

MENÜS

MENÜ „GENUSSREISE“

36€⁹⁰

Parma-Schinken und Mozzarella
oder Burrata mit Tomaten-Datterini und Orangen coulis, Pesto, Pistazien und Focaccia
oder Carpaccio von Jakobsmuscheln

Sonnenstrahlen mit Ente, Ziegenkäse und Thymian
oder Rigatoni Primavera
oder Fritto Misto

oder Entrecôte Black Angus gegrillt, mit oder ohne Sauce
Pommes frites und kleiner grüner Salat
oder Gegrillte Fischplatte mit Venerereis (+3€)
Seebarsch, Jakobsmuscheln und Tintenfisch

Dessert nach Wahl

MENÜ „MITTELMEER“

29€⁵⁰

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

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

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

Kindermenü

Kinder bis 11 Jahre

15€⁵⁰

Nudeln mit Tomatensauce
oder Schnitzel Mailänder Art
oder Hähnchen-Nuggets
Beilage: Pommes Frites oder kleiner Salat

Dessert nach Wahl

Fruchtsaft 20 cl, Soda 33 cl oder Wasse 50 cl

und die Überraschung des Kommandanten!

APERITIF

APERITIFS

Glas Prosecco 15 cl	4,60€
Kir klassisch – Weißwein und schwarzer Johannisbeerlikör 15 cl	5,00€
Italienischer Kir - Sekt und schwarzer Johannisbeerlikör 15 cl	5,50€
Aperol Spritz 25 cl	8,50€

ZUM KNABBERN

Ascoli-Oliven und Arrabbiata-Sauce oder Tartar	5,50€
--	-------

Unsere saisonalen rezepte

VORSPEISEN

Parma-Schinken und Mozzarella	14,90€
Carpaccio von Jakobsmuscheln, mariniert mit Zitrone und Ingwer	16,50€

SALATE

Poke Bowl mit Lachs gravlax	19,80€
Lachs gravlax, Granatapfel, Edamama, Ananas, Gurke, rote Zwiebeln und griechische Joghurtsauce mit Dill und Limette	

PASTA

Sonnenstrahlen mit Ente, Ziegenkäse und Thymian	16,90€
Rigatoni Primavera: grüner Spargel, Parma-Schinken, Karotten und sardischer Pecorino-Zabaglione	18,40€
Risotto mit Meeresfrüchten	21,00€

FLEISCH

Lammkeule (7 Stunden gegart), mit Rosmarinjus	26,30€
Gebratenen Babykartoffeln mit Thymian und Knoblauch	
Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce	28,00€
flambiert mit korsischem Whisky, Dauphine-Kartoffeln	

FISCH & KRUSTENTIERE

Kabeljau (aus regionaler Fischerei)	22,40€
Blumenkohl-Risotto mit Passionsfrucht-Vinaigrette und Kataifi	
Gegrillter Fischsteller mit Venere-Reis und	
Butter-Zitronengras-Sauce	28,50€
Gegrillter Seebarsch, Jakobsmuscheln und Tintenfisch, auf Venus-Reis serviert	

DESSERT

Crema Catalana mit gesalzenem Karamell	8,50€
Rum-Himbeer-Baba	9,00€
Rote Früchte-Pavlova	9,50€

MENÜ A LA CARTE

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Italienische Appetithäppchen	17,70€
Parma-Schinken, Mortadella, Coppa, Speck, Mozzarella di Bufala, Artischocken, Paprika gefüllt mit Sardellen, grüne Oliven und Focaccia	
Fritto misto	19,90€
Köstliches Frittiertes von Garnelen, Fisch, Kalmaren und Gemüse Serviert mit unserer Kräuter-Passionsfrucht-Sauce	

VORSPEISEN

Knusprige Panko Garnelen mit Mango Chutney	9,90€
Burrata auf Tomaten-Datterini und Orangen coulis, Pesto, Pistazien und Focaccia	13,20€

SALATE

Cæsar-Salat mit knusprigen Garnelenschwänzen*	16,30€
Panierte und frittierte Garnelen, Focaccia, Parmesanraspeln, Kapern und Cæsar-Sauce	
Knuspriger Ziegenkäsesalat*	16,50€
Knuspriger Ziegenkäse (mit Panko paniert), süß-saure Zwiebel, marinierte Schinkenstreifen, kandierte Kirschtomaten und Chiasamen	
Hühnchen-Cæsar nach Dolce-Vita-Art	17,90€
Knuspriges Hühnchen, Focaccia, Parmesanraspeln, Kapern und Cæsar-Sauce	

PASTA

BIO-Gnocchi mit Gorgonzola oder Pesto (Basilikumsauce)	14,30€
Tagliatelle «Bolognese Art»	15,90€
Traditionelles Rezept mit Fleisch, Schinken und Chianti	
Linguine all'aragosta (mit Hummer)	29,50€

FLEISCH

Hühnerschnitzel nach Mailänder Art	22,90€
Pommes frites, Zucchini-Blütenkrapfen und kleiner Salat	
Entrecôte vom Black Angus-Rind	25,50€
Sauce nach Wahl Gorgonzola oder Pfeffer-Sauce Pommes frites und kleiner grüner Salat	

FISCH & KRUSTENTIERE

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

WEINE

WEISSWEINE

	Glas 15 cl	37,5 cl	75 cl
Korsika			
Patrimonio AOP - Clos San Quilico (*50 cl)	–	17,40€*	25,70€
Patrimonio AOP - Clos Teddi ou Gentile BIO	6,50€	14,90€	28,90€
Patrimonio AOP - Grande Expression – Gentile BIO	–	–	35,90€
Aléria AOP – Clos Poggiale BIO	–	–	38,00€
Burgund			
Chablis AOC - Albert Bichot	–	16,20€	34,60€
Toskana - Sizilien - Sardinien			
Eco di mare IGT - Tenuta Argentiera	5,90€	–	26,70€
Sicilia DOC - Grillo SurSur - Donnafugata	–	15,00€	27,00€
Vermentino di Gallura DOCG – Atlantis (*50 cl)	–	15,80€*	23,00€

ROSÉWEINE

	Glas 15 cl	37,5 cl	75 cl
Korsika			
Patrimonio AOP - Clos San Quilico (*50 cl)	–	16,50€*	25,70€
Patrimonio AOP - Domaine Gentile BIO	–	14,90€	28,90€
Corse Calvi AOP - Clos Landry rosé Gris	–	–	30,00€
Patrimonio AOP - Clos Teddi	–	14,90€	28,90€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée - Clos Teddi	–	–	35,90€
Var & Toskana			
Côtes de Provence AOC - La Borie – Gauthier	5,90€	12,90€	25,00€
I Pianali IGT – Tenuta Argentiera	–	–	26,70€

ROTWEINE

	Glas 15 cl	37,5 cl	75 cl
Korsika			
Patrimonio AOP - Clos San Quilico (*50 cl)	–	16,50€*	25,70€
Corse AOP - Culombu Tribbiera - Etienne Suzzoni	–	–	25,30€
Patrimonio AOP - Clos Teddi ou Gentile BIO	–	14,90€	28,90€
Patrimonio AOP - Grande Expression – Gentile BIO	–	–	35,90€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée - Clos Teddi	–	–	35,90€
Aléria AOP – Clos Poggiale BIO	–	–	38,00€
Rhône			
Brouilly AOC - Roche Rose – Albert Bichot	5,90€	14,00€	25,70€
Piemont & Veneto			
Dogliani DOCG - San Luigi - Chionetti BIO	6,00€	14,90€	28,00€
Barbera Alba DOC - Vignota - Conterno Fantino	–	16,20€	32,40€
Barolo DOCG - Roncaglie - Chionetti	–	–	49,00€
Valpolicella DOC - Classico Superiore - Zenato	–	15,00€	28,50€
Toskana & Sizilien			
Brunello di Montalcino DOCG – M. de Frescobaldi	–	28,00€	58,00€
Chianti DOCG - Castiglioni – M. de Frescobaldi	5,50€	13,00€	23,00€
Nero d'Avola DOC - Sherazade - Donnafugata	–	15,00€	27,00€

CHAMPAGNER & PROSECCO

Champagne Moët & Chandon 75 cl	75,00€
Laurent-Perrier 75 cl	70,00€
Champagne Moët & Chandon 37,5 cl	39,90€
Champagne Dom Pérignon 75 cl	270,00€
Prosecco Canevel 75 cl	30,00€

Dolce Vita
RESTAURANT - BRASSERIE

GETRÄNKE

MINERALWASSER

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	3,80€
Fruchtsäfte Pago 20 cl	3,60€

BIERE

Heineken 33 cl	5,00€
Pietra 33cl	5,50€
Paolina (weiß) 33cl	5,50€
Kiara 33cl	5,50€
Ribella Ribella (Blond) 33cl	5,90€
Affligem 33cl	5,50€

DIGESTIFS

Süß 5 cl	6,50€
Sambuca, Myrthe, Get 27	
Vita 5 cl	6,90€
Grappa, Muscat San Quilico, Ballantine's 5 ans, Cognac	
Rhum Diplomatico 5 cl	9,50€

KAFFE & HEISSGETRÄNKE

Espresso	3,00€
Capuccino	3,30€
Tee und Kräutertee	3,50€
Gourmet-Kaffee	8,90€
Schokoladenmousse, Panna Cotta, Canistrelli Makron.	

SÜßSPEISEN

KÄSE, DESSERTS & SÜSSES

Käseteller	8,80€
Eisbecher (3 Kugeln)*	6,80€
Karamellisierte Ananas und Limetten-Ricotta	7,50€
Kokosnuss-Panna-Cotta mit Mango-Coulis	7,90€
Gestürzte Apfeltorte und Vanilleeis	8,00€
Frischer Obstsalat mit Eisenkrautsirup und Vanilleeis	8,50€
Tiramisù	8,80€
Becher mit korsischem Eis - 3 Kugeln nach Wahl: Vanille-Canistrelli, Kastanien-Canistrelli, Brocciu Arbouse, Nuciola-Praline, Korsische Clementine *José Salge, traditioneller Eismeister von Saint-Florent.	9,50€
Gourmet-Kaffee	8,90€
Schokoladenmousse, Panna Cotta, Canistrelli Makron.	

SAISONALEN DESSERTS

Crema Catalana mit gesalzenem Karamell	8,50€
Rum-Himbeer-Baba	9,00€
Rote Früchte-Pavlova	9,50€

Limoncello frappé <i>als ergänzung zu Ihrem dessert!</i>	6,00€
---	-------

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