



Lunch

SUGGESTED WINES

Soave Classico DOC “Cantine di Soave”, Veneto-Italia

Merlot Friuli Grave Borgo Tesis DOC “Fantinel”, Friuli Venezia Giulia-Italia

prices according to wine list

VEGETARIAN CHOICE

Cream of broccoli

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

Pennette pasta with cherry tomatoes and fresh basil sauce

*Genoese-style vegetables
with cheese, onions, and Swiss chard stuffing, breaded and oven baked*

Artichoke wedges with thyme

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

Shrimp cocktail with Marie-Rose sauce

Timbale of zucchini "Parmigiana"

SOUP & SALAD


Cream of broccoli

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

MAIN COURSES


Pennette pasta with cherry tomatoes and fresh basil sauce

Seafood skewer with shrimp, mahi mahi, scallop, calamari
served with a shellfish sauce

"Scaloppine di vitello al limone"  Light
veal scaloppini in a smooth lemon sauce

Genoese-style vegetables
with cheese, onions, and Swiss chard stuffing, breaded and oven baked

Rice Pilaf

Artichoke wedges with thyme  Light

CHEESE

Selection of Italian cheese
served with marmalade and crackers

DESSERTS & FRUIT

Trio of Italian sweet temptations:
Tiramisù, Mini Babà, Mini Sfogliatella

Ice cream or sorbet of the day

Sliced fresh fruit

Sweetened with fructose

Gratin of fresh fruit with sabayon  Light

Ice cream of the day

VINOS RECOMENDADOS

Soave Classico DOC “Cantine di Soave”, Veneto-Italia
Merlot Friuli Grave Borgo Tesis DOC “Fantinel”, Friuli Venezia Giulia-Italia

precios indicados en la carta de vinos

ALTERNATIVA VEGETARIANA

Crema de brécol

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

Pasta Pennette con salsa de tomate Cherry y albahaca fresca

Verduras a la genovesa rellenas con queso, cebolla y acelgas

Alcachofas con tomillo

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

Cóctel de gambas y salsa Aurora
“Parmigiana di zucchini”
calabacines gratinados con salsa de tomate y queso Parmesano

SOPA Y ENSALADA

Crema de brécol
Ensalada César o ensalada variadas  Light
con su elección de aderezos

PLATOS PRINCIPALES

Pasta Penette con salsa de tomate Cherry y albahaca fresca
Brocheta de mariscos con gambas, pez dorado, vieira y calamar
acompañada de salsa de mariscos
“Scaloppine di vitello al limone”  Light
escalopines de ternera con salsa de limón
Verduras a la genovesa rellenas con queso, cebolla y acelgas
Arroz Pilaf
Alcachofas con tomillo  Light

QUESOS

Selección de quesos italianos
acompañados de mermelada de naranja y crackers

POSTRES Y FRUTA

Trío de dulces tentaciones italianas
Tiramisú, mini Babà al ron, mini Sfogliatella (Milhojas)
Helado o sorbete del día
Plato de fruta fresca
Dulcificados con fructosa
Frutas gratinadas con sabayón  Light
Helado del día

VINI SUGGERITI

*Soave Classico DOC “Cantine di Soave”, Veneto-Italia
Merlot Friuli Grave Borgo Tesis DOC “Fantinel”, Friuli Venezia Giulia-Italia*

prezzi come indicati sulla lista vini

LA SCELTA VEGETARIANA

Crema di broccoli

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

Pennette con salsa di pomodori ciliegina e basilico fresco

Verdure alla genovese farcite con formaggio, cipolla e bietole

Spicchi di carciofi al timo

SEMPRE DISPONIBILI

Consommé, consommé con pasta, 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

Cocktail di gamberi in salsa Aurora

Parmigiana di zucchine

LA ZUPPA & L'INSALATA

Crema di broccoli

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

I PIATTI PRINCIPALI

Pennette con salsa di pomodori ciliegina e basilico fresco

*Spiedino di frutti di mare, con gambero, lampuga, capasanta e calamaro
servito con salsa di crostacei*

Scaloppine di vitello al limone  Light

Verdure alla genovese farcite con formaggio, cipolla e bietole

Riso Pilaf

Spicchi di carciofi al timo  Light

I FORMAGGI

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

I DOLCI & LA FRUTTA

*Trittico di dolci tentazioni italiane:
Tiramisù, mini Babà, mini Sfogliatella*

Gelato o sorbetto del giorno

Piatto di frutta fresca

Dolcificati con fruttosio

Frutta gratinata allo zabaione  Light

Gelato del giorno

SUGGESTION DE VINS

Soave Classico DOC "Cantine di Soave", Veneto-Italia
Merlot Friuli Grave Borgo Tesis DOC "Fantinel", Friuli Venezia Giulia-Italia

prix comme indiqués dans notre carte des vins

LE CHOIX VÉGÉTARIEN

Crème de brocolis

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

Pâtes Pennette avec sauce de tomate cerises et basilic frais

Légumes à la génoise farcis de fromage, oignons et blettes

Quartiers d'artichauts au thym

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

Cocktail de crevettes, sauce Aurore
"Parmigiana di zucchini"
timbale de courgettes à la sauce tomate et fromage

SALADE & POTAGE

Crème de brocolis
Salade Caesar ou salade mêlée  Light
avec votre choix d'assaisonnements

PLATS PRINCIPAUX

Pâtes Pennette avec sauce de tomate cerises et basilic frais
Brochette de fruits de mer avec crevette, mahi mahi, coquille St-Jacques et calamar
servie avec une sauce de crustacés
"Scaloppine di vitello al limone"  Light
escalopes de veau, sauce au citron
Légumes à la génoise farcis de fromage, oignons et blettes
Riz Pilaf
Quartiers d'artichauts au thym  Light

FROMAGES

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

DESSERTS & FRUIT

Trio de douces tentations italiennes
Tiramisu, mini Baba, mini Sfogliatella
Glace ou sorbet du jour
Assiette de fruits frais
Sucré au fructose
Fruits gratinés au sabayon  Light
Glace du jour

WEINEMPFEHLUNG

*Soave Classico DOC "Cantine di Soave", Veneto-Italia
Merlot Friuli Grave Borgo Tesis DOC "Fantinel", Friuli Venezia Giulia-Italia*

Preise nach unserer Weinkarte

VEGETARISCHE GERICHTE

Brokkolicreme

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

*Pennette Nudeln mit Kirschtomatensoße und frischem Basilikum
Gemüse auf genuesische Art mit Käse, Zwiebeln und Mangold gefüllt
Artischockenscheiben mit Thymian*

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

Garnelencocktail, Aurora-Sauce
"Parmigiana di zucchini"
gratinierte Zucchini mit Tomatensauce und Parmesankäse

SUPPE UND SALAT

Brokkolicreme
Caesar-Salat oder gemischter Gartensalat  Light
mit Salatdressings nach Wahl


HAUPTGERICHTE

Pennette Nudeln mit Kirschtomatensoße und frischem Basilikum
Meeresfrüchte-Brochette mit Krabben, Mahi Mahi, Jakobsmuscheln und Tintenfisch
mit Schalentiersauce serviert
"Scaloppine di vitello al limone"  Light
Kalbsschnitzel in Zitronensauce
Gemüse auf genuesische Art mit Käse, Zwiebeln und Mangold gefüllt
Pilawreis
Artischockenscheiben mit Thymian  Light

KÄSE

Auswahl an italienischen Käsespezialitäten
serviert mit Orangenmarmelade und Crackers

DESSERT UND FRÜCHTE

Dreierlei süßer Versuchungen aus Italien
Tiramisù, Mini-Babà, Mini Sfogliatella
Eis oder Sorbet des Tages
Frische Früchte
Gesüßt mit Fruchtzucker
Gratinierte Früchte mit Zabaione  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 organoleptiche 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 halbbrohem Fleisch und Geflügel sowie rohen oder halbprohen 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.