



Lunch

SUGGESTED WINES

Chardonnay “La Terre”, Napa Valley-California

Cabernet Sauvignon “La Terre”, Napa Valley-California

prices according to wine list

VEGETARIAN CHOICE

Cream of leek and potato soup

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

*Breaded zucchini and eggplant slices
fried and served with a tomato coulis*

Mashed potato with parsley

Sweet bell-pepper stew with garlic and olive oil

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

Genoese salami with green beans, potato and basil salad
“Caribbean Fish Cakes”
old fashion recipe made with fish, potatoes and onions, breaded and pan fried

SOUP & SALAD

Cream of leek and potato soup
Caesar salad or mixed garden salad  *Light*
with your choice of dressing

MAIN COURSES

“Farfalle alla panna con salmone affumicato”
bow tie shape pasta, tossed with a cream sauce and smoked salmon
Grilled calamari with crispy vegetables  *Light*
Old fashioned, traditional Italian meatloaf
served with mashed potato and mushroom gravy
Breaded zucchini and eggplant slices
fried and served with a tomato coulis
Mashed potato with parsley
Sweet bell-pepper stew with garlic and olive oil

CHEESE

Selection of Italian cheese
served with marmalade and crackers

DESSERTS & FRUIT

Banana and coconut tart
Ice cream or sorbet of the day
Sliced fresh fruit
Sweetened with fructose
Baked apple with cinnamon  *Light*
Ice cream of the day

VINOS RECOMENDADOS

*Chardonnay “La Terre”, Napa Valley-California
Cabernet Sauvignon “La Terre”, Napa Valley-California*

precios indicados en la carta de vinos

ALTERNATIVA VEGETARIANA

Crema de puerro y patata

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

*Calabacines y berenjenas empanados y fritos
servidos con pure de tomate*

Puré de patatas con perejil

Estofado de pimientos con ajo y aceite de oliva

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


Salchichón genovés con ensalada de judías verdes y patatas con albahaca

*Pasteles de pescado caribeños
antigua receta de pescado, patata y cebolla, empanados y fritos*

SOPA Y ENSALADA

Crema de puerro y patata
Ensalada César o ensalada variadas  Light
con su elección de aderezos


PLATOS PRINCIPALES

*“Farfalle alla panna con salmone affumicato”
pasta mariposa con salsa de nata y salmón ahumado*
Calamares a la parrilla con verduritas crujientes  Light
*Pan de carne a la antigua
acompañado de puré de patata y salsa de champiñones*
*Calabacines y berenjenas empanados y fritos
servidos con pure de tomate*
Puré de patatas con perejil
Estofado de pimientos con ajo y aceite de oliva

QUESOS

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

POSTRES Y FRUTA

Tarta de pasta quebrada de banana y coco
Helado o sorbete del día
Plato de fruta fresca
Dulcificados con fructosa
Manzana al horno con canela  Light
Helado del día

VINI SUGGERITI

Chardonnay "La Terre", Napa Valley-California
Cabernet Sauvignon "La Terre", Napa Valley-California

prezzi come indicati sulla lista vini

LA SCELTA VEGETARIANA

Crema di porri e patate

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

*Zucchine e melanzane impanate e fritte
servite con fonduta di pomodoro*

Puré di patate con prezzemolo

Peperonata

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

Salame genovese su insalata di fagiolini e patate al basilico
“Tortini di pesce alla Caraibica”
secondo un’antica ricetta, con pesce, patate e cipolle, impanati e fritti

LA ZUPPA & L'INSALATA

Crema di porri e patate
Insalata Caesar o insalata mista  Light
con la vostra scelta di condimenti

I PIATTI PRINCIPALI

Farfalle alla panna con salmone affumicato
Calamari alla griglia con verdure croccanti  Light
Polpettone tradizionale italiano
servito con purea di patate al prezzemolo e sugo ai funghi
Zucchine e melanzane impanate e fritte
servite con fonduta di pomodoro
Puré di patate con prezzemolo
Peperonata

I FORMAGGI

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

I DOLCI & LA FRUTTA

Crostata di banane e cocco
Gelato o sorbetto del giorno
Piatto di frutta fresca
Dolcificati con fruttosio
Mela cotta con cannella  Light
Gelato del giorno

SUGGESTION DE VINS

Chardonnay "La Terre", Napa Valley-California
Cabernet Sauvignon "La Terre", Napa Valley-California

prix comme indiqués dans notre carte des vins

LE CHOIX VÉGÉTARIEN

Crème de poireaux et pommes de terre

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

*Courgettes et aubergines panées et frites
servis avec coulis de tomate*

Purée de pommes de terre au persil

Ragoût de poivrons à l'ail et huile d'olive

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

Saucisson génois avec salade de haricots verts et pommes de terre au basilic

Beignets de poisson des Caraïbes

ancienne recette avec poisson, pommes de terre et oignons, panés et frits

SALADE & POTAGE

Crème de poireaux et pommes de terre

Salade Caesar ou salade mêlée  Light

avec votre choix d'assaisonnements

PLATS PRINCIPAUX

*“Farfalle alla panna con salmone affumicato”
pâtes en forme de papillon à la crème fraîche et saumon fumé*

Calamars grillés et légumes croquants  Light

Pain de viande à l'ancienne

servi avec purée de pommes de terre et sauce aux champignons

Courgettes et aubergines panées et frites

servis avec coulis de tomate

Purée de pommes de terre au persil

Ragoût de poivrons à l'ail et huile d'olive

FROMAGES

Sélection de fromages italiens

servis avec marmelade d'oranges et crackers

DESSERTS & FRUIT

Tarte à la banane et noix de coco

Glace ou sorbet du jour

Assiette de fruits frais

Sucré au fructose

Pomme au four avec cannelle  Light

Glace du jour

WEINEMPFEHLUNG

Chardonnay "La Terre", Napa Valley-California
Cabernet Sauvignon "La Terre", Napa Valley-California

Preise nach unserer Weinkarte

VEGETARISCHE GERICHTE

Lauch-Kartoffelcremesuppe

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

*Panierte und frittierte Zucchini und Auberginen
serviert mit Tomatencoulis*

Kartoffelpüree mit Petersilie

Paprika-Eintopf mit Knoblauch und Olivenöl

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


Genueser Salami mit grünen Bohnen und Basilikum-Kartoffeln Salat

Karibische Fischpfannkuchen

traditionelles Rezept aus Fisch, Kartoffeln und Zwiebeln, paniert und dann gebraten

SUPPE UND SALAT

Lauch-Kartoffelcremesuppe

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

HAUPTGERICHTE

*“Farfalle alla panna con salmone affumicato”
Schleifchennudeln mit Crèmesoße und Räucherlachs*

Pfeilkalmare vom Grill mit knackigem Gemüse  Light

*Traditioneller Hackbraten
mit Kartoffelpüree und Pilzsauce*

*Panierte und frittierte Zucchini und Auberginen
serviert mit Tomatencoulis*

Kartoffelpüree mit Petersilie

Paprika-Eintopf mit Knoblauch und Olivenöl

KÄSE

*Auswahl an italienischen Käsespezialitäten
serviert mit Orangenmarmelade und Crackers*

DESSERT UND FRÜCHTE

Bananen-Kokos-Mürbeteigkuchen

Eis oder Sorbet des Tages

Frische Früchte

Gesüßt mit Fruchtzucker

Backapfel mit Zimt  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.