



*Cena di Gala*



*Cena di Gala*

## *Suggested Wines*

*Prosecco di Valdobbiadene Marca Oro DOC “Valdo”, Veneto-Italia*

*Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli Vos da Vigne DOC “Angoris”, Friuli-Italia*

*Pinot Nero Vigna Rosara DOC “Il Montu”, Lombardia-Italia*

*Passito di Pantelleria DOC “Cantine Rallo”, Sicilia-Italia*

*prices according to wine list*



## *Appetizers*

Smoked marlin and dill yoghurt cucumber salad  
Strasbourg pâté with fruit chutney and brioche  
Fennel and Parmesan flan with cream sauce

## *Salad of the day*

Lettuce, carrot and sweet corn salad with cheese croûton  
Chianti vinaigrette

## *Soups*

“Petite Marmite Henri IV”  
soup with vegetable and mixed meat fingers  
Scallops and leeks soup with chervil flavoured oil

## *Pasta and Risotto*

Crêpes au gratin with spinach and Ricotta cheese  
Risotto with baby shrimps, Cherry tomatoes and rocket

## *Main Courses*

Seared perch fillet with artichoke ragout  
Grilled lamb chops with aromatic herb sauce  
Sliced beef fillet with green peppercorn sauce

## *Vegetarian Choice*

Mixed vegetable tempura

## *Side Orders*

Gratinated potatoes “Mont d’Or”  
Asparagus with extra virgin olive oil  
Provençal-style tomatoes with breadcrumbs and herbs

## *Cheese*

Selection of cheese  
served with orange marmalade and grapes

## *Italian bread*

Wholewheat hazelnut bread - “Focaccia” flatbread - White bread roll

## *Desserts and Fruit*

“Gâteau Opéra”  
chocolate and coffee cake  
Mascarpone cream with peaches and amaretti  
Ice cream or sorbet of the day  
Sliced fresh fruit

## *Sweetened with fructose*

Cream puff swan  
Ice cream of the day



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. Si ricorda che il consumo di prodotti crudi o poco cotti quali carne, pollame, pesce, crostacei o uova, aumenta il rischio di malattie alimentari. Tutti i menù sono soggetti a cambiamenti a seconda della reperibilità dei prodotti. Tutti i piatti sono disponibili con poco o senza sale.

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. We advise 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 product availability. All dishes are available slightly salted or unsalted.

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. Nous rappelons que la consommation de produits crus ou peu cuits tels que viande, volaille, poisson, crustacés ou œufs, augmente le risque de maladies alimentaires. Tous les menus sont sujets à modification en fonction des aliments disponibles. Tous les plats sont servis peu ou pas salés.

MSC Cruceros 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. Recordamos que el consumo de alimentos crudos o poco cocidos, como carne, aves, pescado, crustáceos o huevos, aumenta el riesgo de enfermedades alimentarias. Todos los menús están sujetos a cambios según la disponibilidad del producto. Todos los platos se pueden pedir con poca o sin sal.

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 halb-rohen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Krustentieren oder 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.