



Lunch

SUGGESTED WINES

Chenin Blanc “Beringer”, Napa Valley-California
Merlot Stone Cellar “Beringer”, Napa Valley-California

prices according to wine list

VEGETARIAN CHOICE

Fried Polenta sticks with melted Asiago cheese sauce

Cream of mushroom soup

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

“Rigatoni ai cinque sapori”

short tubular pasta with fresh tomatoes, sautéed mixed bell peppers, garlic, capers and oregano

Baked tomato and Ricotta cheese “Quiche”

Thyme potatoes

Braised peas and pearl onions

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

Grilled plum tomatoes and tuna fish salad  Light
Fried Polenta sticks with melted Asiago cheese sauce

SOUP & SALAD

Cream of mushroom soup
Caesar salad or mixed garden salad  Light
with your choice of dressing


MAIN COURSES

“Rigatoni ai cinque sapori”
short tubular pasta with fresh tomatoes, sautéed mixed bell peppers, garlic, capers and oregano
Broiled fillet of whiting  Light
served with a creamy tomato fish sauce
Chicken “Kiev”
chicken breast, stuffed with a garlic and parsley butter, then breaded and fried, served with a light chicken gravy
Baked tomato and Ricotta cheese “Quiche”
Thyme potatoes
Braised peas and pearl onions  Light

CHEESE

Selection of Italian cheese
served with marmalade and crackers

DESSERTS & FRUIT

Chocolate and pecan pie
Ice cream or sorbet of the day
Sliced fresh fruit
Sweetened with fructose
Baked pineapple with pistachios  Light
served warm with vanilla ice cream
Ice cream of the day

VINOS RECOMENDADOS

Chenin Blanc “Beringer”, Napa Valley-California
Merlot Stone Cellar “Beringer”, Napa Valley-California

precios indicados en la carta de vinos

ALTERNATIVA VEGETARIANA

Barritas de Polenta fritas cubiertas de salsa de queso Asiao fundido

Crema de setas

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

*“Rigatoni ai cinque sapori”
pasta tubular con tomate, pimientos mixtos, ajo, alcaparras y orégano*

Quiche de tomate asado y queso Ricotta

Patatas al aroma de tomillo

Guisantes y cebollitas braseados

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

Tomates confitados y ensalada de atún  Light
Barritas de Polenta fritas cubiertas de salsa de queso Asiao fundido

SOPA Y ENSALADA

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

PLATOS PRINCIPALES

“Rigatoni ai cinque sapori”
pasta tubular con tomate, pimientos mixtos, ajo, alcaparras y orégano

Filete de pescadilla a la parilla  Light
acompañado de una salsa cremosa de pescado y tomate

Pollo a la Kiev
pechuga de pollo rellena de mantequilla de ajo y perejil, empanada y frita

Quiche de tomate asado y queso Ricotta

Patatas al aroma de tomillo

Guisantes y cebollitas braseados  Light

QUESOS

Selección de quesos italianos
acompañados de mermelada de naranja y crackers


POSTRES Y FRUTA

Tarta de pasta quebrada con chocolate y nueces Pecanas

Helado o sorbete del día

Plato de fruta fresca

Dulcificados con fructosa

Piña al horno con pistachios  Light
servida templada con helado de vainilla

Helado del día

VINI SUGGERITI

Chenin Blanc "Beringer", Napa Valley-California
Merlot Stone Cellar "Beringer", Napa Valley-California

prezzi come indicati sulla lista vini

LA SCELTA VEGETARIANA

Bastoncini di polenta fritti con salsa di formaggio Asiago fuso

Crema di funghi

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

*Rigatoni ai cinque sapori
con pomodori, peperoni, aglio, capperi e origano*

Torta salata di pomodori arrostiti e ricotta

Patate al timo

Piselli e cipolline brasate

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

Pomodori appassiti ed insalata di tonno  Light
Bastoncini di polenta fritti con salsa di formaggio Asiago fuso

LA ZUPPA & L'INSALATA

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


I PIATTI PRINCIPALI

Rigatoni ai cinque sapori
con pomodori, peperoni, aglio, capperi e origano
Filetto di merlano alla piastra  Light
servito in una cremosa salsa di pesce macchiata al pomodoro
Pollo alla "Kiev"
petto di pollo farcito con burro aromatizzato all'aglio e prezzemolo,
impanato e fritto, servito con un sugo leggero di pollo
Torta salata di pomodori arrostiti e ricotta
Patate al timo
Piselli e cipolline brasate  Light

I FORMAGGI

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

I DOLCI & LA FRUTTA

Crostata al cioccolato e noci Pecan
Gelato o sorbetto del giorno
Piatto di frutta fresca
Dolcificati con fruttosio
Ananas al forno con pistacchi  Light
servito tiepido con gelato alla vaniglia
Gelato del giorno

SUGGESTION DE VINS

Chenin Blanc "Beringer", Napa Valley-California
Merlot Stone Cellar "Beringer", Napa Valley-California

prix comme indiqués dans notre carte des vins

LE CHOIX VÉGÉTARIEN

Bâtonnets de Polenta frits servis avec sauce au fromage Asiago fondu

Crème de champignons

Salade Caesar ou salade mêlée
avec votre choix d'assaisonnements

"Rigatoni ai cinque sapori"
pâte tubulaire aux tomates, poivrons mélangés, ail, câpres et origan

Quiche de tomates rôties et fromage Ricotta

Pommes de terre au thym

Petits pois et petits oignons braisés

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

Tomates confites et salade de thon  Light

Bâtonnets de Polenta frits servis avec sauce au fromage Asiago fondu

SALADE & POTAGE

Crème de champignons

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

PLATS PRINCIPAUX

“Rigatoni ai cinque sapori”

pâte tubulaire aux tomates, poivrons mélangés, ail, câpres et origan

Filet de merlan grillé  Light

servi avec une sauce de poisson crémeuse et tomatée

Poulet à la “Kiev”

blanc de poulet farci de beurre aillé et persillé, pané et frit

Quiche de tomates rôties et fromage Ricotta

Pommes de terre au thym

Petits pois et petits oignons braisés  Light

FROMAGES

Sélection de fromages italiens

servis avec marmelade d'oranges et crackers


DESSERTS & FRUIT

Tarte au chocolat avec noix de pécan

Glace ou sorbet du jour

Assiette de fruits frais

Sucré au fructose

Ananas au four avec pistaches  Light
servi tiède avec glace à la vanille

Glace du jour

WEINEMPFEHLUNG

Chenin Blanc "Beringer", Napa Valley-California
Merlot Stone Cellar "Beringer", Napa Valley-California

Preise nach unserer Weinkarte

VEGETARISCHE GERICHTE

Frittierte Polentastreifen mit zerlassenen Asiago-Käsesoße

Pilzencremesuppe

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

"Rigatoni ai cinque sapori"

kleine röhrenförmige Nudeln mit Tomaten, gemischtem Paprika, Knoblauch, Kapern und Origano

Gebackene Tomaten-Ricotta-Quiche

Thymiankartoffeln

Geschmorte Erbsen und Perlzwiebeln

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

Gegrillte Tomatenscheiben und Thunfischsalat  Light
Frittierte Polentastreifen mit zerlassener Asiago-Käsesoße

SUPPE UND SALAT

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

HAUPTGERICHTE

“Rigatoni ai cinque sapori”
kleine röhrenförmige Nudeln mit Tomaten, gemischtem Paprika, Knoblauch, Kapern und Origano

Gegrilltes Wittlingsfilet  Light
an einer rosa Velouté-Fischauc

Huhn nach Kiewer Art
Hühnerbrust, gefüllt mit Knoblauch-Petersilien-Butter, dann paniert und gebraten

Gebackene Tomaten-Ricotta-Quiche

Thymiankartoffeln

Geschmorte Erbsen und Perlzwiebeln  Light

KÄSE

Auswahl an italienischen Käsespezialitäten
serviert mit Orangenmarmelade und Crackers

DESSERT UND FRÜCHTE

Schokoladenkuchen mit Pekannuss

Eis oder Sorbet des Tages

Frische Früchte

Gesüßt mit Fruchtzucker

Gebackene Ananas mit Pistazien  Light
warm mit Vanilleeis serviert

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.