



Lunch

SUGGESTED WINES

Chardonnay "Nathanson Creek", Napa Valley-California

Zinfandel "Cline", Sonoma County-California

prices according to wine list

VEGETARIAN CHOICE

*Grilled vegetables and Mozzarella fan
with extra-virgin olive oil emulsion and basil*

Lentil soup

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

*Mixed vegetable curry
served with Basmati rice*

Basmati rice - Rosemary spring potatoes

Sautéed mushrooms with garlic and parsley

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 vegetables and Mozzarella fan  Light
with extra-virgin olive oil emulsion and basil

Half shell mussels
seasoned with garlic, breaded with sweet herbs and gratinated

SOUP & SALAD

Lentil soup

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


MAIN COURSES

“Linguine allo scoglio”
sautéed with seafood and fresh Cherry tomatoes

Fillet of saithe “Costa Smeralda”
in a creamy walnut sauce

Roast pork loin, apple sauce  Light

Mixed vegetable curry
served with Basmati rice

Basmati rice - Rosemary spring potatoes
Sautéed mushrooms with garlic and parsley  Light

CHEESE

Selection of Italian cheese
served with marmalade and crackers

DESSERTS & FRUIT

“Crème caramel”

Ice cream or sorbet of the day

Sliced fresh fruit

Sweetened with fructose

Fruit tartlet  Light

Ice cream of the day

VINOS RECOMENDADOS

Chardonnay "Nathanson Creek", Napa Valley-California

Zinfandel "Cline", Sonoma County-California

precios indicados en la carta de vinos

ALTERNATIVA VEGETARIANA

*Abanico de verduras a la parrilla y Mozzarella
con emulsión de aceite de olive virgen extra y albahaca*

Sopa de lentejas

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

*Verduras mixtas con curry
acompañadas de arroz Basmati*

Arroz Basmati - Patatas nuevas al romero

Setas salteadas con ajo y perejil

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

Abanico de verduras a la parrilla y Mozzarella  Light
con emulsión de aceite de olive virgen extra y albahaca

Mejillones gratinados
aromatizados con ajo y empanados con hierbas finas

SOPA Y ENSALADA

Sopa de lentejas

Ensalada César o ensalada variadas  Light
con su elección de aderezos

PLATOS PRINCIPALES

“Linguine allo scoglio”
pasta con mariscos y tomate Cherry fresco

Filete de carbonero “Costa Esmeralda”
en salsa cremosa de nueces

Lomo de cerdo al horno con salsa de manzanas  Light

Verduras mixtas con curry
acompañadas de arroz Basmati

Arroz Basmati - Patatas nuevas al romero

Setas salteadas con ajo y perejil  Light

QUESOS

Selección de quesos italianos
acompañados de mermelada de naranja y crackers

POSTRES Y FRUTA

“Crème caramel”

Helado o sorbete del día

Plato de fruta fresca

Dulcificados con fructosa

Tartaleta de fruta  Light

Helado del día

VINI SUGGERITI

Chardonnay "Nathanson Creek", Napa Valley-California

Zinfandel "Cline", Sonoma County-California

prezzi come indicati sulla lista vini

LA SCELTA VEGETARIANA

*Ventaglio di verdure alla griglia e mozzarella
all'olio extravergine di oliva e basilico fresco*

Zuppa di lenticchie

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

*Misto di verdure al curry
servito con riso Basmati*

Riso Basmati - Patate novelle saltate al rosmarino

Funghi trifolati

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

Ventaglio di verdure alla griglia e mozzarella  Light
all'olio extravergine di oliva e basilico fresco

Cozze gratinate
insaporite con aglio e panura alle erbe aromatiche

LA ZUPPA & L'INSALATA

Zuppa di lenticchie

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

I PIATTI PRINCIPALI

“Linguine allo scoglio”
con frutti di mare e pomodori ciliegina

Filetto di merluzzo carbonaro “Costa Smeralda”
in salsa cremosa di noci

Lonza di maiale al forno con salsa alle mele  Light

Misto di verdure al curry
servito con riso Basmati

Riso Basmati - Patate novelle saltate al rosmarino

Funghi trifolati  Light

I FORMAGGI

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

I DOLCI & LA FRUTTA

“Crème caramel”

Gelato o sorbetto del giorno

Piatto di frutta fresca

Dolcificati con fruttosio

Crostatina alla frutta  Light

Gelato del giorno

SUGGESTION DE VINS

Chardonnay "Nathanson Creek", Napa Valley-California

Zinfandel "Cline", Sonoma County-California

prix comme indiqués dans notre carte des vins

LE CHOIX VÉGÉTARIEN

*Éventail de légumes grillés et Mozzarella
avec émulsion d'huile d'olive vierge extra et basilic*

Soupe de lentilles

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

*Panaché de légumes au curry
servi avec riz Basmati*

Riz Basmati - Pommes nouvelles au romarin

Champignons sautés à l'ail et persil

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

Éventail de légumes grillés et Mozzarella  Light
avec émulsion d'huile d'olive vierge extra et basilic

Moules gratinées
assaisonnées à l'ail et panées aux fines herbes

SALADE & POTAGE

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

PLATS PRINCIPAUX

“Linguine allo scoglio”
pâtes aux fruits de mer et tomates cerises fraîches

Filet de lieu noir
en sauce crèmeuse aux noix

Longe de porc cuite au four, sauce aux pommes  Light

Panaché de légumes au curry
servi avec riz Basmati

Riz Basmati - Pommes nouvelles au romarin

Champignons sautés à l'ail et persil  Light

FROMAGES

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

DESSERTS & FRUIT

Crème caramel
Glace ou sorbet du jour
Assiette de fruits frais

Sucré au fructose

Tartelette aux fruits  Light

Glace du jour

WEINEMPFEHLUNG

Chardonnay "Nathanson Creek", Napa Valley-California

Zinfandel "Cline", Sonoma County-California

Preise nach unserer Weinkarte

VEGETARISCHE GERICHTE

*Aufgefächerte gegrilltes Gemüse und Mozzarella
mit einer Emulsion aus Olivenöl nativ extra und Basilikum*

Linsensuppe

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

*Gemischtes Curry-Gemüse
mit Basmatireis serviert*

*Basmatireis - Neue Kartoffeln mit Rosmarin
Mit Knoblauch und Petersilie sautierten Pilzen*

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

Aufgefächerte gegrilltes Gemüse und Mozzarella  Light
mit einer Emulsion aus Olivenöl nativ extra und Basilikum

Gratinierte Miesmuscheln
mit Knoblauch verfeinert und mit Kräutern paniert

SUPPE UND SALAT

Linsensuppe

Caesar-Salat oder gemischter Gartensalat  Light
mit Salatdressings nach Wahl

HAUPTGERICHTE

“Linguine allo scoglio”

Nudeln mit Meeresfrüchten und frischen Kirschtomaten

Pollacksfilet

in cremiger Walnusssoße

Schweinelenden im Ofen gebacken, Apfelsauce  Light

Gemischtes Curry-Gemüse

mit Basmatireis serviert

Basmatireis - Neue Kartoffeln mit Rosmarin

Mit Knoblauch und Petersilie sautierten Pilzen  Light

KÄSE

Auswahl an italienischen Käsespezialitäten
serviert mit Orangenmarmelade und Crackers

DESSERT UND FRÜCHTE

“Crème caramel”

Eis oder Sorbet des Tages

Frische Früchte

Gesüßt mit Fruchtzucker

Obsttörtchen  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 organolettiche 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.