



Pranzo





Pranzo

## Menu vegetariano

*Varietà di insalate  
scelta di condimenti*

*“Vichyssoise”  
vellutata fredda di porri e patate*

*Trofiette al pesto genovese*

*Cous cous con ragù di verdure, uvetta e mandorle tostate*

## Vini suggeriti

*Vernaccia di San Gimignano DOCG “Geografico”, Toscana-Italia*

*Chianti Cetamura DOCG “Badia a Coltibuono”, Toscana-Italia*

*prezzi come indicati sulla lista vini*



## La scelta light Light

*Tartare di salmone affumicato con insalatina e salsa yogurt all'erba cipollina*

*Filetto di merluzzo al forno con patate, peperoni e vino bianco*

## Sempre disponibili

*Spaghetti o penne alla bolognese o al pomodoro*

*Hamburger, Hamburger al formaggio*

*Hamburger al formaggio con bacon*

*Hamburger di tacchino*

*Hot Dog e i suoi condimenti  
serviti con patate fritte o verdure del giorno*

## Gli antipasti

*Tartare di salmone affumicato con insalatina e salsa yogurt all'erba cipollina*

*Affettati misti all'italiana con bruschetta al pomodoro*

## L'insalata

*Varietà di insalate  
scelta di condimenti*

## Le zuppe

*Zuppa di mais con pancetta croccante*

*“Vichyssoise”  
vellutata fredda di porri e patate*

## La pasta, il riso

*Trofiette al pesto genovese*

*Insalata di riso “Iris”  
con peperoni, tonno, cetriolini e olive*

## I piatti principali

*Frittata con broccoli, pomodori e pecorino*

*Filetto di merluzzo al forno con patate, peperoni e vino bianco*

*Costoletta di maiale alla milanese*

*Bistecca di manzo grigliata alla forestiera in salsa di funghi*

*Cous cous con ragù di verdure, uvetta e mandorle tostate*

*Sandwich al formaggio Brie e peperoni arrostiti*

## I contorni

*Patate al forno agli aromi*

*Spicchi di carciofi al timo*

## I formaggi

*Selezione di formaggi  
serviti con uva e marmellata di arance*

## I dolci, la frutta

*Crostata alla frutta*

*Torta al cocco*

*Gelato o sorbetto del giorno*

*Piatto di frutta fresca*

**Dolcificati con fruttosio**

*Gelato del giorno*

## Vegetarian menu

*Variety of salads  
choice of dressings*

*“Vichyssoise”*

*chilled cream of leek and potato soup*

*Trofiette with Genoese pesto*

*Couscous with vegetable ragout, raisins and toasted almonds*

## Suggested wines

*Vernaccia di San Gimignano DOCG “Geografico”, Toscana-Italia*

*Chianti Cetamura DOCG “Badia a Coltibuono”, Toscana-Italia*

*prices according to wine list*



## Lighter fare Light

*Smoked salmon tartare with salad and chive yoghurt sauce*

*Baked cod fillet with potatoes, bell-peppers and white wine*

## Always available

*Spaghetti or Penne with Bolognese or tomato sauce*

*Hamburger, Cheeseburger*

*Cheeseburger with bacon*

*Turkey burger*

*Hot Dog with condiments*

*served with French fries or vegetables of the day*

## Appetizers

*Smoked salmon tartare with salad and chive yoghurt sauce*  
*Mixed Italian sliced cold cuts with tomato bruschetta*

## Salad

*Variety of salads*  
*choice of dressings*

## Soups

*Sweet corn and crispy bacon soup*  
*“Vichyssoise”*  
*chilled cream of leek and potato soup*

## Pasta and rice

*Trofiette with Genoese pesto*  
*“Iris” rice salad*  
*with bell peppers, tuna, pickles and olives*

## Main courses

*Broccoli, tomato and Pecorino cheese Spanish omelette*  
*Baked cod fillet with potatoes, bell-peppers and white wine*  
*Milanese-style pork chop*  
*Grilled beef steak with mushroom sauce*  
*Couscous with vegetable ragout, raisins and toasted almonds*  
*Roasted bell-pepper and Brie cheese sandwich*

## Side orders

*Roasted potatoes with aromatic herbs*  
*Artichoke wedges with thyme*

## Cheese

*Our selection of cheese*  
*served with orange marmalade and grapes*

## Desserts and fruit

*Fruit tart*  
*Coconut cake*  
*Ice cream or sorbet of the day*  
*Sliced fresh fruit*  
**Sweetened with fructose**  
*Ice cream of the day*

## Menu végétarien

*Variété de salades  
choix de condiments*

*“Vichyssoise”*

*crème froide de poireaux et pommes de terre*

*Trofiette au pistou à la génoise*

*Couscous au ragoût de légumes, raisins secs et amandes grillées*

## Suggestion de vins

*Vernaccia di San Gimignano DOCG “Geografico”, Toscana-Italia*

*Chianti Cetamura DOCG “Badia a Coltibuono”, Toscana-Italia*

*prix comme indiqués dans notre carte des vins*



## Les plats minceur Light

*Tartare de saumon fumé avec petite salade, sauce yaourt à la ciboulette*

*Filet de cabillaud au four, pommes de terre, poivrons et vin blanc*

## Toujours disponibles

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

*Hamburger, Hamburger au fromage*

*Hamburger au fromage et bacon*

*Hamburger de dinde*

*Hot-Dog et ses condiments*

*servies avec pommes frites ou légumes du jour*

## Hors-d'œuvre

*Tartare de saumon fumé avec petite salade, sauce yaourt à la ciboulette*  
*Assiette de charcuteries italiennes et "bruschetta" de pain grillé à la tomate*

## Salade

*Variété de salades*  
*choix de condiments*

## Potages

*Soupe de maïs aux lardons croustillants*  
*"Vichyssoise"*  
*crème froide de poireaux et pommes de terre*

## Pâtes et riz

*Trofiette au pistou à la génoise*  
*Salade de riz "Iris"*  
*avec poivrons, thon, cornichons et olives*

## Plats principaux

*Omelette espagnole aux brocolis, tomates et fromage Pecorino*  
*Filet de cabillaud au four, pommes de terre, poivrons et vin blanc*  
*Côtelette de porc à la milanaise*  
*Steak de bœuf grillé à la forestière, sauce aux champignons*  
*Couscous au ragoût de légumes, raisins secs et amandes grillées*  
*Sandwich au Brie et aux poivrons grillés*

## Garnitures

*Pommes de terre rôties aux aromates*  
*Quartiers d'artichauts au thym*

## Fromages

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

## Desserts et fruits

*Tarte aux fruits*  
*Gâteau à la noix de coco*  
*Glace ou sorbet du jour*  
*Assiette de fruits frais*  
**Sucré au fructose**  
*Glace du jour*

## Menú vegetariano

*Ensaladas variadas  
selección de condimentos*

*“Vichyssoise”  
crema fría de puerros y patatas*

*Trofiette con pesto a la genovesa*

*Cuscús con ragú de verduras, uvas pasas y almendras tostadas*

## Vinos recomendados

*Vernaccia di San Gimignano DOCG “Geografico”, Toscana-Italia*

*Chianti Cetamura DOCG “Badia a Coltibuono”, Toscana-Italia*

*precios indicados en la carta de vinos*



## Alternativa light Light

*Tartare de salmón ahumado  
acompañada de ensaladilla y salsa de yogur con cebollino*

*Filete de merluza al horno con patatas, pimientos y vino blanco*

## Todos los días

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

*Hamburguesa, hamburguesa con queso*

*Hamburguesa con queso y bacón*

*Hamburguesa de pavo*

*Hot Dog completo  
acompañados de patatas fritas o verduras del día*

## Entrantes

*Tartare de salmón ahumado  
acompañada de ensaladilla y salsa de yogur con cebollino  
Plato de embutidos mixtos italianos y pan tostado con tomate*

## Ensalada

*Ensaladas variadas  
selección de condimentos*

## Sopas

*Sopa de maíz con panceta crujiente  
“Vichyssoise”  
crema fría de puerros y patatas*

## Pasta y arroz

*Trofiette con pesto a la genovesa  
Ensalada de arroz “Iris”  
con pimiento, atún, pepinillos y aceitunas*

## Platos principales

*Tortilla de brécol, tomate y queso Pecorino  
Filete de merluza al horno con patatas, pimientos y vino blanco  
Chuleta de cerdo a la milanesa  
Filete de res grillado en salsa de setas  
Cuscús con ragú de verduras, uvas pasas y almendras tostadas  
Sandwich de queso Brie y pimientos asados*

## Guarniciones

*Patatas al horno con hierbas aromaticas  
Alcachofas con tomillo*

## Quesos

*Selección de quesos  
acompañados de uvas y mermelada de naranja*

## Postres y fruta

*Tarta de pasta quebrada con fruta  
Tarta de coco  
Helado o sorbete del día  
Plato de fruta fresca  
Dulcificados con fructosa  
Helado del día*

## Vegetarisches Menü

*Salatauswahl*

*Verschiedene Salatdressings*

*„Vichyssoise“*

*kalte Porree-Kartoffel-Cremesuppe*

*Trofiette mit Basilikum-Pesto auf genuesische Art*

*Couscous mit Ragout aus Gemüse, Rosinen und gegrillten Mandeln*

## Weinempfehlung

*Vernaccia di San Gimignano DOCG „Geografico“, Toscana-Italia*

*Chianti Cetamura DOCG „Badia a Coltibuono“, Toscana-Italia*

*Preise nach unserer Weinkarte*



## Wellness Gerichte Light

*Tartar vom Räucherlachs an Salat mit Schnittlauch-Joghurt-Sauce*

*Gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffeln, Paprika und Weißwein*

## Täglich Angeboten Werden

*Spaghetti oder Penne mit Hackfleisch- oder Tomatensauce*

*Hamburger, Hamburger mit Käse*

*Hamburger mit Käse und Bacon*

*Putenfleisch-Hamburger*

*Hotdog mit verschiedenen Saucen  
serviert mit Pommes frites oder Tagesgemüse*

## Vorspeisen

*Tartar vom Räucherlachs an Salat mit Schnittlauch-Joghurt-Sauce  
Gemischter Aufschnitt auf italienische Art und geröstetes Weißbrot mit Tomate*

## Salat

*Salatauswahl  
Verschiedene Salatdressings*

## Suppen

*Maissuppe mit knusprigem Schweinebauch  
„Vichyssoise“  
kalte Porree-Kartoffel-Cremesuppe*

## Pasta und Reis

*Trofiette mit Basilikum-Pesto auf genuesische Art  
Reissalat „Iris“  
mit Paprika, Thunfisch, Gewürzgurken und Oliven*

## Hauptgerichte

*Eierkuchen mit Brokkoli, Tomaten und Pecorino-Käse  
Gebackenes Kabeljaufilet mit Kartoffeln, Paprika und Weißwein  
Mailänder Schweinekotelett  
Gegrilltes Rindersteak mit Pilzsoße  
Couscous mit Ragout aus Gemüse, Rosinen und gegrillten Mandeln  
Sandwich mit Brie-Käse und gegrillten Paprika*

## Beilagen

*Ofenkartoffeln mit Gewürzen  
Artischockenscheiben mit Thymian*

## Käse

*Auswahl an Käsespezialitäten  
serviert mit Weintrauben und Orangenmarmelade*

## Dessert und Früchte

*Obstkuchen aus Mürbeteig  
Kokostorte  
Eis oder Sorbet des Tages  
Frische Früchte  
Gesüßt mit Fruchtzucker  
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.