



Lunch

## SUGGESTED WINES

*Pinot Grigio “Estrella”, San Luis Obispo County-California*

*Shiraz “Estrella”, San Luis Obispo County-California*

*prices according to wine list*

## VEGETARIAN CHOICE

*Bean and potato soup*

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

*“Lasagne Portofino” with Pesto sauce*

*Mashed potato pie  
sautéed vegetables with garlic and herbs, covered with mashed potato, then gratinated*

*Rice Pilaf - Parmesan polenta*

*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

Roast beef with Russian salad  Light

“Calamari fritti”  
fried calamari rings, served with tartare sauce

## SOUP & SALAD

Bean and potato soup

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

## MAIN COURSES

“Lasagne Portofino” with Pesto sauce

Spicy saithe Calabrian-style  Light  
with garlic, capers, olives, tomato and chili pepper

Turkey scaloppini breaded with herbs and fried  
served with Parmesan polenta and grilled vegetables

Mashed potato pie  
sautéed vegetables with garlic and herbs, covered with mashed potato, then gratinated

Rice Pilaf - Parmesan polenta

Grilled vegetables  Light

## CHEESE

Selection of Italian cheese  
served with marmalade and crackers

## DESSERTS & FRUIT

Pumpkin pie

Ice cream or sorbet of the day

Sliced fresh fruit

Sweetened with fructose

Yoghurt mousse cake  Light

Ice cream of the day

## VINOS RECOMENDADOS

*Pinot Grigio “Estrella”, San Luis Obispo County-California*

*Shyraz “Estrella”, San Luis Obispo County-California*

*precios indicados en la carta de vinos*

## ALTERNATIVA VEGETARIANA

*Sopa de alubias y patatas*

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

*Lasañas “Portofino” con salsa pesto*

*“Mashed potato pie”*

*verduras salteadas con ajo y hierbas, cubiertas de puré de patata gratinado*

*Arroz Pilaf - Polenta con queso Parmesano*

*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

Roast beef con ensalada rusa  Light

Calamares fritos  
acompañados de salsa tártara


## SOPA Y ENSALADA

Sopa de alubias y patatas

Ensalada César o ensalada variadas  Light  
con su elección de aderezos

## PLATOS PRINCIPALES

Lasañas "Portofino" con salsa pesto

Fogonero picante al estilo de Calabria  Light  
con ajo, alcaparras, aceitunas, tomates y guindillas

Escalopines de pavo empanados con hierbas y fritos  
acompañados de polenta con queso Parmesano y verduras a la parrilla

"Mashed potato pie"  
verduras salteadas con ajo y hierbas, cubiertas de puré de patata gratinado

Arroz Pilaf - Polenta con queso Parmesano

Verduras a la parrilla  Light

## QUESOS

Selección de quesos italianos  
acompañados de mermelada de naranja y crackers

## POSTRES Y FRUTA

Tarta de pasta quebrada con calabaza

Helado o sorbete del día

Plato de fruta fresca

Dulcificados con fructosa

Tarta de mousse de yogur  Light

Helado del día

## VINI SUGGERITI

*Pinot Grigio "Estrella", San Luis Obispo County-California*

*Shyraz "Estrella", San Luis Obispo County-California*

*prezzi come indicati sulla lista vini*

## LA SCELTA VEGETARIANA

*Zuppa di fagioli e patate*

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

*Lasagne "Portofino" con salsa al pesto*

*"Mashed potato pie"*

*sformato di purea di patate e verdure saltate con aglio ed erbe aromatiche*

*Riso Pilaf - Polenta al Parmigiano*

*Verdure 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

Roastbeef con insalata russa  Light

“Calamari fritti”  
serviti con salsa Tartara

## LA ZUPPA & L'INSALATA

Zuppa di fagioli e patate

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

## I PIATTI PRINCIPALI

Lasagne “Portofino” con salsa al pesto

Filetto di merluzzo carbonaro alla calabrese  Light  
con aglio, capperi, olive, pomodoro e peperoncino piccante

Scaloppine di tacchino fritte con panatura alle erbe  
servite con polenta al Parmigiano e verdure grigliate

“Mashed potato pie”  
sformato di purea di patate e verdure saltate con aglio ed erbe aromatiche

Riso Pilaf - Polenta al Parmigiano

Verdure alla griglia  Light

## I FORMAGGI

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

## I DOLCI & LA FRUTTA

Crostata alla zucca

Gelato o sorbetto del giorno

Piatto di frutta fresca

Dolcificati con fruttosio

Torta alla mousse di yogurt  Light

Gelato del giorno

## SUGGESTION DE VINS

*Pinot Grigio "Estrella", San Luis Obispo County-California*

*Shyraz "Estrella", San Luis Obispo County-California*

*prix comme indiqués dans notre carte des vins*

## LE CHOIX VÉGÉTARIEN

*Soupe de haricots et pommes de terre*

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

*Lasagne au pistou "Portofino"*

*"Mashed potato pie"*

*légumes sautés à l'ail et aux fines herbes, recouverts de purée de pommes de terre et gratinés*

*Riz Pilaf - Polenta au Parmesan*

*Légumes grillées*

## 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

Rostbeef avec quenelles de salade russe  Light

Friture de calamars  
servie avec sauce tartare


## SALADE & POTAGE

Soupe de haricots et pommes de terre

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

## PLATS PRINCIPAUX

Lasagne au pistou "Portofino"

Lieu noir épicé à la mode de Calabre  Light  
avec ail, câpres, olives, tomates et piments

Petites escalopes de dinde panées aux fines herbes et frites  
servies avec polenta au Parmesan et légumes grillés

"Mashed potato pie"  
légumes sautés à l'ail et aux fines herbes, recouverts de purée de pommes de terre et gratinés

Riz Pilaf - Polenta au Parmesan

Légumes grillées  Light

## FROMAGES

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

## DESSERTS & FRUIT

Tarte de citrouille

Glace ou sorbet du jour

Assiette de fruits frais

Sucré au fructose

Gateau à la mousse de yaourt  Light

Glace du jour

## WEINEMPFEHLUNG

*Pinot Grigio "Estrella", San Luis Obispo County-California*

*Shiraz "Estrella", San Luis Obispo County-California*

*Preise nach unserer Weinkarte*

## VEGETARISCHE GERICHTE

*Bohnen-Kartoffelsuppe*

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

*Lasagne mit Basilikum-Pesto „Portofino“*

*“Mashed potato pie”*

*sautiertes Gemüse, Knoblauch und Kräuter, mit Kartoffelpüree bedeckt und dann gratiniert*

*Reis Pilaw - Parmesan-Polenta*

*Gemüse vom Grill*

## 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

Roastbeef mit russischem Salat  Light

Frittierte Calamari  
mit Tartarensauce serviert

## SUPPE UND SALAT

Bohnen-Kartoffelsuppe

Caesar-Salat oder gemischter Gartensalat  Light  
mit Salatdressings nach Wahl

## HAUPTGERICHTE

Lasagne mit Basilikum-Pesto „Portofino“

Pikanter Seelachsfilet nach Calabria Art  Light  
mit Knoblauch, Kapern, Oliven, Tomaten und Chili

Putenschnitzel mit Kräutern paniert und gebraten  
mit Parmesan-Polenta und gegrilltem Gemüse serviert

„Mashed potato pie“  
sautiertes Gemüse, Knoblauch und Kräuter, mit Kartoffelpüree bedeckt und dann gratiniert

Reis Pilaw - Parmesan-Polenta

Gemüse vom Grill  Light

## KÄSE

Auswahl an italienischen Käsespezialitäten  
serviert mit Orangenmarmelade und Crackers

## DESSERT UND FRÜCHTE

Kürbistarte

Eis oder Sorbet des Tages

Frische Früchte

Gesüßt mit Fruchtzucker

Joghurtmoussetorte  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 halb rohem Fleisch und Geflügel sowie rohen oder halb rohen 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.