



Lunch

## SUGGESTED WINES

*White Zinfandel “Robert Mondavi”, Napa Valley-California  
Chianti Cetamura DOCG “Badia a Coltibuono”, Toscana-Italia*

*prices according to wine list*

## VEGETARIAN CHOICE

*Caesar salad or mixed garden salad  
with your choice of dressing*

*Vegetable “Cassoulet”  
stewed beans, lentils, carrots and eggplant*

*Sautéed potatoes*

*Garlic spinach*

## ALWAYS AVAILABLE

*Consommé, consommé with pasta, consommé with vegetables*

*Spaghetti or Penne Bolognese or with tomato sauce*


*Omelette of the day*

### FROM THE GRILL:

*Hamburger, cheeseburger, bacon cheeseburger, hot dog  
served with French fries or vegetables of the day*

*American coffee and tea available upon request*

## APPETIZERS

*Deville*d hard-boiled eggs  Light  
stuffed with tuna mousse, anchovies, olives, capers, parsley and hot chili pepper

*“Quiche Lorraine”*  
salted tart with onion and bacon

## SOUP & SALAD


*Sweet corn and crispy bacon soup*

*Caesar salad or mixed garden salad*  Light  
with your choice of dressing

## MAIN COURSES

*“Spaghetti con polpette di manzo”*  
long thin pasta with tomato sauce, meat balls and Parmesan cheese

*Crispy seafood combo*  
calamari rings, bay scallops fritters, cod loin in Tempura batter

*Grilled lamb skewer with onions and bell peppers*  Light  
served with red wine gravy

*Vegetable “Cassoulet”*  
stewed beans, lentils, carrots and eggplant

*Sautéed potatoes*

*Garlic spinach*  Light

## CHEESE

*Selection of Italian cheese*  
served with marmalade and crackers

## DESSERTS & FRUIT

*Capri chocolate cake*

*Ice cream or sorbet of the day*

*Sliced fresh fruit*

*Sweetened with fructose*

*Orange fruit jelly*  Light

*Ice cream of the day*

## VINOS RECOMENDADOS

*White Zinfandel “Robert Mondavi”, Napa Valley-California  
Chianti Cetamura DOCG “Badia a Coltibuono”, Toscana-Italia*

*precios indicados en la carta de vinos*

## ALTERNATIVA VEGETARIANA

*Ensalada César o ensalada variadas  
con su elección de aderezos*

*Estofado de alubias, lentejas, zanahorias y berenjenas a la cacerola*

*Patatas salteadas*

*Espinacas con ajo*

## TODOS LOS DÍAS

*Consomé, consomé con pasta, consomé con verduras*

*Espaguetis o Penne a la boloñesa o con salsa de tomate*


*Omelette del día*

### NUESTRA PARRILLA:

*Hamburguesa, hamburguesa con queso,  
hamburguesa con queso y bacón, Hot Dog  
acompañados de papas fritas y verduras del día*

*Si lo desea, pida café americano o té*

## ENTRANTES

*Huevos duros a la diabla*  Light  
rellenos con espuma de atún con anchoas, aceitunas, alcaparras, perejil y guindillas

*“Quiche Lorraine”*  
tarta de bacón y cebolla

## SOPA Y ENSALADA


*Sopa de maíz con panceta crujiente*

*Ensalada César o ensalada variadas*  Light  
con su elección de aderezos

## PLATOS PRINCIPALES

*Spaghetti en salsa de tomate con albóndigas y queso Parmesano*

*Fritura crujiente de mariscos*  
aros de calamares, pasteles de vieiras y pescado rebozado en Tempura

*Brocheta de cordero, cebolla y pimientos a la parrilla*  Light  
servida con salsa de vino tinto

*Estofado de alubias, lentejas, zanahorias y berenjenas a la cacerola*

*Patatas salteadas*

*Espinacas con ajo*  Light

## QUESOS

*Selección de quesos italianos*  
acompañados de mermelada de naranja y crackers

## POSTRES Y FRUTA

*Tarta capresa de chocolate*

*Helado o sorbete del día*

*Plato de fruta fresca*

*Dulcificados con fructosa*

*Gelatina de naranja*  Light

*Helado del día*

## VINI SUGGERITI

*White Zinfandel “Robert Mondavi”, Napa Valley-California  
Chianti Cetamura DOCG “Badia a Coltibuono”, Toscana-Italia*

*prezzi come indicati sulla lista vini*

## LA SCELTA VEGETARIANA

*Insalata Caesar o insalata mista  
con la vostra scelta di condimenti*

*“Cassoulet” di fagioli, lenticchie, carote e melanzane stufate*

*Patate al salto*

*Spinaci saltati all’aglio*

## SEMPRE DISPONIBILI

*Consommé, consommé con pastina, consommé con verdure*

*Spaghetti o penne alla bolognese o al pomodoro*


*Omelette del giorno*

**DALLA GRIGLIA:**

*Hamburger, hamburger al formaggio,  
hamburger al formaggio con bacon, Hot Dog  
serviti con patate fritte e verdura del giorno*

*Caffè americano e tè sono disponibili su richiesta*


## GLI ANTIPASTI

*Uova sode alla diavola*  Light  
*farcite con una mousse di tonno, acciughe, olive, capperi, prezzemolo e peperoncino*

*“Quiche Lorraine”*  
*torta salata con pancetta e cipolle*

## LA ZUPPA & L'INSALATA


*Zuppa di mais con pancetta croccante*

*Insalata Caesar o insalata mista*  Light  
*con la vostra scelta di condimenti*

## I PIATTI PRINCIPALI

*Spaghetti con polpettine di manzo*

*Fritto misto di mare*  
*calamari, frittelle di capesante, bocconi di merluzzo in Tempura*

*Spiedino di agnello, cipolle e peperoni alla griglia*  Light  
*servito con salsa al vino rosso*

*“Cassoulet” di fagioli, lenticchie, carote e melanzane stufate*

*Patate al salto*

*Spinaci saltati all'aglio*  Light

## I FORMAGGI

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

## I DOLCI & LA FRUTTA

*Torta Caprese*

*Gelato o sorbetto del giorno*

*Piatto di frutta fresca*

**Dolcificati con fruttosio**

*Gelatina all'arancia*  Light

*Gelato del giorno*

## SUGGESTION DE VINS

*White Zinfandel "Robert Mondavi", Napa Valley-California  
Chianti Cetamura DOCG "Badia a Coltibuono", Toscana-Italia*

*prix comme indiqués dans notre carte des vins*

## LE CHOIX VÉGÉTARIEN

*Salade Caesar ou salade mêlée  
avec votre choix d'assaisonnements*

*Cassoulet de légumes, haricots, lentilles, carottes et aubergines*

*Pommes de terre sautées*

*Épinards à l'ail*

## TOUJOURS DISPONIBLES

*Consommé, consommé aux pâtes, consommé aux légumes*

*Spaghetti ou Penne à la bolognaise ou à la sauce tomate*


*Omelette du jour*

### GRILLADES:


*Hamburger, hamburger au fromage,  
hamburger au fromage et bacon, Hot-Dog  
servies avec pommes frites et légumes du jour*

*Café et thé disponibles sur demande*



## HORS-D'ŒUVRE

*Œufs durs à la diable*  Light  
*farcies à la mousse de thon, anchois, olives, câpres, persil et piment*  
*Quiche Lorraine*

## SALADE & POTAGE

*Soupe de maïs aux lardons croustillants*  
*Salade Caesar ou salade mêlée*  Light  
*avec votre choix d'assaisonnements*

## PLATS PRINCIPAUX

*Spaghetti à la sauce tomate aux boulettes de viande et Parmesan*  
*Friture croquante de la mer*  
*anneaux de calamars, beignets de Saint-Jacques, filet de lieu en Tempura*  
*Brochette d'agneau, oignons et poivrons*  Light  
*grillée et servie avec sauce au vin rouge*  
*Cassoulet de légumes, haricots, lentilles, carottes et aubergines*  
*Pommes de terre sautées*  
*Épinards à l'ail*  Light

## FROMAGES

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

## DESSERTS & FRUIT

*Gâteau Caprese au chocolat et amandes*  
*Glace ou sorbet du jour*  
*Assiette de fruits frais*  
*Sucré au fructose*  
*Gelée à l'orange*  Light  
*Glace du jour*

## WEINEMPFEHLUNG

*White Zinfandel "Robert Mondavi", Napa Valley-California  
Chianti Cetamura DOCG "Badia a Coltibuono", Toscana-Italia*

*Preise nach unserer Weinkarte*

## VEGETARISCHE GERICHTE

*Caesar-Salat oder gemischter Gartensalat  
mit Salatdressings nach Wahl*

*Gemüse-"Cassoulet"  
geschmorte Bohnen, Linsen, Karotten und Auberginen*

*Bratkartoffeln*

*Spinat mit Knoblauch*

## TÄGLICH ANGEBOTEN WERDEN

*Consommé, Consommé mit Nudeln, Consommé mit Gemüse*

*Spaghetti oder Penne mit Hackfleisch- oder Tomatensauce*

*Omelett des Tages*

**VOM GRILL:**

*Hamburger, Hamburger mit Käse,  
Hamburger mit Käse und Bacon, Hotdog  
serviert mit Pommes frites und Gemüse des Tages*


*Auf Wunsch wird amerikanischer Kaffee oder Tee serviert*

## VORSPEISEN

Hart gekochte Eier nach Teufelsart  Light  
mit Thunfisch-Mousse, Sardellen, Oliven, Kapern, Petersilie und Chilischoten gefüllt

“Quiche Lorraine”  
mit Bauchspeck und Zwiebeln

## SUPPE UND SALAT

Maissuppe mit knusprigem Bauchspeck  
Caesar-Salat oder gemischter Gartensalat  Light  
mit Salatdressings nach Wahl

## HAUPTGERICHTE

Spaghetti mit Tomatensauce, Hackfleischklößchen und Parmesan-Käse

Frittierte knusprige Meeresfrüchte  
Pfeilkalmar-Ringe, Jakobsmuschelnpfannkuchen und Fischfilet im Tempurabierteig

Gegrillte Spieße mit Lammfiletspitzen, Zwiebeln und Paprika  Light  
mit Rotweinsauce serviert

Gemüse-”Cassoulet”  
geschmorte Bohnen, Linsen, Karotten und Auberginen

Bratkartoffeln

Spinat mit Knoblauch  Light

## KÄSE

Auswahl an italienischen Käsespezialitäten  
serviert mit Orangenmarmelade und Crackers

## DESSERT UND FRÜCHTE

Schokoladen-Mandeltorte nach Capreser Art

Eis oder Sorbet des Tages

Frische Früchte

Gesüßt mit Fruchtzucker

Orangengelee  Light

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 halb rohem Fleisch und Geflügel sowie rohen oder halb rohen 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.