

APERITIF	
<b>APERITIFS</b>	
Glas Prosecco 15 cl	6,90€
Aperol Spritz 30 cl	9,50€
Spritz Corse weiß oder rot 30 cl	,90€
Campari Spritz 30 cl	9,90€
Limoncello Spritz 30 cl	,90€
<b>ZUM KNABBERN</b>	9
Ascoli-Oliven mit Arrabbiata- oder Tartarsoße	5,50€ 9

VORSPEISEN ZUM TEILEN	
<b>Italienische Appetithäppchen</b>	17,70€
Parma-Schinken, Mortadella, Speck, Büffelmozzarella, Artischocken, mit Sardellen gefüllte Paprika, grüne Oliven und Focaccia	
<b>«Fritto Misto» gemischte frittierte Auswahl von Fisch und Gemüse</b>	19,90€
Köstlich frittierte Garnelen, Fisch, Kalmar und Gemüse, serviert mit unserer Kräuter-Passionsfrucht-Sauce	

VORSPEISEN	
<b>Knusprige Panko-Garnelen mit Mango-Chutney</b>	10,90€
<b>Burrata auf Datteltomaten-Orangen-Coulis</b>	13,20€
Pesto, gehackte Pistazien und Focaccia	
<b>Parma-Schinken und Melone</b>	14,90€
<b>Vitello tonnato spezial</b>	16,80€
Frittierte Kapern, Johannisbeeren, Schnittlauch und Limette	

PASTA	
<b>BIO-Gnocchi mit Gorgonzola oder Pesto</b> (Basilikumsauce)	15,80€
<b>Tagliatelle «nach Bolognese Art»</b>	16,80€
Traditionelles Rezept mit Fleisch, Schinken und Chianti	
<b>Spaghetti Carbonara</b>	17,90€
Eigelb, gepökelte Schweinebacke, cremige Soße, Pecorino und Pfeffer	
<b>Ravioli del plin auf Parmesancreme</b>	19,40€
<b>Calamarata mit Meeresfrüchten</b>	21,00€
<b>Lobster linguine</b>	32,00€

SALATE	
<b>Cæsar-Salat mit Panko-Garnelen</b>	16,30€
Panierte und frittierte Garnelen, Focaccia, Grana Padano, Kapern und Cæsar-Sauce	
<b>Knuspriger Ziegenkäsesalat</b>	17,50€
Knuspriger Ziegenkäse (mit Panko paniert), süß-saure Zwiebeln, marinierte Schinkenstreifen, kandierte Kirschtomaten und Chiasamen	
<b>Hühnchen-Cæsar nach Dolce-Vita-Art</b>	18,90€
Knuspriges Hühnchen, Focaccia, Grana Padano, Kapern und Cæsar-Sauce	
<b>Lobster Cæsar Salat</b>	24,90€
Marinierte Garnelen, Büffelmozzarella, Artischockenherzen, süß-saures Gemüse, Kirschtomaten, Granatapfelkerne und Sesamsamen	

FISCH & KRUSTENTIERE	
<b>Kabeljau (aus regionaler Fischerei)</b>	24,40€
Quinoa, Felsbrocken und Sommergemüse	
<b>Traditionelles Fritto Misto mit frittierten Meeresfrüchten und Fisch</b>	27,90€
Garnelen, Seebarsch, Garnelen, Tintenfische, Sardellen, Gemüse-Fritters und Passionsfruchtsauce	
<b>Gegrillte Meeresfrüchte mit Venere-Reis und Passionsfruchtsauce</b>	30,00€
Wolfsbarsch, Jakobsmuscheln und Oktopus, serviert mit Venere-Reis	

FLEISCH	
<b>Hähnchenbrustfilet (Supreme) mit frischem Thymian</b>	25,60€
Thymiansaft, Sommergemüse	
<b>Entrecôte vom Black-Angus-Rind</b>	28,90€
Sauce nach Wahl: Gorgonzolasauce oder Pfeffersauce. Pommes frites und kleiner grüner Salat	
<b>Kalbskotelett nach Mailänder Art</b>	34,90€
Pommes frites und kleiner grüner Salat	

 Saisonalen Angebote

 Vegetarische Gerichte

Ein großer Teil des Angebots wird an Bord aus Rohprodukten hergestellt. Einige Produkte werden im Ursprung gefroren oder tiefgefroren. Das Rindfleisch stammt aus Brasilien, Argentinien oder Uruguay. Das Register der Allergene (EU-Verordnung Nr. 1169/2011) steht Ihnen zur Verfügung. Alkoholmissbrauch ist gefährlich für Ihre Gesundheit. Trinken Sie in Maßen.

## MENÜ «GENUSSREISE»

41,00€

PARMA-SCHINKEN  
UND MOZZARELLA DI BUFALA DOP  
ODER BURRATA AUF  
DATTELTOMATEN-ORANGEN-COULIS  
ODER VITELLO TONNATO SPEZIAL

RAVIOLI DEL PLIN AUF PARMESANCREME  
ODER SPAGHETTI CARBONARA  
ODER FRITTIERTE FISCHPLATTE  
ODER GEGRILLTE MEERESFRÜCHTE MIT  
VENERE-REIS UND PASSIONSFRUCHTSAUCE (+3€)  
ODER ENTRECÔTE VOM BLACK-ANGUS-RIND (+3€)

DESSERT NACH WAHL

## MENÜ «MITTELMEER»

35,00€

KNUSPRIGE PANKO-GARNELEN MIT MANGO-CHUTNEY  
ODER TOMATEN UND MOZZARELLA  
ODER PARMA-SCHINKEN UND MELONE

BIO-GNOCCHI MIT GORGONZOLA ODER PESTO  
(BASILIKUMSAUCE)  
ODER CÆSAR-SALAT NACH WAHL  
LOBSTER LINGUINE (+5€)  
ODER TAGLIATELLE NACH BOLOGNESER ART  
ODER FARM CHICKEN SUPREME  
MIT SOMMERGEMÜSE

EISBECHER (3 KUGELN)\*  
ODER FRISCHER OBSTSALAT MIT EISENKRAUTSIRUP  
UND VANILLEEIS  
ODER TIRAMISÙ

## Kindermenü

15,50€

NUDELN MITTOMATENSAUCE  
ODER SCHNITZEL MAILÄNDER ART  
ODER HÄHNCHEN-NUGGETS

DESSERT NACH WAHL

FRUCHTSAFT 20 CL, SOFTDRINK 33 CL ODER WASSER 50 CL

und die Überraschung des Kommandanten!

## KÄSE, DESSERTS & SÜSSES

Auswahl der Käse	8,80€	Zuppa Inglese	9,00€
Affogato mit Kaffee Espresso auf Vanilleeis und Schlagsahne	5,50€	Profiterole mit Vanille- oder Pistazieneis *	9,20€
Eisbecher (3 Kugeln)*	6,80€	Limoncello Crème Brûlée mit korsischen Brocciu-Eis	9,50€
Panna Cotta mit Aprikosencoulis mit Rosmarin	7,90€	Becher mit korsischem Eis - 3 Kugeln nach Wahl: Vanille-Canistrelli, Kastanien-Canistrelli, Brocciu Arbouise, Nuciola-Praline, Korsische Clementine	9,50€
Gestürzte Apfeltorte und Vanilleeis	8,30€	Nougat glacé (gefroren)* mit Himbeer-Coulis	10,40€
Frischer Obstsalat mit Eisenkrautsirup und Vanilleeis	8,50€	Gourmet-Kaffee Schokoladenmousse, Panna Cotta, Canistrelli, Makron.	8,90€
Melonensuppe mit Himbeersorbet	8,70€		
Tiramisù	8,80€		

\*José Salge, Eiscrememeister in Saint-Florent