



Lunch

## SUGGESTED WINES

*Sauvignon Friuli Grave DOC "Villa Marianna", Friuli Venezia Giulia-Italia  
Negroamaro IGT "Feudi di San Marzano", Puglia-Italia*

*prices according to wine list*

## VEGETARIAN CHOICE

*Fried artichoke hearts, served with tomato sauce*

*Cream of green pea soup*

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

*Couscous with vegetable, raisin and almond ragout*

*Grilled vegetables*

## 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

Steamed salmon  Light  
with fennel salad and dill sauce

Fried artichoke hearts, served with tomato sauce

## SOUP & SALAD

Cream of green pea soup

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

## MAIN COURSES

“Fusilli con pomodoro fresco, zucchini e tonno”  
small wired pasta, tossed in tomato sauce with zucchini and tuna fish

“Fish & Chips”  
fried beer battered fish fillet, served with French fries

Pork scaloppini gratinated with Asiago cheese and sautéed zucchini

Couscous with vegetable, raisin and almond ragout

French fries

Grilled vegetables  Light

## CHEESE

Selection of Italian cheese  
served with marmalade and crackers

## DESSERTS & FRUIT

“Paris-Brest”  
choux pastry filled with hazelnut cream

Ice cream or sorbet of the day

Sliced fresh fruit

Sweetened with fructose

Pear and almond flan  Light

Ice cream of the day

## VINOS RECOMENDADOS

*Sauvignon Friuli Grave DOC "Villa Marianna", Friuli Venezia Giulia-Italia*

*Negroamaro IGT "Feudi di San Marzano", Puglia-Italia*

*precios indicados en la carta de vinos*

## ALTERNATIVA VEGETARIANA

*Alcachofas rebozadas sobre salsa de tomate*

*Crema de guisantes*

*Ensalada César o ensalada variadas*

*con su elección de aderezos*

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

*Verduras a la parrilla*

## 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

*Salmón al vapor*  Light  
*con ensalada de hinojo y salsa al eneldo*  
*Alcachofas rebozadas sobre salsa de tomate*

## SOPA Y ENSALADA

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

## PLATOS PRINCIPALES

*“Fusilli con pomodoro fresco, zucchini e tonno”*  
*pasta con tomates frescos, calabacines y atún*  
*“Fish & Chips”*  
*filete de pescado rebozado a la cerveza y frito, acompañado de patatas fritas*  
*Escalopines de cerdo gratinados con calabacines y queso Asiago*  
*Cuscús con ragú de verduras, uvas pasas y almendras tostadas*  
*Patatas fritas*  
*Verduras a la parrilla*  Light

## QUESOS

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

## POSTRES Y FRUTA

*“Paris-Brest”*  
*rosca rellena con crema de avellanas*  
*Helado o sorbete del día*  
*Plato de fruta fresca*  
*Dulcificados con fructosa*  
*Flan de peras y almendras*  Light  
*Helado del día*

## VINI SUGGERITI

*Sauvignon Friuli Grave DOC "Villa Marianna", Friuli Venezia Giulia-Italia  
Negroamaro IGT "Feudi di San Marzano", Puglia-Italia*

*prezzi come indicati sulla lista vini*

## LA SCELTA VEGETARIANA

*Cuori di carciofi fritti in pastella, salsa al pomodoro*

*Crema di piselli*

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

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

*Verdure grigliate*

## 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

*Salmon*e al vapore  Light  
su insalatina di finocchi e salsa all'aneto  
Cuori di carciofi fritti in pastella, salsa al pomodoro

## LA ZUPPA & L'INSALATA

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

## I PIATTI PRINCIPALI

Fusilli con pomodoro fresco, zucchini e tonno  
"Fish & Chips"  
filetti di pesce fritti in pastella serviti con patate fritte  
Scaloppine di maiale gratinate con zucchini e formaggio Asiago  
Cous cous con ragù di verdure, uvetta e mandorle tostate  
Patate Fritte  
Verdure grigliate  Light

## I FORMAGGI

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

## I DOLCI & LA FRUTTA

"Paris-Brest"  
ciambella di pasta bigné farcita con crema alle nocciole  
Gelato o sorbetto del giorno  
Piatto di frutta fresca  
Dolcificati con fruttosio  
Flan alle pere e mandorle  Light  
Gelato del giorno

## SUGGESTION DE VINS

*Sauvignon Friuli Grave DOC "Villa Marianna", Friuli Venezia Giulia-Italia  
Negroamaro IGT "Feudi di San Marzano", Puglia-Italia*

*prix comme indiqués dans notre carte des vins*

## LE CHOIX VÉGÉTARIEN

*Coeurs d'artichauts frits sur sauce tomate*

*Crème de petits pois*

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

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

*Légumes grillés*

## 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

*Saumon cuit à la vapeur*  Light  
*sur salade de fenouils et sauce à l'aneth*  
*Coeurs d'artichauts frits sur sauce tomate*

## SALADE & POTAGE

*Crème de petits pois*  
*Salade Caesar ou salade mêlée*  Light  
*avec votre choix d'assaisonnements*

## PLATS PRINCIPAUX

*“Fusilli con pomodoro fresco, zucchini e tonno”*  
*pâtes avec tomates fraîches, courgettes et thon*  
*“Fish & Chips”*  
*filet de poisson en beignet, servi avec pommes frites*  
*Escalopes de porc gratinées avec courgettes et fromage Asiago*  
*Couscous au ragoût de légumes, raisins secs et amandes grillées*  
*Pommes frites*  
*Légumes grillés*  Light

## FROMAGES

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

## DESSERTS & FRUIT

*“Paris-Brest”*  
*pâte à choux farcie de crème mousseline aux noisettes*  
*Glace ou sorbet du jour*  
*Assiette de fruits frais*  
**Sucré au fructose**  
*Flan aux poires et amandes*  Light  
*Glace du jour*

## WEINEMPFEHLUNG

*Sauvignon Friuli Grave DOC "Villa Marianna", Friuli Venezia Giulia-Italia  
Negroamaro IGT "Feudi di San Marzano", Puglia-Italia*

*Preise nach unserer Weinkarte*

## VEGETARISCHE GERICHTE

*Gebackene Artischockenherzen in Teigmantel auf Tomatensoße*

*Erbsencremesuppe*

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

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

*Gegrilltes Gemüse*

## 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

Gedämpfter Lachs  Light  
aus Fenchelsalat mit Dillsoße

Gebackene Artischockenherzen in Teigmantel auf Tomatensoße

## SUPPE UND SALAT

Erbsencremesuppe

Caesar-Salat oder gemischter Gartensalat  Light  
mit Salatdressings nach Wahl

## HAUPTGERICHTE

“Fusilli con pomodoro fresco, zucchini e tonno”  
Nudeln mit frischer Tomate, Zucchini und Thunfisch

“Fish & Chips”

Fischfilet im Bierteig, gebacken und mit Pommes Frites

Schweineschnitzel gratiniert mit Zucchini und Asiago-Käse

Couscous mit Ragoût aus Gemüse, Rosinen und gegrillten Mandeln

Pommes frites

Gegrilltes Gemüse  Light

## KÄSE

Auswahl an italienischen Käsespezialitäten  
serviert mit Orangenmarmelade und Crackers

## DESSERT UND FRÜCHTE

“Paris-Brest”

Brandteigkuchen mit Haselnußcreme

Eis oder Sorbet des Tages

FrISCHE Früchte

Gesüßt mit Fruchtzucker

Birnen-Mandel-Flan  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.