



*Gala Dinner*



## *Suggested Wines*

*Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC*  
*“Fazi Battaglia”, Marche-Italia*

*Chianti Classico Pèppoli DOCG*  
*“Marchese Antinori”, Toscana-Italia*

*prices according to wine list*



## *Italian bread*

*Sesame sliced bread*

*Focaccia*

*White bread rolls*

*American coffee and tea available upon request*

## *Appetizers & Soup*

Chilled fruit platter of the day

“Prosciutto crudo e pere alla spuma di formaggio ed erba cipollina”  
prosciutto and pears filled with cheese and chive mousse

“Asparagi al vapore con salsa al dragoncello e sfoglia dorata”  
steamed asparagus in tarragon sauce with golden puff pastry

“Vellutata di porri e patate con gamberetti”  
leek and potato cream soup with baby shrimps

## *Gourmet Salad*

Tropical turkey salad

with grilled turkey breast, sweet potatoes, mango and papaya  
on a bed of crunchy lettuce hearts  
choice of dressing

## *Pasta & Risotto*

“Ravioli di formaggio con sugo di carne, burro e salvia”  
cheese ravioli with veal sauce, butter and sage

“Risotto allo spumante con scarmorza affumicata”  
risotto with Spumante wine and smoked Scarmorza cheese

## *Main Courses*

“Filetto di trota salmonata alla mugnaia”  
fillet of trout Miller's style, dusted in flour and pan seared in drawn butter  
accompanied by steamed potato, buttered asparagus and Vichy carrots

“Cosciotto d'agnello arrosto”  
roasted lamb leg, seasoned with garlic and herbs, served with a rosemary flavored gravy  
accompanied by baked potato, buttered asparagus and Vichy carrots

“Striploin au poivre”  
roast striploin of beef, served with green pepper sauce  
accompanied by baked potato, buttered asparagus and Vichy carrots

“Polpette di spinaci e funghi alla ricotta”  
a blend of spinach, mushrooms and Ricotta cheese, formed into small cakes,  
sautéed in margarine, served with marinara sauce

## *Cheeses*

Selection of cheeses  
served with orange marmalade and crackers

## *Desserts & Fruit*

“Torta Tartufata”  
chocolate truffle cake

“Poire Belle Hélène”  
vanilla ice cream, pear, chocolate sauce and whipped cream

Ice cream or sorbet of the day

Sliced fresh fruit

Sweetened with fructose

Swan with custard cream

Ice cream of the day

## *Vinos Recomendados*

*Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC*  
*“Fazi Battaglia”, Marche-Italia*

*Chianti Classico Pèppoli DOCG*  
*“Marchese Antinori”, Toscana-Italia*

*precios indicados en la carta de vinos*



## *Pan Italiano*

*Pan con sésamo*  
*Focaccia*  
*Panecillo blanco*

*Si lo desea, pida café americano o té*

## Entrantes y Sopa

Plato de fruta del día

“Prosciutto crudo e pere alla spuma di formaggio ed erba cipollina”  
jamón curado con peras y espuma de queso y cebollino

“Asparagi al vapore con salsa al dragoncello e sfoglia dorata”  
espárragos al vapor, acompañados de salsa de estragón y hojaldre

“Vellutata di porri e patate con gamberetti”  
crema de puerros y patatas con gambas

## Ensalada Gourmet

Ensalada tropical de pavo  
con pechuga de pavo a la parrilla, batatas, tajadas de mango y papaya  
sobre lechuga crocante  
selección de salsas

## Pasta y Risotto

“Ravioli di formaggio con sugo di carne, burro e salvia”  
ravioles rellenos con queso, mantequilla, salvia y salsa de carne de ternera

“Risotto allo spumante con scarmorza affumicata”  
risotto con vino espumoso y queso Scamorza ahumado

## Platos Principales

“Filetto di trota salmonata alla mugnaia”  
filete de trucha “meunière” rebozado en harina y cocido con mantequilla dorada,  
servido con patatas al vapor, espárragos a la mantequilla y zanahorias Vichy

“Cosciotto d’agnello arrosto”  
pierna de cordero asada, aderezada con hierbas y ajo, acompañada de salsa de romero,  
servida con patatas escalfadas, espárragos a la mantequilla y zanahorias Vichy

“Striploin au poivre”  
lomo de carne de res al horno, con salsa de pimienta verde  
servida con patatas escalfadas, espárragos a la mantequilla y zanahorias Vichy

“Polpette di spinaci e funghi alla ricotta”  
pastelitos de espinacas, champiñones y queso Ricotta,  
salteados en margarina y acompañados de salsa marinera

## Quesos

Selección de quesos  
acompañados de mermelada de naranja y crackers

## Postres y Fruta

“Torta Tartufata”  
tarta trufada de chocolate

“Poire Belle Hélène”  
helado de vainilla, pera, salsa de chocolate y nata montada

Helado o sorbete del día

Plato de fruta fresca

## Dulcificados con fructosa

Cisne con crema

Helado del día

## *Vini Suggestiti*

*Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC*  
*“Fazi Battaglia”, Marche-Italia*

*Chianti Classico Pèppoli DOCG*  
*“Marchese Antinori”, Toscana-Italia*

*prezzi come indicati sulla lista vini*

*Caffè americano e tè sono disponibili su richiesta*



## *Il Pane Italiano*

*Pane al sesamo*  
*Focaccia*  
*Panino bianco*

*Caffè americano e tè sono disponibili su richiesta*

## *Gli Antipasti & La Zuppa*

*Piatto di frutta del giorno*

*Prosciutto crudo e pere alla spuma di formaggio con erba cipollina*

*Asparagi al vapore  
con salsa al dragoncello e sfoglia dorata*

*Vellutata di porri e patate  
con gamberetti*

## *L'Insalata Gourmet*

*“Insalata tropicale di tacchino”  
con petto di tacchino grigliato, patate dolci, fette di mango e papaia  
su letto di cuore di lattuga croccante  
scelta di condimenti*

## *La Pasta & Il Risotto*

*Ravioli di formaggio  
con sugo di carne, burro e salvia*

*Risotto allo spumante  
con scarmorza affumicata*

## *I Piatti Principali*

*Filetto di trota salmonata alla mugnaia  
accompagnato da patate al vapore, asparagi al burro e carote Vichy*

*Cosciotto d'agnello arrosto  
aromatizzato con aglio ed erbe fini, servito con salsa al rosmarino  
accompagnato da patata al cartoccio, asparagi al burro e carote Vichy*

*“Striploin au poivre”  
controfiletto di manzo arrosto con salsa cremosa al pepe verde  
accompagnato da patata al cartoccio, asparagi al burro e carote Vichy*

*Polpette di spinaci e funghi alla ricotta  
dorate nella margarina, servite con salsa marinara*

## *I Formaggi*

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

## *I Dolci & La Frutta*

*Torta tartufata*

*“Poire Belle Hélène”  
gelato vaniglia, pera, salsa al cioccolato e panna montata*

*Gelato o sorbetto del giorno*

*Piatto di frutta fresca*

*Dolcificati con fruttosio*

*Cigno alla crema*

*Gelato del giorno*

## *Suggestion de Vins*

*Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC*  
*“Fazi Battaglia”, Marche-Italia*

*Chianti Classico Pèppoli DOCG*  
*“Marchese Antinori”, Toscana-Italia*

*prix comme indiqués dans notre carte des vins*



## *Le Pain Italien*

*Pain au sésame*

*Focaccia*

*Petit pain blanc*

*Café et thé disponibles sur demande*

## *Hors-d'Œuvre & Potage*

### *Assiette de fruits frais du jour*

“Prosciutto crudo e pere alla spuma di formaggio ed erba cipollina”  
jambon cru et poires à la mousse de fromage à la ciboulette

“Asparagi al vapore con salsa al dragoncello e sfoglia dorata”  
asperges à la vapeur, sauce à l'estragon et fleuron de pâte feuilletée

“Vellutata di porri e patate con gamberetti”  
velouté de poireaux et pommes de terre aux crevettes

## *Salade Gourmet*

*Salade tropicale de dinde*  
avec blanc de dinde grillé, patates douces, mangue et papaye  
sur lit de laitue croquante  
assaisonnement au choix

## *Pâtes et Risotto*

“Ravioli di formaggio con sugo di carne, burro e salvia”  
raviolis de fromage, au beurre, sauge et sauce au jus de viande de veau

“Risotto allo spumante con scarmorza affumicata”  
risotto au vin mousseux et fromage Scamorza fumé

## *Plats Principaux*

“Filetto di trota salmonata alla mugnaia”  
filet de truite meunière, fariné et cuit au beurre clarifié  
accompagné de pommes vapeur, asperges au beurre et carottes Vichy

“Cosciotto d'agnello arrosto”  
gigot d'agneau rôti, aromatisé à l'ail et fines herbes, servi avec sauce parfumée au  
romarin, pommes en robe des champs, asperges au beurre et carottes Vichy

“Striploin au poivre”  
aloyau de bœuf au four, servi avec sauce au poivre vert,  
accompagné de pommes en robe des champs, asperges au beurre et carottes Vichy

“Polpette di spinaci e funghi alla ricotta”  
petits pains aux épinards, champignons et Ricotta,  
sautés à la margarine et servis avec sauce marinère

## *Fromages*

*Sélection de fromages*  
servis avec marmelade d'oranges et crackers

## *Dessert & Fruit*

“Torta Tartufata”  
gâteau truffé au chocolat

Poire Belle Hélène  
glace à la vanille, poire, sauce au chocolat et crème chantilly

*Glace ou sorbet du jour*

*Assiette de fruits frais*

*Sucré au fructose*

*Cygne à la crème*

*Glace du jour*

## *Weinempfehlung*

*Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC*  
*“Fazi Battaglia”, Marche-Italia*

*Chianti Classico Pèppoli DOCG*  
*“Marchese Antinori”, Toscana-Italia*

*Preise nach unserer Weinkarte*



## *Italienisches Brot*

*Sesambrot*  
*Focaccia*  
*Weißmehl Brötchen*

*Auf Wunsch wird amerikanischer Kaffee oder Tee serviert*

## Vorspeisen und Suppe

### Obsteller des Tages

“Prosciutto crudo e pere alla spuma di formaggio ed erba cipollina”  
roher Schinken mit Birnen an Käse-Mousse mit Schnittlauch

“Asparagi al vapore con salsa al dragoncello e sfoglia dorata”  
gedünsteter Spargel, mit Estragonsauce und Blätterteig

“Vellutata di porri e patate con gamberetti”  
Porree-Kartoffel-Cremesuppe mit Krabben

## Salat Gourmet

### Tropischer Putensalat

mit gegrillter Putenbrust, Süßkartoffeln, Mango, Papaya und Kopfsalat  
verschiedene Salatdressings

## Pasta und Reis

“Ravioli di formaggio con sugo di carne, burro e salvia”  
mit Käse gefüllte Ravioli, in Butter und Salbei geschwenkt, dazu Kalbsfleischsoße

“Risotto allo spumante con scarmorza affumicata”  
Sektrisotto mit geräuchertem Scamorza-Käse

## Hauptgerichte

“Filetto di trota salmonata alla mugnaia”  
Forellenfilet nach Müllerinnenart, in Mehl gewälzt und in Butter gegart  
mit Dampfkartoffeln, Butterspargel und Vichy-Karotten serviert

“Cosciotto d’agnello arrosto”  
gebratene Lammkeule mit Knoblauch und Kräutern, mit Rosmarinsauce serviert  
mit Kartoffeln im “Jacket”, Butterspargel und Vichy-Karotten serviert

“Striploin au poivre”  
im Ofen gebraten Rindsenden, mit grünem Pfeffersoße  
mit Kartoffeln im “Jacket”, Butterspargel und Vichy-Karotten serviert

“Polpette di spinaci e funghi alla ricotta”  
Spinat- und Pilzpastetchen mit Ricotta-Käse,  
in Margarine sautiert und mit Marinara-Sauce serviert

## Käse

Auswahl an Käsespezialitäten  
serviert mit Orangenmarmelade und Crackers

## Dessert und Früchte

“Torta Tartufata”  
Trüffel-Schokoladentorte

“Poire Belle Hélène”  
Vanilleeis, Birne, Schokoladensauce und Schlagsahne

Eis oder Sorbet des Tages

Frische Früchte

Gesüßt mit Fruchtzucker

Schwan mit Creme

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.