan, sauce à la crème*

*“Vellutata di zucca profumata all’olio di tartufo”*

*crème de potiron avec huile de truffes*

## *Salade Gourmet*

*Salade de roquette*

*tomates, pointes d’asperges et écailles de Parmesan  
choix d’assaisonnements*

## *Pâtes et Risotto*

*“Linguine al pesto genovese con fagiolini e patate”*

*pâtes longues au pesto de basilic, pommes de terre et haricots verts*

*“Risotto con gamberi e zucchini fiammato al Brandy”*

*risotto aux crevettes et courgettes, flambé au cognac*

## *Plats Principaux*

*“Filetto di Halibut alla piastra”*

*filet de flétan sauté au beurre et servi avec beurre blanc à la tomate  
accompagné de riz Pilaf, brocolis aux amandes et bâtonnets de carottes glacées au beurre*

*“Anatra all’arancia”*

*canard en sauce à l’orange, garni de quartiers d’orange et zestes d’orange confits,  
accompagné de pommes Duchesse, brocolis aux amandes  
et bâtonnets de carottes glacées au beurre*

*“Prime Rib of beef”*

*côte de bœuf marinée aux fines herbes et poivre noir, rôtie et coupée en tranches,  
servie avec sauce au vin rouge aux échalotes, accompagné de pommes Duchesse,  
brocolis aux amandes et bâtonnets de carottes glacées au beurre*

*“Crespella Primavera”*

*crêpe fourrée de julienne de légumes, gratinée en sauce tomate à la crème*

## *Fromages*

*Sélection de fromages*

*servis avec marmelade d’oranges et crackers*

## *Dessert & Fruit*

*“Gâteau Opéra”*

*au café et chocolat*

*Pêche Melba*

*glace à la vanille, pêche, coulis de framboises et crème chantilly*

*Glace ou sorbet du jour*

*Assiette de fruits frais*

*Sucré au fructose*

*Gâteau de riz à la cannelle*

*Glace du jour*

## *Weinempfehlung*

*Ferrari Perle' Brut Millesimato Trento DOC*  
*"F.lli Lunelli", Trentino Alto Adige-Italia*

*Barolo Riserva DOCG*  
*"Giacomo Borgogno & Figli", Piemonte-Italia*

*Preise nach unserer Weinkarte*



## *Italienisches Brot*

*Olivenbrot*  
*Focaccia*  
*Weißmehl Brötchen*

*Auf Wunsch wird amerikanischer Kaffee oder Tee serviert*

## *Vorspeisen und Suppe*

Obsteller des Tages

“*Ventaglio di salmone affumicato*”

Éventail aus Räucherlachs serviert mit Kapern und Zwiebelringen

“*Flan di finocchi e Grana Padano, salsa alla crema*”

Parmesan-Fenchel-Auflauf mit Rahmsoße

“*Vellutata di zucca profumata all’olio di tartufo*”

Kürbiscremesuppe mit Trüffelöl

## *Salat Gourmet*

Salat aus Rauke

mit Tomaten, Spargeln und Parmesan-Splittern

Salatdressings Gerichte

## *Pasta und Reis*

“*Linguine al pesto genovese con fagiolini e patate*”

flache Spaghetti mit Basilikum-Pesto, Kartoffeln und grünen Bohnen

“*Risotto con gamberi e zucchini fiammato al Brandy*”

Risotto mit Garnelen und Zucchini, mit Weinbrand flambiert

## *Hauptgerichte*

“*Filetto di Halibut alla piastra*”

in Butter sautiertes dickes Heilbuttfilet an Tomaten-BeurreBlanc-Sauce  
mit Pilafreis, Brokkoli mit Mandeln und mit Butter glacierte Möhrenstäbchen serviert

“*Anatra all’arancia*”

knusprige Ente im Orangensauce, mit Orangenspalten und kandierter Orangenschale  
mit Herzoginnenkartoffeln, Brokkoli mit Mandeln  
und mit Butter glacierte Möhrenstäbchen serviert

“*Prime Rib of beef*”

Prime Rib vom Rind, mit Kräutern und schwarzem Pfeffer mariniert,  
im Ganzen gebraten und dann in Scheiben geschnitten, mit Herzoginnenkartoffeln,  
Brokkoli mit Mandeln und mit Butter glacierte Möhrenstäbchen serviert

“*Crespella Primavera*”

dünne Crêpe mit Gemüse-Julienne gefüllt und mit ein Tomaten-Cremesauce gratiniert

## *Käse*

Auswahl an Käsespezialitäten

serviert mit Orangenmarmelade und Crackers

## *Dessert und Früchte*

“*Gâteau Opéra*”

Torte mit Kaffee und Schokolade

“*Pêche Melba*”

Vanilleeis, Pfirsich, Himbeerssoße und Schlagsahne

Eis oder Sorbet des Tages

Frische Früchte

*Gesüßt mit Fruchtzucker*

Reispudding mit Zimt

Eis des Tages



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. United States Public Health advises 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 availability. All dishes are available slightly salted or unsalted.

*MSC Crociere 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. La Organización Americana de la Salud recuerda que el consumo de carne roja, carne de ave, pescado, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de contraer enfermedades alimentarias. Todos los menús están sujetos a cambios según la disponibilidad. Todos los platos se pueden pedir con poca o nada de sal.*

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. L'Organizzazione Americana della Sanità ricorda che il consumo di carne, pollame, pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari. Tutti i menù sono soggetti a cambiamenti a seconda della disponibilità. Tutti i piatti sono disponibili con poco o senza sale.

*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. L'agence américaine de la santé rappelle que la consommation de viande, volaille, poisson, crustacés et œufs, crus ou peu cuits, augmente le risque de maladies alimentaires. Tous les menus sont sujets à modifications en fonction des aliments disponibles. Tous les plats sont servis peu ou pas salés.*

MSC Crociere 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. Die amerikanische Gesundheitsorganisation weist darauf hin, dass der Verzehr von rohem oder halbrohem Fleisch und Geflügel sowie rohen oder halbrohen Krustentieren und 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.