



*Gala Dinner*



## *Suggested Wines*

*Greco di Tufo* DOCG  
"Feudi di San Gregorio", Campania-Italia

*Syrah Pregio* IGT  
"Casa Montalbano", Sicilia-Italia

*prices according to wine list*



## *Italian bread*

*Onion and rosemary sliced bread*

*Focaccia*

*White bread rolls*

*American coffee and tea available upon request*

## *Appetizers & Soup*

Chilled fruit platter of the day

“Cocktail di gamberi”

shrimp cocktail, served with a smooth lemon sauce

“Frittura di sfizi partenopei”

neapolitan fried delicacies: potato panzarotto, rice arancino and zucchini fritters  
served with Marinara sauce

“Vellutata di crostacei al Brandy”

shell fish bisque flavored with Brandy and chives

## *Gourmet Salad*

Greek salad

with tomatoes, cucumbers, Fetacheese crumbles,  
bell-peppers julienne, red onion rings and Kalamata olives  
choice of dressing

## *Pasta & Risotto*

“Gnocchi alla Sorrentina”

potato Gnocchi with tomato sauce and mozzarella, gratinated with Parmesan cheese

“Risotto alla pescatora”

risotto, cooked in a light fish broth, tossed with seafood and fish bites

## *Main Courses*

“Aragosta gratinata con paprika e dragoncello”

broiled lobster with paprika and tarragon served with drawn butter  
accompanied by Pilaf rice and tomato stuffed with sweet peas and seasonal vegetables

“Piccatine di vitello ai funghi”

veal scaloppini, in a rich mushroom sauce, accompanied by Chateau potatoes  
and tomato stuffed with sweet peas and seasonal vegetables

“Filet Mignon”

grilled beef tenderloin, served with Béarnaise sauce  
accompanied by Chateau potatoes and tomato stuffed with sweet peas and seasonal vegetables

“Parmigiana di melanzane”

eggplant parmigiana, layered with mozzarella, basil and tomato sauce

## *Cheeses*

Selection of cheeses

served with orange marmalade and crackers

## *Desserts & Fruit*

“Vesuvio Delight”

ice-cream with meringue

Assorted petits-fours

Ice cream or sorbet of the day

Sliced fresh fruit

Sweetened with fructose

Lemon Jelly with fresh fruit

Ice cream of the day

## *Vinos Recomendados*

*Greco di Tufo DOCG*  
*“Feudi di San Gregorio”, Campania-Italia*

*Syrah Pregio IGT*  
*“Casa Montalbano”, Sicilia-Italia*

*precios indicados en la carta de vinos*



## *Pan Italiano*

*Pan con cebolla y romero*  
*Focaccia*  
*Panecillo blanco*

*Si lo desea, pida café americano o té*

## *Entrantes y Sopa*

Plato de fruta del día

“Cocktail di gamberi”  
cóctel de gambas con salsa de limón

“Frittura di sfizi partenopei”  
fritura de delicias Napolitanas: croqueta de patata y jamón cocido, croqueta de arroz rellena con carne y buñuelo de calabacines, servidos con salsa Marinara

“Vellutata di crostacei al Brandy”  
crema de crustáceos al Brandy

## *Ensalada Gourmet*

Ensalada Griega  
con tomates, pepinos, queso Feta, pimiento en tiritas,  
aros de cebolla roja y aceitunas Kalamata  
elección de aderezos

## *Pasta y Risotto*

“Gnocchi alla Sorrentina”  
ñoquis de patatas con tomate y Mozzarella gratinados con queso Parmesano

“Risotto alla pescatora”  
risotto con mariscos y pescado

## *Platos Principales*

“Aragosta gratinata con paprika e dragoncello”  
langosta gratinada con pimentón y estragón, acompañada de mantequilla fundida,  
arroz Pilaf y tomate relleno con guisantes y verduras de temporada

“Piccatine di vitello ai funghi”  
escalopes de ternera con salsa de hongos, servidos con patatas castillo al horno  
y tomate relleno con guisantes y verduras de temporada

“Filet Mignon”  
lomo a la parrilla con salsa Béarnaise, servido con patatas castillo al horno  
y tomate relleno con guisantes y verduras de temporada

“Parmigiana di melanzane”  
capas de berenjenas fritas con salsa de tomate, Mozzarella y albahaca

## *Quesos*

Selección de quesos  
acompañados de mermelada de naranja y crackers

## *Postres y Fruta*

“Vesuvio Delight”  
torta de helado con merengue

Pastelitos

Helado o sorbete del día

Plato de fruta fresca

*Dulcificados con fructosa*  
Gelatina de limón con fruta fresca  
Helado del día

## *Vini Suggestiti*

*Greco di Tufo DOCG*  
*“Feudi di San Gregorio”, Campania-Italia*

*Syrah Pregio IGT*  
*“Casa Montalbano”, Sicilia-Italia*

*prezzi come indicati sulla lista vini*



## *Il Pane Italiano*

*Pane alla cipolla e rosmarino*  
*Focaccia*  
*Panino bianco*

*Caffè americano e tè sono disponibili su richiesta*

## *Gli Antipasti & La Zuppa*

*Piatto di frutta del giorno*

*Cocktail di gamberi  
salsa al limone*

*Frittura di sfizi partenopei  
crocchetta, arancino, frittelle di zucchine, serviti con salsa Marinara*

*Vellutata di crostacei al Brandy*

## *L'Insalata Gourmet*

*“Insalata alla Greca”*

*con pomodori e cetrioli a fette con Formaggio Feta sbriciolato,  
julienne di peperoni crudi, anelli di cipolla rossa e olive Kalamata  
scelta di condimenti*

## *La Pasta & Il Risotto*

*Gnocchi di patate alla Sorrentina  
gratinati con pomodoro e mozzarella*

*Risotto alla pescatora*

## *I Piatti Principali*

*Aragosta gratinata con paprika e dragoncello  
servita con burro fuso, accompagnata da riso Pilaf  
e pomodoro ripieno con piselli e verdure di stagione*

*Piccatine di vitello ai funghi*

*accompagnate da patate Castello e pomodoro ripieno con piselli e verdure di stagione*

*“Filet Mignon”*

*filetto di manzo alla griglia servito con salsa Béarnaise  
accompagnato da patate Castello e pomodoro ripieno con piselli e verdure di stagione*

*Parmigiana di melanzane*

*fette di melanzane fritte e mozzarella a strati, con salsa di pomodoro e basilico*

## *I Formaggi*

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

## *I Dolci & La Frutta*

*“Vesuvio Delight”  
torta di gelato e meringa*

*Piccola pasticceria assortita*

*Gelato o sorbetto del giorno*

*Piatto di frutta fresca*

*Dolcificati con fruttosio*

*Gelatina al limone con frutta fresca*

*Gelato del giorno*

## *Suggestion de Vins*

Greco di Tufo DOCG  
"Feudi di San Gregorio", Campania-Italia

Syrah Pregio IGT  
"Casa Montalbano", Sicilia-Italia

*prix comme indiqués dans notre carte des vins*



## *Le Pain Italien*

Pain à l'oignon et romarin

Focaccia

Petit pain blanc

*Café et thé disponibles sur demande*

## *Hors-d'Œuvre & Potage*

*Assiette de fruits frais du jour*

*“Cocktail di gamberi”*

*cocktail de crevettes, sauce au citron*

*“Frittura di sfizi partenopei”*

*friture de délices napolitaines: croquette de pommes de terre et jambon, boulette de riz à la viande et beignet de courgettes, servis avec sauce Marinière*

*“Vellutata di crostacei al Brandy”*

*bisque de crustacés au Cognac*

## *Salade Gourmet*

*Salade Grecque*

*avec tomates, concombres, brébis de fromage Feta, julienne de poivrons, oignons rouges et olives Kalamata  
choix d'assaisonnements*

## *Pâtes et Risotto*

*“Gnocchi alla Sorrentina”*

*gnocchi de pommes de terre aux tomates et mozzarella, gratinés au Parmesan*

*“Risotto alla pescatora”*

*risotto aux fruits de mer et dès de poisson*

## *Plats Principaux*

*“Aragosta gratinata con paprika e dragoncello”*

*langouste gratinée au paprika et estragon, servie avec beurre fondu  
accompagné de riz pilaf et tomate fourrée de petits pois et légumes de saison*

*“Piccatine di vitello ai funghi”*

*piccata de veau à la sauce aux cèpes*

*accompagné de pommes Château et tomate fourrée de petits pois et légumes de saison*

*“Filet Mignon”*

*filet de bœuf grillé servi avec sauce Béarnaise, accompagné de pommes Château  
et tomate fourrée de petits pois et légumes de saison*

*“Parmigiana di melanzane”*

*tranches d'aubergines frites et mozzarella intercalées de sauce tomate et basilic*

## *Fromages*

*Sélection de fromages*

*servis avec marmelade d'oranges et crackers*

## *Dessert & Fruit*

*“Vesuvio Delight”*

*omelette norvégienne*

*Petits-fours*

*Glace ou sorbet du jour*

*Assiette de fruits frais*

*Sucré au fructose*

*Gelée au citron et fruits frais*

*Glace du jour*

## *Weinempfehlung*

*Greco di Tufo DOCG*  
*“Feudi di San Gregorio”, Campania-Italia*

*Syrah Pregio IGT*  
*“Casa Montalbano”, Sicilia-Italia*

*Preise nach unserer Weinkarte*



## *Italienisches Brot*

*Zwiebel-Rosmarin-Brot*  
*Focaccia*  
*Weißmehl Brötchen*

*Auf Wunsch wird amerikanischer Kaffee oder Tee serviert*

## *Vorspeisen und Suppe*

Obsteller des Tages

“Cocktail di gamberi”

Krabben-Cocktail, mit Zitronensauce

“Frittura di sfizi partenopei”

Neapolitanische Köstlichkeit aus Kartoffelnkrokette mit gekochtem Schinken, Reiskroketten mit Hackfleisch und Zucchini-puffer mit Marinara-Sauce serviert

“Vellutata di crostacei al Brandy”

Krustentiercremesuppe mit Cognac

## *Salat Gourmet*

Griechischer Salat

mit Tomaten, Gurken, Feta-Käse, Paprika, roten Zwiebeln und Oliven Kalamata  
Salatdressings Gerichte

## *Pasta und Reis*

“Gnocchi alla Sorrentina”

Gratinierte Gnocchi aus Kartoffelteig Sorrentiner Art mit Tomate und Mozzarella

“Risotto alla pescatora”

Risotto mit Meeresfrüchten

## *Hauptgerichte*

“Aragosta gratinata con paprika e dragoncello”

Gratinierter Hummer, mit Paprika und Estragon gewürzt und mit zerlassener Butter, Pilafreis und Tomate mit grünen Erbsen und mit Gemüse der Saison gefüllt serviert

“Piccatine di vitello ai funghi”

Kalbschnitzel mit Steinpilzsauce, Schloss-Bratkartoffeln  
und Tomate mit grünen Erbsen und mit Gemüse der Saison gefüllt serviert

“Filet Mignon”

“Gegrilltes Rinderfilet, serviert mit Sauce Béarnaise, Schloss-Bratkartoffeln  
und Tomate mit grünen Erbsen und mit Gemüse der Saison gefüllt serviert

“Parmigiana di melanzane”

Schichten von überbackenen Auberginen- und Mozzarella-Scheiben

## *Käse*

Auswahl an Käsespezialitäten

serviert mit Orangenmarmelade und Crackers

## *Dessert und Früchte*

“Vesuvio Delight”

mit Eis und Baiser

Kleine Gebäckauswahl

Eis oder Sorbet des Tages

Frische Früchte

Gesüßt mit Fruchtzucker

Zitronengelee mit Frischobst

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.