

Mittagessen

Vorspeisen

Mediterraner Salat aus Oktopus, Fisch und Meeresfrüchten

Zitronen-Vinaigrette mit Sellerie und gewürfelter Paprika

Traditionelle Ariccia-Porchetta

Aufschnitt von gegrilltem Schweinerollbraten mit Rosmarin und Salbei, dazu eine gemischte Salatbeilage mit karamellisierten Walnüssen

New Orleans-Salat

Curryhuhn, Rosinen und Ananaswürfel auf Salatmischung
Orange-Schnittlauch-Vinaigrette



Hülsenfrüchtesuppe

mit Bohnen, Linsen, Kartoffeln und nativem Olivenöl extra

Hauptgerichte



Mezze Maniche Nerano

Pasta Sorrento Art mit Zucchini und Provolone-Käse

Gegrilltes Thunfischfilet*

in Zitronensaft marinierter Thunfisch, Wurzelgemüsekompost, Basilikumpesto-Dressing

Hühnchen-Curry nach indischer Art

mit Basmati Reis und Erbsen



Geschmorte Kohlroulade

gefüllt mit Reis und Gemüse

Speziell für Sie zubereitet

Jeden Tag frisch gebackenes Brot

Vollkornbrötchen mit knusprigen Kernen - Grissini - Rustikale Weizenbrötchen

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: der Verzehr von rohen oder halbprohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.



Täglich angeboten werden

Caesar-Salat

Römersalat, Croûtons, Parmesan, Caesar-Dressing
auf Wunsch mit: Hühnchenbrust, Garnelenschwänzen, Tofu-Schnitzel



Pennette Pasta

mit frischer Tomaten-Basilikum-Sauce

Angus-Rinderburger*

knuspriger Speck, gebratene Zwiebelringe, Cheddar, Pommes frites, Gewürzgurken

Desserts

Internationale Käseauswahl

mit Frucht- und Gemüsekonfitüren, Gelees, Honig, Trockenfrüchten und frischem Obst

Torta Caprese

Schoko-Mandelkuchen aus Capri mit Schokosauce und Vanilleeis

Crème Caramel

marinierte frische Früchtewürfel

Auswahl an Eis und Fruchtsorbets

fragen Sie Ihren Kellner nach unserer Auswahl an Eiscremes und Sorbets

Sauerkirsche-Eisbecher

weißes Vanilleeis, Sauerkirsche und Schlagsahne



Apfelstreuselkuchen

Vanilleeis

Frischer Obstteller



Vegetarisch



Vegan



Ohne Zuckerzusatz

MSC Kreuzfahrten 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. Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass der Verzehr von rohen oder halbprohen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Krustentieren oder Eiern, das Risiko einer nahrungsmittelbedingten Erkrankung erhöht. Alle Menüs können je nach Verfügbarkeit geändert werden. Die vollständige Liste der Zutaten der Gerichte unserer Menüs ist auf Anfrage erhältlich. Falls Sie eine salzarme Diät halten, wenden Sie sich bitte an Ihren Oberkellner oder den Restaurant Manager.