


MENÜS

MENÜ „GENUSSREISE“

35€⁹⁰


Parmaschinken und Mozzarella
oder **Burrata mit Tomaten-Datterini und Orangen coulis,** 
Pesto, Pistazien und Focaccia
oder **Cassiolette des Fischers**


Osso buco mit Safrancreme
oder **Calamarata mit Krebstieren und Steinpilzen**
oder **Fritto Misto**
oder **Entrecôte Black Angus gegrillt, mit oder ohne Sauce**
Bratkartoffel und grüner Salat
oder **Gegrillte Fischplatte mit Venerereis (+3€)**
Seebarsch, Jakobsmuscheln und Tintenfisch

Dessert nach Wahl

MENÜ „MITTELMEER“

28€

Knusprige Panko Garnelen mit Mango Chutney
oder **Tomaten und Mozzarella** 
oder **Parma roher Schinken und Mozzarella**

Gnocchi mit Gorgonzola oder Genua-Pesto 
oder **Cæsar Salat nach Wahl**
oder **Tagliatelle mit traditioneller Bolognese Sauce**
oder **Hähnchenschnitzel nach Mailänder Art (+3€)**
Pommes frites, Zucchini Blütenkrapfen und Salat

Eisbecher (3 Kugeln)
oder **Obstsalat mit Einsenkraut und Vanilleeis**
oder **Tiramisù auf traditionelle Art**

Kindermenü

Kinder bis 11 Jahre

14€⁵⁰

Nudeln mit Tomaten
oder **Schnitzel Mailänder Art**
oder **Hähnchennuggets**
Beilage: Pommes Frites oder Gemüse

Ein Dessert

Fruchtsaft 20 cl, Soda 33 cl oder Wasse 50 cl

und die Überraschung des Kommandanten!

APERITIF

APERITIFS

Glas Prosecco 15 cl	4,50€
Kir Weißwein 15 cl	5,00€
Italienischer Kir 15 cl	5,30€
Aperol Spritz 25 cl	7,00€

ZUM KNABBERN

Oliven gefüllt all'ascolana und arrabbiatasoße oder tartarsoße	5,50€
--	-------

Unsere saisonalen rezepte

VORSPEISEN

Parma roher Schinken und Mozzarella	14,00€
Cassiolette des Fischers mit Martini dry St Jacques, Garnelen und Kabeljau	15,90€

SALATE

Poke Bowl mit Thunfisch tataki Thunfisch tataki, Granatapfel, Edamame, Ananas, Gurke, Chioggia-Rüben, Teriyaki-Marinade und gerösteter Sesam mit Yuzu	17,90€
--	--------

PASTA

Osso buco mit Safrancreme	16,90€
Calamarata IGP Pasta di Gragnano mit Krebstieren und Steinpilzen	19,70€
Risotto mit Tartuffoflocken	26,90€

FLEISCH

Rinderfilet mit Morcheln Dauphine- Kartoffeln mit Morchelsauce	28,30€
Nest aus Kalbfleischfondant mit korsischem Kastanienhonig und Kumquats Kartoffelpüree mit Ricotta und Kumquats	32,00€

FISCH & KRUSTENTIERE

Kabeljau Butternusscreme mit Ingwer und Limette, Pistazien und gerösteten Erdnüssen	22,40€
Gegrillte Meeresfrüchte mit Venere-Reis und Butter und Yuzu Soße Gegrillter Seebarsch, Jakobsmuscheln und Tintenfisch, serviert auf Venus-Reis	28,50€

DESSERT

Crema catalana mit Karamell und gesalzener Butter	8,10€
Babà al rum mit Herbstlichen Aromen	8,50€

MENÜ A LA CARTE

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Italienisches Antipasti-Tablett Parma roher Schinken, Mortadella, Coppa, Fleck, Mozzarella di Buffalo, Artischocken, Paprika gefüllt mit Sardellen, Oliven und Focaccia	17,20€
Fritto misto zum Knabbern Köstliches Frittiertes von Garnelen, Fisch, Kalmaren und Gemüse Serviert mit unserer Kräuter-Passionsfrucht-Sauce	18,40€

VORSPEISEN

Knusprige Panko Garnelen mit Mango Chutney	9,80€
Burrata auf Tomaten-Datterini und Orangen coulis,  Pesto, Pistazien und Focaccia	12,50€

SALATE

Knuspriger Ziegenkäsesalat Ziegenkäsekrottin mit Panko beschichtet, marinierte Rohschinkenspeckstücke, eingelegte Zwiebeln, kandierte Kirschtomaten, Chiasamen	15,90€
Cæsar-Salat mit knusprigen Schmetterlingsgarnelen Panierte Garnelen, Focaccia, Parmesanspäne, Kapern und Cæsar-Sauce	16,30€
Hähnchen-Coesar nach Dolce-Vita-Art Knuspriges Hähnchen, Focaccia, Parmesanspäne, Kapern und Caesar-Sauce	16,50€

PASTA

BIO-Gnocchi mit Gorgonzola  oder Genua-Pesto und Pinienkernen	13,90€
Tagliatelle «Bolognese Art» Typisches Rezept mit Fleisch und italienischem Rohschinken	15,50€

FLEISCH

Hähnchenschnitzel nach Mailänder Art Pommes frites, Zucchini Blütenkrapfen und kleiner Salat	21,90€
Entrecôte vom Black Angus-Rind Sauce nach Wahl Gorgonzola, Béarnaise oder Pfeffer-Sauce Pommes frites und grüner Salat	25,50€

FISCH & KRUSTENTIERE

Echtes Fritto Misto von Krustentieren und Fisch Garnelen, Wolfsbarsch, Crevetten, Tintenfische, Sardellen, Gemüsebeignets und unsere Kräuter-Passionsfrucht-Sauce	24,90€
--	--------

WEINE

WEISSWEINE

	Glas 15 cl	37,5 cl	75 cl
Korsika			
Patrimonio AOP - Clos San Quilico (*50 cl)	–	16,10€*	24,90€
Patrimonio AOP - Clos Teddi ou Gentile BIO	6,10€	13,90€	27,50€
Patrimonio AOP - Grande Expression – Gentile BIO	–	–	33,90€
Aléria AOP – Clos Poggiale BIO	–	–	36,00€
Burgund			
Chablis AOC - Albert Bichot	–	15,90€	31,70€
Toskana - Sizilien - Sardinien			
Poggio ai Ginepri IGT - Tenuta Argentiera	5,60€	12,80€	25,30€
Sicilia DOC - Grillo SurSur - Donnafugata	–	14,30€	26,80€
Vermentino di Gallura DOCG – Atlantis (*50 cl)	–	15,20€*	22,80€

ROSÉWEINE

	Glas 15 cl	37,5 cl	75 cl
Korsika			
Patrimonio AOP - Clos San Quilico (*50 cl)	–	16,10€*	24,90€
Patrimonio AOP - Domaine Gentile BIO	–	13,90€	27,50€
Corse Calvi AOP - Clos Landry rosé Gris	–	–	28,90€
Patrimonio AOP - Clos Teddi	–	13,90€	27,50€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée - Clos Teddi	–	–	32,10€
Var & Toskana			
Côtes de Provence AOC - La Borie – Gauthier	5,60€	12,40€	23,90€
Bolgheri DOC - Poggio ai Ginepri - Tenuta Argentiera	–	12,80€	25,30€

ROTWEINE

	Glas 15 cl	37,5 cl	75 cl
Korsika			
Patrimonio AOP - Clos San Quilico (*50 cl)	–	16,10€*	24,90€
Corse AOP - Culombu Tribbiera - Etienne Suzzoni	–	–	24,10€
Patrimonio AOP - Clos Teddi ou Gentile BIO	–	13,90€	27,50€
Patrimonio AOP - Grande Expression – Gentile BIO	–	–	33,90€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée - Clos Teddi	–	–	33,90€
Aléria AOP – Clos Poggiale BIO	–	–	36,00€
Rhone			
Brouilly AOC - Roche Rose – Albert Bichot	5,50€	12,90€	24,90€
Piemont & Venetien			
Dogliani DOCG - San Luigi - Chionetti BIO	5,80€	13,90€	27,00€
Barbera Alba DOC - Vignota - Conterno Fantino	–	15,80€	29,40€
Barolo DOCG - Parussi - Chionetti	–	–	43,00€
Valpolicella DOC - Classico Superiore - Zenato	–	14,20€	27,30€
Toskany & Sizilien			
Brunello di Montalcino DOCG – M. de Frescobaldi	–	27,00€	51,00€
Chianti DOCG - Castiglioni – M. de Frescobaldi	5,10€	12,30€	22,90€
Nero d'Avola DOC - Sherazade - Donnafugata	–	14,30€	26,80€

CHAMPAGNER & PROSECCO

Champagne Moët & Chandon oder Laurent-Perrier 75 cl	69,00€
Champagne Moët & Chandon 37,5 cl	37,90€
Champagne Dom Pérignon 75 cl	230,00€
Prosecco Canevel 75 cl	28,90€

Dolce Vita
RESTAURANT - BRASSERIE

GETRÄNKE

ACQUA MINERALE

Mineralwasser still Zilia 1 l	5,50€
Mineralwasser still St George 1 l	5,50€
Mineralwasser still Panna 75 cl	5,00€
Mineralwasser mit Kohlensäure Orezza 1 l	5,50€
Mineralwasser mit Kohlensäure San Pellegrino 75 cl	5,00€

SOFTDRINKS & FRUCHTSÄFTE

Coca-Cola, Fanta, Sprite 33 cl	3,30€
Fruchtsäfte Pago 20 cl	3,30€

BIERE

Moretti 33cl	4,90€
Heineken 33 cl	4,90€
Pietra 33cl	5,50€
Kiara 33cl	5,50€
Affligem 33cl	5,50€
Grolsch 45 cl	8,10€

DIGESTIFS

Dolce 5 cl	5,90€
Sambuca, Myrthe, Get 27	
Vita 4 cl	6,80€
Grappa, Muscat San Quilico, Ballantine's 5 ans, Cognac	
Rhum Diplomatico 4 cl	8,90€

KAFFE & HEISSGETRÄNKE

Espresso	3,00€
Capuccino	3,10€
Tee und Kräutertee	3,30€
Gourmet-Kaffee	7,80€
Schokoladenmousse, Panna Cotta, Canistrelli Makron.	

SÜßSPEISEN

KÄSE, DESSERTS & SÜSSES

Korsisch-italienischer Käseteller	8,30€
Eisbecher (3 Kugeln)	6,20€
Karamellisierte Ananas und Limetten-Ricotta	6,90€
Kokosnuss-Panna-Cotta mit Mango-Coulis	7,30€
Frischer Obstsalat mit Eisenkrautsirup und Vanilleeis	7,50€
Gestürzte Apfeltorte und Vanilleeis	7,50€
Tiramisù traditionelle Art	7,80€
Becher mit korsischem Eis* - 3 Kugeln nach Wahl: Canistrelli Vanille, Kastanien-Canistrelli, Brocciu Arbose, Nuciola-Praline, Korsische Clementine *José Salge, traditioneller Eismeister von Saint-Florent.	8,50€
Gourmet-Kaffee	7,80€
Schokoladenmousse, Panna Cotta, Canistrelli Makron.	

Limoncello frappé <i>als ergänzung zu Ihrem dessert!</i>	5,00€
---	-------

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.

 Vegetarische Gerichte