



Lunch

SUGGESTED WINES

*Sauvignon Blanc “San Nicolas”, Valle de Curicó-Chile
Cabernet Sauvignon “San Nicolas”, Valle de Curicó-Chile*

prices according to wine list

VEGETARIAN CHOICE

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

Country-style mushroom pie

Potato Gratin

Grilled Tomato

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

Fried eggplant parcel, stuffed with creamy goat cheese

Braised calamari with potatoes and sweet paprika

SOUP & SALAD

Clear fish broth with diced swordfish  Light

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

MAIN COURSES

“Conchiglioni farciti”

*oven baked shell shaped pasta, stuffed with veal and vegetable ragoût,
gratinated with Asiago and Parmesan cheese and garnished with asparagus tips*

Seafood stew with mussel, squid and fish bites  Light
cooked in Marinara sauce and served with a sour dough garlic croûton

Mixed grill  Light
pork sausage and bacon, lamb chop and beef medallion seasoned with rosemary olive oil

Country-style mushroom pie

Potato Gratin

Grilled Tomato  Light

CHEESE

*Selection of Italian cheese
served with marmalade and crackers*

DESSERTS & FRUIT

*Warm apple pie
served with vanilla ice-cream*

Ice cream or sorbet of the day

Sliced fresh fruit

Sweetened with fructose

Carrot cake  Light

Ice cream of the day

VINOS RECOMENDADOS

*Sauvignon Blanc “San Nicolas”, Valle de Curicó-Chile
Cabernet Sauvignon “San Nicolas”, Valle de Curicó-Chile*

precios indicados en la carta de vinos

ALTERNATIVA VEGETARIANA

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

Pastel rústico con champiñones

Timbal de patatas

Tomate 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

Berenjenas rellenas de queso de cabra
Calamares estofados con patatas y pimentón

SOPA Y ENSALADA

Caldo ligero con daditos de pez espada  Light

Ensalada César o ensalada variadas  Light
con su elección de aderezos

PLATOS PRINCIPALES

“Conchiglioni farciti”
pasta en forma de conchitas rellena de estofado de ternera y verduras, servidas con espárragos

Sopa de mariscos con mejillones, calamares y pescado  Light
cocidos en salsa marinera, acompañada de pan tostado al ajo

Parrillada de carnes mixtas  Light
salchicha y tocino de cerdo, costilla de cordero y medallón de carne vacuna, condimentadas con aceite al romero

Pastel rústico con champiñones

Timbal de patatas

Tomate a la parrilla  Light

QUESOS

Selección de quesos italianos
acompañados de mermelada de naranja y crackers

POSTRES Y FRUTA

Tarta de manzana templada
servida con helado de vainilla

Helado o sorbete del día

Plato de fruta fresca

Dulcificados con fructosa

Tarta de zanahoria  Light

Helado del día

VINI SUGGERITI

*Sauvignon Blanc "San Nicolas", Valle de Curicó-Chile
Cabernet Sauvignon "San Nicolas", Valle de Curicó-Chile*

prezzi come indicati sulla lista vini

LA SCELTA VEGETARIANA

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

Torta rustica ai funghi champignons

Gratin di patate

Pomodoro alla griglia

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

Fagottino di melanzane farcito con formaggio caprino

Calamari affogati con patate alla paprica dolce

LA ZUPPA & L'INSALATA

Brodo chiaro di pesce con dadini di pesce spada 🍏 Light

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

I PIATTI PRINCIPALI

Conchiglioni farciti con ragù di vitello e verdure
gratinati con formaggio Asiago e Parmigiano e guarniti con punte di asparagi

Zuppa di pesce con frutti di mare, cozze, calamari e pezzetti di pesce 🍏 Light
cotti in salsa marinara, serviti con crostino all'aglio

Grigliata di carni miste 🍏 Light
salsiccia e bacon di maiale, costina di agnello e medaglione di manzo, insaporite con olio al rosmarino

Torta rustica ai funghi champignons

Gratin di patate

Pomodoro alla griglia 🍏 Light

I FORMAGGI

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

I DOLCI & LA FRUTTA

Crostata tiepida alle mele
servita con gelato alla vaniglia

Gelato o sorbetto del giorno

Piatto di frutta fresca

Dolcificati con fruttosio

Torta di carote 🍏 Light

Gelato del giorno

SUGGESTION DE VINS

*Sauvignon Blanc "San Nicolas", Valle de Curicó-Chile
Cabernet Sauvignon "San Nicolas", Valle de Curicó-Chile*

prix comme indiqués dans notre carte des vins

LE CHOIX VÉGÉTARIEN

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

Tourte campagnarde aux champignons

Gratin Dauphinois

Tomate grillée

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

*Chausson d'aubergines frites, farcies de fromage de chèvre
Calmars étuvés avec pommes de terre et paprika*

SALADE & POTAGE


Bouillon clair de poisson aux dés d'espadon  Light

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

PLATS PRINCIPAUX

“Conchiglioni farciti”

*pâtes en forme de coquillage fourrées de ragoût de veau et légumes,
gratiné aux fromages Asiaso et Parmesan, garnies de pointes d'asperges*

*Soupe de poisson et fruits de mer avec moules, calmars et poisson  Light
cuits dans une sauce marinère et servis avec pain grillé aillé*

*Grillade de viandes variées  Light
saucisse et bacon de porc, côtelette d'agneau et médaillon de bœuf, le tout parfumé d'huile au romarin*

Tourte campagnarde aux champignons

Gratin Dauphinois

Tomate grillée  Light

FROMAGES

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

DESSERTS & FRUIT

*Tarte aux pommes tiède
servi avec de la glace à la vanille*

Glace ou sorbet du jour

Assiette de fruits frais

Sucré au fructose

Gâteau aux carottes  Light

Glace du jour

WEINEMPFEHLUNG

*Sauvignon Blanc "San Nicolas", Valle de Curicó-Chile
Cabernet Sauvignon "San Nicolas", Valle de Curicó-Chile*

Preise nach unserer Weinkarte

VEGETARISCHE GERICHTE

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

Rustikale Champignontorte

Milchkartoffelauflauf

Grilltomate

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

Auberginentasche mit Ziegenkäsefüllung
Geschmorter Tintenfisch mit Kartoffeln und Paprika

SUPPE UND SALAT

Klare Fischbrühe mit Schwertfisch-Würfeln  Light
Caesar-Salat oder gemischter Gartensalat  Light
mit Salatdressings nach Wahl

HAUPTGERICHTE

“Conchiglioni farciti”
muschelförmige Nudeln mit Kalbs-Gemüse-Ragout gefüllt
mit Asiago und Parmesan Käse Überbacken und mit Spargeln garniert
Meeresfrüchte-Suppe mit Muscheln, Tintenfisch und Fisch  Light
in Marinara-Sauce gegart und mit einem Knoblauch-Croûton serviert
Grillplatte mit verschiedenem Fleisch  Light
Hackfleischwurst und Speck, Lammrippen und Rindermedaillon, gewürzt mit Rosmarin-Öl
Rustikale Champignontorte
Milchkartoffelauflauf
Grilltomate  Light

KÄSE

Auswahl an italienischen Käsespezialitäten
serviert mit Orangenmarmelade und Crackers

DESSERT UND FRÜCHTE

Warmer Apfelkuchen mit Vanilleeis serviert
Eis oder Sorbet des Tages
Frische Früchte
Gesüßt mit Fruchtzucker
Karottentorte  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.