



invites you on a gourmet tour this evening
to discover the Italian flavours of the regional cuisine of

Sicily



In Sicily, like in a few other places, to talk of cuisine marks the start of a journey within a journey. Sicily boasts an extensive repertoire of dishes featuring many different ingredients, spices and flavours that testify to the fact that for many centuries the island was the centre of attention for many different peoples. These many different periods of rule have left monuments and ruins that remind us of a past splendour that is still reflected today, particularly in its cuisine. The culinary tradition of the eastern part of the island, the cradle of Magna Graecia, is characterised by its simple dishes and the wide use of natural products. Here pasta of various kinds, cooked in different ways and enriched with local produce, is a meal in itself. This would be the case with a speciality from Catania known as *pasta alla Norma* which is prepared with tomato, eggplant and salted ricotta.

The Arabs had the greatest historical influence on the island's cuisine, introducing citrus fruit, sugar, cinnamon and saffron, along with rice. Although in Sicily rice was cooked and used in a different way from in the north, it became equally widespread. One example are the balls of rice known as *arancini* (with a ground meat and pea or ham and cheese stuffing), which have become famous throughout Italy. Fish is of course present in many different varieties and dishes, however, the simplest and most typical swordfish recipe deserves a special mention. This is swordfish with *Salmoriglio* sauce, made by beating together oil, lemon, garlic and spices. Its aroma lingers in the air like that of the herbs (rosemary, wild fennel and oregano) that visitors encounter as they journey through Sicily.

Cakes and pastries deserve special attention, for they are part of everyday life in Sicily. *Cassata*, *cannoli* and *granita* are the most widespread, but each province has its own specialities to discover. Sicilian wines were once considered fit only for blending, but while they are still not all as famous as the liqueur wine *Marsala*, we are nonetheless now familiar with and enjoy DOC and IGT table wines such as *Nero d'Avola* and *Anthilia* or the *Passito di Pantelleria* and *Malvasia delle Lipari* dessert wines.

Our specialties this evening include tantalizing dishes from the Italian Regional Cuisine of Sicily,
as well as sumptuous choices from our International Menu and our Always Available selection.
You may create your own menu combination to have the best of all options!

OUR INTERNATIONAL PROPOSAL...
TO SATISFY THE TASTE OF A MORE CONSERVATIVE PALATE

"STARS AND STRIPES" MENU

Chilled fruit platter of the day

Chef's salad

*mixed lettuce, Swiss cheese, cooked ham, turkey, beef, tomato and hard boiled eggs
choice of dressing*

"Beef Pot-roast"

*top round, slowly braised with onions in a rich red wine gravy
served with roasted potato wedges, garlic spinach, sautéed carrots with garlic*

Crème Brûlée

DESSERT SWEETENED WITH FRUCTOSE

Apple cake

Ice cream of the day

VEGAN CHOICES

"Roasted stuffed red pepper"

a whole bell-pepper, filled with saffron rice and tofu, served on a bed of spinach sauce

Boca Burger with vegetables of the day

ALWAYS AVAILABLE

Consommé with pasta or with vegetables

Caesar salad or mixed garden salad with your choice of dressing

Spaghetti or Penne Bolognese or with tomato sauce

FROM THE GRILL:

Chicken breast scaloppini, beef steak, fillet of salmon

served with French fries, baked potato with sour cream or vegetables of the day

American coffee and tea available upon request

OUR ITALIAN REGIONAL PROPOSAL...
TO DISCOVER THE ENCHANTMENT OF

DINING IN PALERMO

APPETIZERS & SOUP

“Carpaccio di tonno su caponata di melanzane alla siciliana”
tuna carpaccio, marinated with lemon and Extra virgin olive oil,
on a Sicilian-style sweet and sour eggplant ragout

“Rollatini di zucchine gratinate con mozzarella e passata di pomodoro fresco”
gratinated zucchini rolls with mozzarella and fresh tomato sauce

“Zuppa di pesce alla mediterranea”
fish and tomato soup, served with crouton and a spicy saffron sauce

MAIN COURSES

“Fusilli alla Norma”
small wired pasta, tossed in tomato sauce with fried eggplants, salted ricotta and basil

“Pesce spada grigliato al salmoriglio leggero”
grilled swordfish in light Salmoriglio sauce with Extra virgin olive oil, garlic, parsley and oregano
served with boiled potatoes, garlic spinach and sautéed carrots with garlic

“Scaloppine di maiale al Marsala”
pork scaloppini in a rich Marsala wine sauce,
served with roasted potato wedges, garlic spinach and sautéed carrots with garlic

CHEESES, DESSERTS & FRUIT

Selection of cheeses
served with orange marmalade and crackers

“Cannolo alla Siciliana”
Sicilian “Cannoli” stuffed with Ricotta cheese, candied fruit and chocolate shavings

Ice cream or sorbet of the day

Sliced fresh fruit

SUGGESTED ITALIAN WINE

Nero d'Avola Regaleali IGT
“Tasca d'Almerita”, Sicilia-Italia
prices according to wine list

ITALIAN BREAD

Garlic bread
Grissini
White bread rolls

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.



le invita esta noche a un itinerario gastronómico
para descubrir los sabores italianos de la cocina regional de

Sicilia



En pocos lugares hablar de cocina significa “iniciar un viaje en el viaje” tanto como en Sicilia. En Sicilia la gastronomía ofrece una rica variedad de platos con productos, especias y aromas que atestiguan hasta qué punto la isla fue durante siglos el punto de mira de pueblos de orígenes diferentes. Las distintas civilizaciones dominantes han dejado monumentos y ruinas como recuerdo de su pasado esplendor y han marcado formas de vida existentes aún en nuestros días, sobre todo en la cocina. La familiaridad con los productos naturales y la sencillez de base es lo que más caracteriza la cocina de la parte oriental de la isla, cuna de la Magna Grecia. Los distintos tipos de pasta, cocinados de formas diferentes y enriquecidos con los productos autóctonos, acaban siendo un plato único, como en el caso de la pasta “a la Norma” de Catania (con tomate, berenjena y queso Ricotta salado).

Volviendo a los influjos históricos, se debe a los Árabes la introducción de los cítricos, el azúcar, la canela y el azafrán, además del arroz, que aquí se ha cocinado y usado de forma distinta a la del Norte pero ha tenido una difusión igualmente extensa, como demuestran las típicas croquetas de arroz (reellenas de carne y guisantes, o de jamón y queso), hoy en día conocidas y valoradas en todo el Bel Paese. El pescado, obviamente, es protagonista de una gran variedad de platos, entre los que merece destacar el pez espada en su elaboración más sencilla y característica: con salmorejo, en una emulsión de aceite, ajo, especias y limón. Su olor se siente en el aire como el de las plantas aromáticas (romero, hinojo silvestre, orégano) que se encuentran a lo largo del viaje.

Merece especial atención la pastelería, que en Sicilia forma parte de las costumbres cotidianas: los dulces más comunes son la Cassata (pastel con queso Ricotta, chocolate, frutas escarchadas y licor), los Cannelloni (rollos de pasta rellenos de queso Ricotta) y los granizados, pero cada provincia ofrece numerosas novedades. Los vinos de la isla se solían considerar adecuados sólo para mezclarlos con otras variedades pero hoy en día, aunque no todos han alcanzado el renombre del licoroso Marsala, se conocen y valoran vinos de mesa d.o.c. (denominación de origen controlada) e i.g.t., (indicación geográfica típica) como el Nero d'Avola, el Anthilia o, entre los vinos dulces, el Passito di Pantelleria o el Malvasia delle Lipari.

Nuestras especialidades esta noche incluyen sabrosos platos italianos de la región Sicilia,
así como suntuosas opciones gastronómicas internacionales y de nuestra selección de Todos los Días.
¡Usted puede crearse su propia combinación escogiendo las opciones mejores!

NUESTRA PROPUESTA INTERNACIONAL...
PARA SATISFACER EL GUSTO DE UN PALADAR MÁS CONSERVADOR

MENÚ "BARRAS Y ESTRELLAS"

Plato de fruta del día

Ensalada del Chef

*lechugas variadas, queso suizo, jamón cocido, pavo, tomate y huevo duro
selección de condimentos*

"Beef Pot-roast"

*morcillo de res estofado, cocido lentamente en una rica salsa de vino tinto y cebolla
acompañadas de gajos de patatas asadas, espinacas al ajo y zanahorias en aceite con perejil y ajo*

Crème Brûlée

POSTRES DULCIFICADOS CON FRUCTOSA

Tarta de manzana

Helado del día

ALTERNATIVAS VEGAN

*Pimiento relleno de arroz al azafrán, Tofu y verduras
servido con salsa de espinacas*

Boca Burger y verduras del día

TODOS LOS DÍAS

Consomé con pasta o verduras

Ensalada César o ensalada mixta con condimento de su elección

Espaguetis o Penne a la boloñesa o con salsa de tomate

NUESTRA PARRILLA:

*Escalopines de pechuga de pollo, filete de carne de res, filete de salmón
acompañados de patatas fritas, patata asada con crema agria o verduras del día*

Si lo desea, pida café americano o té

NUESTRA PROPUESTA ITALIANA REGIONAL...
PARA DESCUBRIR EL ENCANTO DE UNA

CENA EN PALERMO

ENTRANTES Y SOPA

“Carpaccio di tonno su caponata di melanzane alla siciliana”
carpaccio de atún acompañado de “caponata” de berenjenas a la siciliana

“Rollatini di zucchine gratinate con mozzarella e passata di pomodoro fresco”
rollos de calabacín gratinados con Mozzarella y puré de tomate fresco

“Zuppa di pesce alla mediterranea”
sopa de pescado a la mediterránea, con tomate fresco y salsa picante de azafrán

PLATOS PRINCIPALES

“Fusilli alla Norma”
pasta con berenjenas fritas, queso Ricotta y salsa de tomate con albahaca

“Pesce spada grigliato al salmoriglio leggero”
pez espada a la parrilla con aceite de oliva extra virgen, orégano y ajo
acompañado de patatas hervidas, espinacas al ajo y zanahorias en aceite con perejil y ajo

“Scaloppine di maiale al Marsala”
escalopines de cerdo al Marsala, acompañadas de gajos de patatas asadas,
espinacas al ajo y zanahorias en aceite con perejil y ajo

QUESOS, POSTRES Y FRUTA

Selección de quesos
acompañados de mermelada de naranja y crackers

“Cannolo alla Siciliana”
“Cannolo” a la siciliana, relleno de queso “Ricotta”, frutas escarchadas y chocolate rallado

Helado o sorbete del día

Plato de fruta fresca

VINO ITALIANO RECOMENDADO

Nero d'Avola Regaleali IGT
“Tasca d'Almerita”, Sicilia-Italia
precios indicados en la carta de vinos

PAN ITALIANO

Pan con ajo
Grisines
Panecillo blanco

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.



Vi invita questa sera a percorrere un itinerario gastronomico
alla scoperta dei sapori italiani nella cucina regionale della

Sicilia



Per pochi altri posti al mondo come per la Sicilia parlare di cucina è “iniziare un viaggio dentro il viaggio”. La gastronomia siciliana è ricca di varietà d’ingredienti, di sapori, di spezie e profumi che testimoniano quanto l’isola si sia, nei secoli, trovata al centro di mire e attenzioni di popoli d’ogni dove. Le tante dominazioni hanno lasciato monumenti e ruderi a ricordo del loro passato splendore, hanno profondamente segnato modi di vita e abitudini, riscontrabili ancora ai giorni nostri soprattutto in cucina. La familiarità con i prodotti naturali e una semplicità di fondo è ciò che caratterizza di più la cucina della parte orientale dell’isola, culla della Magna Grecia. Le paste di vario tipo, cucinate in modi diversi e arricchite dai prodotti del posto, finiscono col diventare l’intero pasto. E’ il caso della catanese “pasta alla Norma”, i cui ingredienti sono pomodori, melanzane e ricotta salata.

Tornando agli influssi storici, è agli Arabi che si deve l’introduzione degli agrumi, dello zucchero, della cannella e dello zafferano, oltre a quella del riso che qui ha avuto modi di cottura e utilizzi diversi da quelli del Nord, ma una diffusione altrettanto capillare, basti pensare agli Arancini di riso, con ripieno di ragù di carne e piselli o di prosciutto e formaggio, conosciuti e apprezzati in tutto il Bel Paese. Il pesce, com’è ovvio, è proposto con ricchezza di varietà e di preparazioni. Occupa un posto di rilievo il pesce spada nella sua più semplice e particolare preparazione: “al salmoriglio”, un’emulsione d’olio, aglio, spezie e limone. La Sicilia è anche terra dai profumi intensi, come quello delle piante odorose (rosmarino, finocchietto selvatico, origano) che s’incontrano lungo il viaggio.

Attenzione particolare merita la pasticceria che qui fa parte delle abitudini quotidiane: cassate, cannoli e granite, pasticcini di pasta di mandorle e marzapane sono i dolci più diffusi, ma ogni provincia è ricca di “dolcezze” proprie e uniche. I vini dell’isola, che erano considerati un tempo “da taglio”, hanno oggi raggiunto un apprezzabile standard di qualità: conosciamo ed apprezziamo vini da tavola, d.o.c. e i.g.t. quali il Nero d’Avola e l’Anthilia, tra i vini da dessert, il Passito di Pantelleria e la Malvasia delle Lipari, oltre al famoso liquoroso Marsala.

Questa sera le nostre specialità includono una serie di allettanti piatti della cucina regionale della Sicilia, così come una scelta sontuosa dal nostro Menu Internazionale e la selezione dei Piatti Sempre Disponibili.

Potete creare la vostra propria combinazione per ottenere il meglio di tutte le scelte!

LA NOSTRA PROPOSTA INTERNAZIONALE...
PER SODDISFARE IL GUSTO DEI PALATI PIÙ CONSERVATORI

MENU "STELLE E STRISCIE"

Piatto di frutta del giorno

"Insalata dello Chef"

*con lattuga, Emmenthal, prosciutto cotto, tacchino, pomodori e uova sode
scelta di condimenti*

"Beef Pot-roast"

*brasato di girello di manzo, cotto lentamente in un ricco sugo di vino rosso e cipolle
servito con spicchi di patate arrosto, spinaci all'aglio e carote trifolate*

Crème Brulée

DOLCI AL FRUTTOSIO

Torta di mele

Gelato del giorno

SPECIALITÀ VEGAN

*Peperone ripieno con riso allo zafferano, tofu e verdure
servito su salsa di spinaci*

Boca Burger veganiano e verdure del giorno

SEMPRE DISPONIBILI

Consommé con pastina o con verdure

Caesar salad o insalata mista con condimento a scelta

Spaghetti o Penne alla Bolognese o con salsa al pomodoro

DALLA GRIGLIA:

*Scaloppine di petto di pollo, bistecca di manzo, filetto di salmone
serviti con patate fritte, patata al cartoccio con panna acida o verdure del giorno*

Caffè americano e tè sono disponibili su richiesta

LA NOSTRA PROPOSTA REGIONALE...
PER SCOPRIRE IL FASCINO DI UNA

CENA A PALERMO

ANTIPASTI & ZUPPA

Carpaccio di tonno su caponata di melanzane alla siciliana

*Rollatini di zucchine gratinate
con mozzarella e passata di pomodoro fresco*

*Zuppa di pesce alla mediterranea
con pomodoro fresco e salsa piccante allo zafferano*

PIATTI PRINCIPALI

*Fusilli alla Norma
con melanzane fritte, ricotta stagionata e salsa di pomodoro al basilico*

*Pesce spada grigliato al salmoriglio leggero
servito con patate bollite, spinaci all'aglio e carote trifolate*

*Scaloppine di maiale al Marsala
servite con spicchi di patate arrosto, spinaci all'aglio e carote trifolate*

FORMAGGI, DESSERTS E FRUTTA

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

*Cannolo alla Siciliana
ripieno di ricotta, frutta candita e scaglie di cioccolato*

Gelato o sorbetto del giorno

Piatto di frutta fresca

VINI SUGGERITI

*Nero d'Avola Regaleali IGT
"Tasca d'Almerita", Sicilia-Italia
prezzi come indicati sulla lista vini*

PANE ITALIANO

*Pane all'aglio
Grissini
Panino bianco*

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.



vous invite ce soir à parcourir un itinéraire gastronomique
à la découverte des saveurs italiennes de la région

Sicile



La Sicile est un des rares lieux où parler de cuisine signifie entreprendre un voyage dans le voyage. En Sicile, les plats sont variés et riches en produits, épices et parfums qui témoignent que l'île fut pendant des siècles le point de mire et au centre de l'attention des peuples les plus divers. Les nombreuses dominations dont elle fut l'objet ont laissé monuments et vestiges en souvenir de leur splendeur et ont profondément marqué ses modes de vie, encore présents de nos jours, surtout en cuisine. Sa familiarité avec les produits naturels et sa simplicité de fond sont les principaux signes distinctifs de la gastronomie de la partie orientale de l'île, le berceau de la Grande-Grèce. Les pâtes, en tout genre et cuisinées de mille façons, enrichies de produits locaux, finissent par devenir tout le repas. C'est le cas des pâtes à la Norma, un plat de Catane fait de tomates, d'aubergines et de ricotta salée.

Pour revenir aux influences historiques, c'est aux Arabes que l'Italie doit l'introduction des agrumes, du sucre, de la cannelle et du safran ainsi que du riz, qui connaît en Sicile des modes de cuisson et d'utilisation différents de ceux qui ont été adoptés au nord du pays, mais sa diffusion est tout aussi importante ; il suffit de penser aux arancini, des boulettes de riz mêlé de ragoût de viande et petits pois ou de jambon et fromage, désormais connues et appréciées dans toute la péninsule. Le poisson, naturellement, est proposé sous mille formes et variétés ; principalement l'espadon, préparé le plus simplement du monde : à la sauce Salmoriglio, une émulsion d'huile, d'ail, d'épices et de citron. Son parfum embaume l'air comme celui des herbes aromatiques (romarin, fenouil sauvage, origan) rencontrées au cours du voyage.

La pâtisserie sicilienne mérite une attention particulière et fait partie des habitudes quotidiennes : cassates, cannelloni (roulés à la ricotta) et granités sont les pâtisseries les plus répandues, mais chaque province développe ses nouveautés. Les vins de l'île étaient autrefois considérés comme des vins de coupage, mais aujourd'hui, même s'ils n'ont pas tous atteint la renommée du vin liquoreux de Marsala, des vins de table, de pays et AOC comme le nero d'Avola ou l'anthilia ou, parmi les vins de dessert, le passito di Pantelleria et le malvasia delle Lipari, sont eux aussi connus et appréciés.

Ce soir nos spécialités incluent plusieurs plats appétissants de la cuisine régionale de Sicile,
ainsi que des choix somptueux de notre Menu Internationale et notre sélection des plats Toujours Disponibles.

Vous pouvez créer votre propre combinaison pour obtenir le mieux de toutes options!

NOTRE PROPOSITION INTERNATIONALE...
POUR SATISFAIRE LE GOÛT D'UN PALAIS CONSERVATEUR

MENU "BANNIÈRE ÉTOILÉE"

Assiette de fruits frais du jour

Chef's Salad

*laitues, gruyère, jambon cuit, dinde, tomates et œufs durs
choix de condiments*

"Beef Pot-roast"

*bœuf braisé, cuit à petit feu dans une sauce au vin rouge et oignons,
servi avec pommes de terre rôties, épinards à l'ail et carottes sautées à l'ail et persil*

Crème Brûlée

DESSERTS SUCRÉ AU FRUCTOSE

Gâteau aux pommes

Glace du jour

LES CHOIX VÉGAN

*Poivron farci de riz au safran, tofu et légumes
servi sur une sauce aux épinards*

Boca Burger végétarien et légumes du jour

TOUJOURS DISPONIBLES

Consommé avec pâtes ou aux légumes

*Salade Caesar ou salade mêlée, assaisonnement au choix
Spaghetti ou Penne à la bolognaise ou à la sauce tomate*

GRILLADES:

*Escalopes de poulet, entrecôte de bœuf, filet de saumon
servis avec pommes frites, pommes de terre au four à la crème aigre ou légumes du jour*

Café et thé disponibles sur demande

NOTRE PROPOSITION ITALIENNE RÉGIONALE...
POUR DÉCOUVRIR LE CHARME D'UN

DÎNER À PALERME

HORS-D'ŒUVRE & POTAGE

“Carpaccio di tonno su caponata di melanzane alla siciliana”
carpaccio de thon et “caponata” d'aubergines à la sicilienne

“Rollatini di zucchine gratinate con mozzarella e passata di pomodoro fresco”
petits roulés de courgettes gratinées avec mozzarella et coulis de tomates fraîches

“Zuppa di pesce alla mediterranea”
soupe de poisson à la méditerranéenne
avec tomates fraîches et sauce piquante au safran

PLATS PRINCIPAUX

“Fusilli alla Norma”
pâtes aux aubergines frites, Ricotta salée râpée et sauce tomate au basilic

“Pesce spada grigliato al salmoriglio leggero”
tranche d'épaulon grillée à l'huile d'olive, ail et origan,
servi avec pommes vapeur, épinards à l'ail et carottes sautées à l'ail et persil

“Scaloppine di maiale al Marsala”
escalopes de porc au Marsala servies avec quartiers de pommes au four,
épinards à l'ail et carottes sautées à l'ail et au persil

FROMAGES, DESSERTS & FRUIT

Sélection de fromages
servis avec marmelade d'oranges et crackers

“Cannolo alla Siciliana”
“Cannolo” à la sicilienne, à base de Ricotta, fruits confits et écailles de chocolat

Glace ou sorbet du jour

Assiette de fruits frais

VIN ITALIEN SUGGÉRÉ

Nero d'Avola Regaleali IGT
“Tasca d'Almerita”, Sicilia-Italia
prix comme indiqués dans notre carte des vins

LE PAIN ITALIEN

Pain à l'ail
Grissini
Petit pain blanc

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.



lädt Sie heute Abend zu einer kulinarischen Entdeckungsreise
durch die typische Küche der folgenden Region ein

Sizilien



Bei wenigen Regionen lässt sich so sehr wie bei Sizilien sagen, dass man sich hier auf eine Reise innerhalb einer Reise begibt. In Sizilien resultiert die Vielfalt der Gerichte aus einem Reichtum an Produkten, Gewürzen und Düften, der davon zeugt, wie sehr die Insel seit Jahrhunderten im Blickpunkt der verschiedensten fremden Völker gestanden hat. Die vielen Vorherrschaften haben zur Erinnerung an ihren verflorbenen Glanz Denkmäler und Reste hinterlassen und Lebensformen so tief geprägt, dass sie - insbesondere in der Küche - noch heute spürbar sind. Der vertraute Umgang mit Naturprodukten und eine grundlegende Einfachheit sind die Kennzeichen der Küche im Ostteil der Insel, der Wiege Großgriechenlands. Aus Pasta verschiedenster Art, unterschiedlich zubereitet und von einheimischen Produkten bereichert, werden vollwertige Gerichte gezaubert. Dies ist zum Beispiel bei dem aus Catania stammenden Gericht Pasta alla Norma (mit Tomaten, Auberginen und gesalzener Ricotta) der Fall.

Nochmals zu den historischen Einflüssen zurückkehrend, lässt sich sagen, dass es die Araber waren, welchen wir die Einführung der Zitrusfrüchte sowie von Zucker, Zimt und Safran verdanken, ganz abgesehen vom Reis, der hier anders gekocht und verwendet wird als am Norden, jedoch ebenso weit verbreitet ist - man braucht nur an die Reiskroketten (Arancini di riso - mit Hackfleischsauce und Erbsen oder mit Schinken und Käse gefüllt) zu denken, die mittlerweile in ganz Italien bekannt und beliebt sind. Der Fisch wird natürlich auch auf die verschiedenste Weise zubereitet; unbedingt Erwähnung verdient der Schwertfisch in seiner einfachsten und gleichzeitig wohl speziellsten Variante: in salmoriglio, einer Marinade aus Öl, Knoblauch, Gewürzen und Zitronensaft. Sein Duft vermischt sich in der Luft mit dem der Kräuter (Rosmarin, Wildfenchel, Origano), die man auf einer Reise durch Sizilien allorts antrifft.

Besondere Aufmerksamkeit verdient auch die Konditorkunst, die in Sizilien zum täglichen Leben gehört: Cassata, Cannelloni, Granita sind zwar die am weitesten verbreiteten, doch jede Provinz weiß mit besonderen Spezialitäten aufzuwarten. Die Weine der Insel galten einst nur als Verschnittweine, aber auch wenn sie nicht alle das Renommee des likörartigen Marsala haben, kennen und schätzen wir heute D.O.C.- und I.G.T.-Tischweine wie den Nero d'Avola oder den Anthilia oder, von den Dessertweinen, den Passito di Pantelleria und den Malvasia delle Lipari.

Heute Abend unsere kulinarische Spezialitäten enthalten verlockende Gerichte der italienischen Regionalküche Sizilien und so auch eine breite Auswahl unter den Gerichten von unserer internationalen Speisekarte sowie von unserer täglich angebotenen Speisekarte. Sie kennen die zahllose Menükombinationen selbst bilden um die beste Wahl genießen zu dürfen.

UNSER ANGEBOT AN INTERNATIONALEN GERICHTEN ...
FÜR DIE LIEBHABER EINER KONSERVATIVEREN KÜCHE

AMERIKANISCHES MENÜ

Obsteller des Tages

Chef-Salat

*gemischter Salat, Schweizer Käse, gekochter Schinken, Putenfleisch, Tomate und hartgekochte Eier
Verschiedene Salatdressings*

“Beef Pot-roast”

*Rinderschmorbraten, der schonend in einer reichhaltigen Rotwein-Zwiebel-Sauce gegart wird
serviert mit Ofenkartoffel, Spinat mit Knoblauch, Gebratene Möhren mit Knoblauch und Petersilie*

Crème Brûlée

DESSERT GESÜSST MIT FRUCHTZUCKER

Apfelkuchen

Eis des Tages

VEGAN GERICHTE

*Gefüllte Paprikaschote, mit Safran-Reis, Tofu und Gemüse
serviert auf Spinatsauce*

Veganischer Boca Burger und Gemüse des Tages

TÄGLICH ANGEBOTEN WERDEN

Rinderconsommé mit Nudeln oder mit Gemüse

Caesar-Salat oder gemischter Salat mit einem Dressing nach Wahl

Spaghetti oder Penne mit Hackfleisch- oder Tomatensauce

VOM GRILL:

Hähnchenbrustschnitzel, Rindersteak, Lachsfilet

serviert mit Pommes frites, Baked Potato mit Sauerrahm oder Gemüse des Tages

Auf Wunsch wird amerikanischer Kaffee oder Tee serviert

UNSER ANGEBOT AN REGIONALEN SPEZIALITÄTEN ITALIENS ...
FÜR GENIESSER, DIE DIE KÖSTLICHKEITEN VON

PALERMO ENTDECKEN MÖCHTEN

VORSPEISEN UND SUPPE

“Carpaccio di tonno su caponata di melanzane alla siciliana”
Thunfisch-Carpaccio, serviert mit sizilianischer “Caponata” aus Auberginen

“Rollatini di zucchini gratinate con mozzarella e passata di pomodoro fresco”
gratinierte Zucchini-Rollen mit Mozzarella und frischem Tomatenpüree

“Zuppa di pesce alla mediterranea”
Fischsuppe nach mediterraner Art mit frischen Tomaten und pikanter Safransauce

HAUPTGERICHTE

“Fusilli alla Norma”
spiralenförmige Nudeln mit Tomatensauce mit Aubergine, Ricotta und Basilikum

“Pesce spada grigliato al salmoriglio leggero”
Schwertfisch vom Grill mit “Salmoriglio” Sauce,
serviert mit gekochte Kartoffeln, Spinat mit Knoblauch, gebratene Möhren mit Knoblauch und Petersilie

“Scaloppine di maiale al Marsala”
Schweineschnitzel mit Marsalawein, serviert mit Ofenkartoffel, Spinat mit Knoblauch,
gebratene Möhren mit Knoblauch und Petersilie

KÄSE, DESSERT UND FRÜCHTE

Auswahl an Käsespezialitäten
serviert mit Orangenmarmelade und Crackers

“Cannolo alla Siciliana”
“Cannolo” auf sizilianische Art, mit cremiger Ricotta,
kandierte Früchten und Schokoladenstückchen-Füllung

Eis oder Sorbet des Tages

Frische Früchte

EMPFOHLENER ITALIENISCHER WEIN

Nero d'Avola Regaleali IGT
“Tasca d'Almerita”, Sicilia-Italia
Preise nach unserer Weinkarte

ITALIENISCHES BROT

Brot mit Knoblauch
Grissini
Weißmehl Brötchen



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.