



invites you on a gourmet tour this evening
to discover the Italian flavours of the regional cuisine of

Lazio



Lazio cuisine is largely represented by that of Rome, which includes all the specialities of the region's culinary traditions; it is therefore a rich, tasty and varied gastronomy, which also features contributions from bordering areas and other communities, particularly the Jewish one, which has distant historical roots. In order to find real Roman cooking, you need to look in one of the rare remaining "Osterie" beyond the city limits.

In the Capital, home-style dining has been replaced by restaurants which try to bring about a renewal, whether with more refined or even exotic cookery. The Roman spirit however, remains rustic and popular, with genuine ingredients from vegetable gardens, pastures and the country-side. But even if Roman cuisine is not rich in invention, it is certainly rich in character and has remained fundamentally unchanged for 2000 years. Running through a list of the dishes Roman gastronomy has to offer we find various names which are not always really of Roman origin: thus for example "Bucatini alla amatriciana", a tomato sauce made with bacon and onions, which comes from Amatrice, a small village which belonged to the province of Aquila, in Abruzzo. If you are after something a little lighter as a first course then the delicious stracciatella is recommended: this is a soup where beated eggs are thrown in a tasty broth and "stracciate" (stripped apart) with a fork, while cooking. "Saltimbocca" are also very popular: this consists of veal or pork scaloppini with sage and ham.

And what about fish? Traditionally sea fish was a luxury for Cardinals and Princes, whereas as the common people had to make with whatever they could catch in the Tiber river. The Roman plain produce some excellent vegetables: the famous artichokes, can be prepared in a number of different ways. Another colourful vegetable dish is the "Misticanza" a salad composed of a vast range of herbs, including the bitter Arugula salad.

Our specialties this evening include tantalizing dishes from the Italian Regional Cuisine of Lazio,
as well as sumptuous choices from our International Menu and our Always Available selection.
You may create your own menu combination to have the best of all options!

OUR INTERNATIONAL PROPOSAL...
TO SATISFY THE TASTE OF A MORE CONSERVATIVE PALATE

"STARS AND STRIPES" MENU

Chilled fruit platter of the day

Alaskan salad

*with iceberg lettuce, steamed fillets of salmon, boiled potatoes and tomatoes
choice of dressing*

"Traditional roast turkey"

*served over an old fashion bread stuffing and giblet gravy, garnished with an apple shell filled with Cranberry compote,
candied sweet potatoes, braised Brussels sprouts with butter and sautéed bell peppers with onions*

Cheesecake with wild berries

DESSERT SWEETENED WITH FRUCTOSE

Chocolate mousse with toasted hazelnuts

Ice cream of the day

VEGAN CHOICES

"Vegetable Chop Suey"

a combination of stir-fried vegetables and tempeh, served with steamed rice

Boca Burger with vegetables of the day

ALWAYS AVAILABLE

Consommé with pasta or with vegetables

Caesar salad or mixed garden salad with your choice of dressing

Spaghetti or Penne Bolognese or with tomato sauce

FROM THE GRILL:

Chicken breast scaloppini, beef steak, fillet of salmon

served with French fries, baked potato with sour cream or vegetables of the day

American coffee and tea available upon request

OUR ITALIAN REGIONAL PROPOSAL...
TO DISCOVER THE ENCHANTMENT OF

DINING IN ROME

APPETIZERS & SOUP

“Insalata di mare alla mediterranea”
seafood salad Mediterranean-style with Mussels, Cuttlefish, Calamari, Curled octopus,
Baby shrimps, Celery and tomatoes, seasoned with Extra virgin olive oil and lemon

“Mozzarella frita alla Laziale”
Lazio-style pan fried mozzarella sandwich

“Stracciatella alla romana”
Roman-style egg drop soup

MAIN COURSES

“Rigatoni all’ Amatriciana”
pasta in tomato sauce with bacon, onions and Pecorino cheese

“Filetto di merluzzo saltato con pinoli, olive e capperi”
fillet of Ling Cod, sautéed in olive oil, with pine nuts, olives and capers
served with drawn butter, herb pan fried potatoes, braised Brussels sprouts with butter
and sautéed bell peppers with onions

“Saltimbocca alla romana”
thin veal scaloppini cooked in butter, flavored with Prosciutto and fresh sage,
served with a light veal gravy, herb pan fried potatoes, braised Brussels sprouts with butter
and sautéed bell peppers with onions

CHEESES, DESSERTS & FRUIT

Selection of cheeses
served with orange marmalade and crackers

“Crostata di ricotta alla romana”
Roman-style Ricotta tart with chocolate chips

Ice cream or sorbet of the day

Sliced fresh fruit

SUGGESTED ITALIAN WINE

Santa Cristina Toscana IGT
“Santa Cristina Antinori”, Toscana - Italia
prices according to wine list

ITALIAN BREAD

Poppy seed sliced bread
Grissini
White bread rolls

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. United States Public Health advises 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 availability. All dishes are available slightly salted or unsalted.



le invita esta noche a un itinerario gastronómico
para descubrir los sabores italianos de la cocina regional del

Lacio



La cocina de Lacio tiene su mayor representante en la gastronomía romana, que reúne todas las especialidades de las tradiciones culinarias de la región, lo que la convierte en un sabroso y rico resumen de una gastronomía variada con aportaciones de zonas limítrofes y de otras comunidades. Para encontrar la auténtica gastronomía romana, tendrá que acudir a una de las pocas hosterías de las afueras de la ciudad.

En la capital, la cocina casera ha cedido el puesto a restaurantes con ánimo de renovación, que ofrecen platos más refinados o incluso exóticos. De todas formas, el espíritu romano sigue siendo rústico y popular, con ingredientes genuinos precedentes de las huertas, los pastos y del campo. Pero, aunque la cocina romana no sea muy inventiva, tiene una fuerte personalidad y ha permanecido básicamente inalterada durante 2000 años. Si enumeramos una serie de platos de la gastronomía romana, nos encontramos con varios nombres que no son realmente de origen romano. Es el caso, por ejemplo, de los “Bucatini all’amatriciana” pasta con salsa de tomate, bacón y cebolla procedente de Amatrice, un pequeño pueblo que perteneció a la provincia de Aquila, en Abruzzo. Si prefiere un primer plato más ligero, le recomendamos la deliciosa “Stracciatella”, una sopa en la que se añaden huevos batidos a un sabroso caldo y, a continuación, se “stracciano” (rasgan) con un tenedor durante la preparación. También es muy popular la Saltimbocca, escalopines de ternera o cerdo con salvia y jamón envueltos en un pincho.

¿Y en cuanto al pescado? Tradicionalmente, el pescado de agua salada era un lujo reservado a los cardenales y príncipes, mientras que la plebe tenía que conformarse con lo que pudiera pescar en el río Tíber. La llanura romana produce excelentes verduras, como las famosas alcachofas, que se preparan de múltiples formas. Otro colorido plato a base de verdura es la “Misticanza”, una ensalada compuesta de una gran variedad de hierbas, como la amarga roqueta (o arúgula).

Nuestras especialidades esta noche incluyen sabrosos platos italianos de la región del Lacio,
así como suntuosas opciones gastronómicas internacionales y de nuestra selección de Todos los Días.
¡Usted puede crearse su propia combinación escogiendo las opciones mejores!

NUESTRA PROPUESTA INTERNACIONAL...
PARA SATISFACER EL GUSTO DE UN PALADAR MÁS CONSERVADOR

MENÚ "BARRAS Y ESTRELLAS"

Plato de fruta del día

*Ensalada Alaska, con lechuga iceberg, filetes de salmón al vapor, patatas hervidas y tomates
selección de condimentos*

"Traditional roast turkey"

*pavo asado relleno de pan y salsa de menudillos, servido con una manzana rellena de compota
de arándano rojo, batatas caramelizadas, coles de Bruselas con mantequilla y pimientos salteados con cebolletas*

"Cheesecake" con frutas del bosque

POSTRES DULCIFICADOS CON FRUCTOSA

Mousse de chocolate con avellanas tostadas

Helado del día

ALTERNATIVAS VEGAN

"Chop Suey"

combinación de verduras salteadas y Tempeh, con arroz al vapor

Boca Burger y verduras del día

TODOS LOS DÍAS

Consomé con pasta o verduras

Ensalada César o ensalada mixta con condimento de su elección

Espaguetis o Penne a la boloñesa o con salsa de tomate

NUESTRA PARRILLA:

*Escalopines de pechuga de pollo, filete de carne de res, filete de salmón
acompañados de patatas fritas, patata asada con crema agria o verduras del día*

Si lo desea, pida café americano o té

NUESTRA PROPUESTA ITALIANA REGIONAL...
PARA DESCUBRIR EL ENCANTO DE

UNA CENA EN ROMA

ENTRANTES Y SOPA

“Insalata di mare alla mediterranea”
ensalada a la mediterránea con mejillones, sepia, calamares, pulpo almizclado,
camarones, apio y tomates Cherry, aliñada con aceite de oliva extra virgen y limón

“Mozzarella frita alla Laziale”
queso Mozzarella frito al estilo lacial

“Stracciatella alla romana”
caldo con huevo, queso Parmesano y perejil

PLATOS PRINCIPALES

“Rigatoni all’amatriciana”
pasta con salsa de tomate, bacón, cebolla y queso Pecorino

“Filetto di merluzzo saltato con pinoli, olive e capperi”
filete de merluza salteado en aceite de oliva con piñones, aceitunas y alcaparras
acompañado de mantequilla, patatas salteadas a las hierbas, coles de Bruselas y pimientos con cebolletas

“Saltimbocca alla romana”
escalopines finos de ternera, aromatizados con salvia y jamón, fritos en mantequilla
servidos con patatas salteadas a las hierbas, coles de Bruselas con mantequilla y pimientos salteados con cebolletas

QUESOS, POSTRES Y FRUTA

Selección de quesos
acompañados de mermelada de naranja y crackers

“Crostata di ricotta alla romana”
tarta de pasta quebrada “a la romana” con queso ricotta y gotas de chocolate

Helado o sorbete del día

Plato de fruta fresca

VINO ITALIANO RECOMENDADO

Santa Cristina Toscana IGT
“Santa Cristina Antinori”, Toscana - Italia
precios indicados en la carta de vinos

PAN ITALIANO

Pan con semillas de amapola
Grisines
Panecillo blanco

MSC Crociere 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. La Organización Americana de la Salud recuerda que el consumo de carne roja, carne de ave, pescado, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos aumenta el riesgo de contraer enfermedades alimentarias. Todos los menús están sujetos a cambios según la disponibilidad. Todos los platos se pueden pedir con poca o nada de sal.



Vi invita questa sera a percorrere un itinerario gastronomico
alla scoperta dei sapori italiani nella cucina regionale del

Lazio



La cucina laziale è rappresentata in gran parte da quella romana, nella quale sono convogliate gran parte delle specialità tradizionali culinarie della regione, divenendo così un ricco e saporoso riassunto di una gastronomia varia dove compaiono apporti di zone confinanti e d'altre comunità, prima fra tutte quell'ebraica con le sue lontane radici storiche. Per assaporare oggi l'originale cucina romana bisogna scovare una delle ormai rare Osterie "fuori porta", ai limiti della città.

Nella Capitale, la cucina casereccia ha lasciato il posto ad una gastronomia innovativa, dai sapori raffinati ed esotici. Lo spirito della cucina romana rimane comunque rustico e popolare, si serve d'ingredienti naturali provenienti da orti, pascoli e campagne. Nonostante non si possa definire particolarmente innovatrice, la cucina romana si distingue per carattere, a partire dalla semplice pasta "Ajo e Ojo" (aglio e olio). Può capitare che a Roma un menù presenti nomi che non hanno un'origine prettamente romana, come ad esempio i "Bucatini all'amatriciana", al pomodoro con pancetta e cipolle, originari di Amatrice, una località abruzzese in provincia di L'Aquila. Se si desidera iniziare il pasto con qualcosa di saporito ma leggero, è suggerita la "stracciatella", una zuppa delicata preparata rompendo le uova fresche nel brodo caldo e stracciandole con una forchetta. Un altro piatto rinomato sono i saltimbocca, fettine di vitello o maiale arrotolate e farcite con prosciutto e salvia.

Che dire del pesce? Il pesce di mare era un lusso riservato al clero e ai nobili, mentre la gente comune si accontentava del pesce pescato nelle acque del Tevere. Se si parla di verdure, l'agro pontino ne produce d'ottima qualità, come gli eccellenti carciofi da cucinare in mille modi. Vastissima la schiera delle erbe da campo che danno luogo alla "misticanza", un'insalata nella quale trionfa la rucola dal caratteristico sapore amarognolo.

Questa sera le nostre specialità includono una serie di allettanti piatti della cucina regionale del Lazio, così come una scelta sontuosa dal nostro Menu Internazionale e la selezione dei Piatti Sempre Disponibili.

Potete creare la vostra propria combinazione per ottenere il meglio di tutte le scelte!

LA NOSTRA PROPOSTA INTERNAZIONALE...
PER SODDISFARE IL GUSTO DEI PALATI PIÙ CONSERVATORI

MENU "STELLE E STRISCIE"

Piatto di frutta del giorno

"Insalata Alaska"

*con iceberg, filetti di salmone al vapore, patate bollite e pomodori
scelta di condimenti*

"Traditional roast turkey"

*tacchino arrosto tradizionale servito con farcitura di pane e sugo di frattaglie tradizionali,
guarnito con una mela ripiena di composta di cranberry, patate dolci caramellate,
cavolini di Bruxelles al burro e peperoni saltati con cipolline*

Cheesecake con frutti di bosco

DOLCI AL FRUTTOSIO

Mousse al cioccolato con nocciole tostate

Gelato del giorno

SPECIALITÀ VEGAN

"Chop Suey"

combinazione di verdure saltate e tempeh, servita con riso al vapore

Boca Burger veganiano e verdure del giorno

SEMPRE DISPONIBILI

Consommé con pastina o con verdure

Caesar salad o insalata mista con condimento a scelta

Spaghetti o Penne alla Bolognese o con salsa al pomodoro

DALLA GRIGLIA:

*Scaloppine di petto di pollo, bistecca di manzo, filetto di salmone
serviti con patate fritte, patata al cartoccio con panna acida o verdure del giorno*

Caffè americano e tè sono disponibili su richiesta

LA NOSTRA PROPOSTA REGIONALE...

PER SCOPRIRE IL FASCINO DI

UNA CENA A ROMA

ANTIPASTI & ZUPPA

Insalata di mare alla mediterranea
con cozze, seppie, calamari, moscardini, gamberetti, sedano e pomodori ciliegia,
condita con olio di oliva extra vergine e limone

Mozzarella fritta alla Laziale

Stracciatella alla romana

PIATTI PRINCIPALI

Rigatoni all' Amatriciana

Filetto di merluzzo saltato con pinoli, olive e capperi
servito con patate saltate alle erbe, cavolini di Bruxelles al burro e peperoni saltati con cipolline

Saltimbocca alla romana
scaloppine di vitello saltate con prosciutto crudo e salvia, cotte nel burro
servite con una salsa leggera di vitello, patate saltate alle erbe,
cavolini di Bruxelles al burro e peperoni saltati con cipolline

FORMAGGI, DESSERTS E FRUTTA

Selezione di formaggi
serviti con marmellata d'arance e crackers

Crostata di ricotta alla romana
con gocce di cioccolato

Gelato o sorbetto del giorno

Piatto di frutta fresca

VINI SUGGERITI

Santa Cristina Toscana IGT
"Santa Cristina Antinori", Toscana - Italia
prezzi come indicati sulla lista vini

PANE ITALIANO

Pane ai semi di papavero
Grissini
Panino bianco

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. L'Organizzazione Americana della Sanità ricorda che il consumo di carne, pollame, pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari. Tutti i menù sono soggetti a cambiamenti a seconda della disponibilità. Tutti i piatti sono disponibili con poco o senza sale.



vous invite ce soir à parcourir un itinéraire gastronomique
à la découverte des saveurs italiennes de la région

Latium



La cuisine latiale est en grande partie représentée par la cuisine romaine, qui regroupe toutes les spécialités des traditions culinaires de la région en une riche et savoureuse synthèse d'une gastronomie variée, adjointe de recettes de zones limitrophes et d'autres communautés, notamment la communauté juive, dont l'histoire est très ancienne. Pour déguster la vraie cuisine romaine, il vous faut quitter la capitale pour trouver une des rares osterie encore existantes.

En ville, les restaurants traditionnels ont été remplacés par des établissements qui tentent d'innover en proposant une cuisine plus raffinée, voire exotique. L'esprit de la cuisine romaine reste néanmoins agreste et populaire et use d'ingrédients naturels issus des jardins potagers, des pâturages et de la campagne. Mais même si la cuisine romaine n'est pas très innovante puisque ses plats n'ont pas changé depuis 2 000 ans, elle a très certainement du caractère. Si vous parcourez un menu gastronomique romain, vous trouverez divers noms de plats qui ne sont pas toujours vraiment d'origine romaine comme, par exemple, les bucatini all'amatriciana, des pâtes à la sauce tomate, au lard et aux oignons originaires d'Amatrice, un petit village de la province de L'Aquila, dans les Abruzzes. Si vous préférez commencer votre repas par quelque chose de plus léger, laissez-vous tenter par la saveur du potage nommé stracciatella, préparé en cassant des œufs dans un délicieux bouillon, qui cuisent pendant que vous les "stracciate", à savoir vous les battez à la fourchette. Autre plat très populaire, le saltimbocca, des tranches de veau ou pork enroulées et farcies de jambon et de sauge.

Et que dire du poisson? Le poisson de mer était traditionnellement un luxe réservé aux cardinaux et aux princes, alors que le commun des mortels devait se contenter des poissons qu'il pêchait dans le Tibre. Quant aux légumes, la campagne romaine en produit d'excellents comme les fameux artichauts, cuisinés de mille façons. Autre mets végétal très coloré, le mesclun ou misticanza, un plat composé de nombreuses variétés de salade, dont la "rughetta" (roquette) et sa saveur amère.

Ce soir nos spécialités incluent plusieurs plats appétissants de la cuisine régionale du Latium, ainsi que des choix somptueux de notre Menu Internationale et notre sélection des plats Toujours Disponibles. Vous pouvez créer votre propre combinaison pour obtenir le mieux de toutes options!

NOTRE PROPOSITION INTERNATIONALE...
POUR SATISFAIRE LE GOÛT D'UN PALAIS CONSERVATEUR

MENU "BANNIÈRE ÉTOILÉE"

Assiette de fruits frais du jour

Salade Alaska

*laitue iceberg, filets de saumon à la vapeur, pommes de terre bouillies et tomates
choix de condiments*

"Traditional roast turkey"

*dinde rôtie traditionnelle servie sur sauce à l'ancienne d'abattis et mie de pain, garnie de pomme farcie de compote de
canneberges, patates douces caramélisées, choux de Bruxelles au beurre et poivrons sautés aux petits oignons*

Cheesecake aux fruits des bois

DESSERTS SUCRÉ AU FRUCTOSE

Mousse au chocolat avec noisettes grillées

Glace du jour

LES CHOIX VÉGAN

Légumes "Chop Suey"

légumes sautés et tempeh servis avec du riz vapeur

Boca Burger végétarien et légumes du jour

TOUJOURS DISPONIBLES

Consommé avec pâtes ou aux légumes

Salade Caesar ou salade mêlée, assaisonnement au choix

Spaghetti ou Penne à la bolognaise ou à la sauce tomate

GRILLADES:

Escalopes de poulet, entrecôte de bœuf, filet de saumon

servis avec pommes frites, pommes de terre au four à la crème aigre ou légumes du jour

Café et thé disponibles sur demande

NOTRE PROPOSITION ITALIENNE RÉGIONALE...
POUR DÉCOUVRIR LE CHARME D'UN

DÎNER À ROME

HORS-D'ŒUVRE & POTAGE

“*Insalata di mare alla mediterranea*”
salade de fruits de mer à la méditerranéenne, avec moules, seiches, calamars, bébés pieuvres, crevettes,
céleri et tomates cerises, assaisonnés d'huile d'olive vierge extra et citron

“*Mozzarella frita alla Laziale*”
mozzarella frite à la latiale

“*Stracciatella alla romana*”
consommé aux œufs filés, Parmesan et persil

PLATS PRINCIPAUX

“*Rigatoni all'amatriciana*”
à la sauce tomate, lardons, oignons et fromage Pecorino

“*Filetto di merluzzo saltato con pinoli, olive e capperi*”
filet de cabillaud sauté à l'huile d'olive avec pignons, olives et câpres, servi avec beurre clarifié,
pommes de terre sautées aux fines herbes, choux de Bruxelles au beurre et poivrons sautés aux petits oignons

“*Saltimbocca alla romana*”
petites escalopes de veau, sautées avec jambon cru et sauge, cuites au beurre,
servies avec jus de viande de veau, pommes de terre sautées aux fines herbes,
choux de Bruxelles au beurre et poivrons sautés aux petits oignons

FROMAGES, DESSERTS & FRUIT

Sélection de fromages
servis avec marmelade d'oranges et crackers

“*Crostata di ricotta alla romana*”
tarte de ricotta à la romaine avec perles de chocolat

Glace ou sorbet du jour

Assiette de fruits frais

VIN ITALIEN SUGGÉRÉ

Santa Cristina Toscana IGT
“Santa Cristina Antinori”, Toscana - Italia
prix comme indiqués dans notre carte des vins

LE PAIN ITALIEN

Pain aux graines de pavot
Grissini
Petit pain blanc

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. L'agence américaine de la santé rappelle que la consommation de viande, volaille, poisson, crustacés et œufs, crus ou peu cuits, augmente le risque de maladies alimentaires. Tous les menus sont sujets à modifications en fonction des aliments disponibles. Tous les plats sont servis peu ou pas salés.



lädt Sie heute Abend zu einer kulinarischen Entdeckungsreise durch die typische Küche der folgenden Region ein

Latium



Die Küche des Latiums entspricht größtenteils der römischen Küche, die von allen Spezialitäten der kulinarischen Traditionen der Region profitiert und damit zur reichhaltigen und äußerst schmackhaften Quintessenz einer abwechslungsreichen Gastronomie wird, in der Einflüsse der angrenzenden Gegenden und anderer Gemeinschaften auftauchen, deren Wurzeln in der hiesigen Geschichte tief verwurzelt sind. Wenn Sie die echte römische Küche suchen, müssen Sie sich nach den wenigen übrig gebliebenen "Osterie" außerhalb der Stadtgrenzen orientieren.

In der Hauptstadt wurde die Hausmannskost durch Restaurants ersetzt, die durch entweder raffinierter oder exotischere Kochkunst Neuerungen zu bringen versuchen. Die Essenz der wahren römischen Küche jedoch ist rustikal und volkstümlich, mit natürlichen, aus dem Gemüsegarten, von der Weide oder vom Land stammenden Zutaten. Und auch wenn sie nicht besonders erfinderisch ist, so steckt sie doch gewiss voller Persönlichkeit - schließlich hat sie sich seit 2000 Jahren kaum verändert! Wenn man in die Speisekarten der Stadt Rom schaut, findet man zahlreiche Namen, die nicht immer römische Ursprünge haben, wie zum Beispiel die "Bucatini alla amatriciana", ein Pastagericht mit Tomatensauce, Schinkenspeck und Zwiebeln. Sein Name leitet sich von „Amatrice“ ab, einem kleinen, zur Provinz von Aquila in den Abruzzen gehörenden Dorf. Wenn Sie sich als ersten Gang etwas Leichteres wünschen, dann ist die köstliche Eierstichsuppe zu empfehlen: hierzu werden geschlagene Eier in eine schmackhafte Brühe gegeben und beim Kochen mit einer Gabel auseinander gezogen („stracciate“). "Saltimbocca" ist ebenfalls sehr populär: es besteht aus dünnen Kalb oder Schwein Filets, die mit Schinken und Salbei gespickt sind.

Und der Fisch? In der Vergangenheit war Seefisch ein Luxus für Kardinäle und Fürsten, während die einfachen Leute sich mit dem zufrieden geben mussten, was sie im Tiber fangen konnten. In der Römischen Ebene werden einige hervorragende Gemüsesorten angebaut, wie zum Beispiel die berühmten Artischocken, die auf die unterschiedlichste Art zubereitet werden können. Ein weiteres buntes Gemüsegericht ist die sogenannte "Misticanza", ein aus vielen Kräutern, einschließlich der bitteren "rughetta" (bzw. Rucola) bestehender Salat.

Heute Abend unsere kulinarische Spezialitäten enthalten verlockende Gerichte der italienischen Regionalküche Latium und so auch eine breite Auswahl unter den Gerichten von unserer internationalen Speisekarte sowie von unserer täglich angebotenen Speisekarte. Sie kennen die zahllose Menükombinationen selbst bilden um die beste Wahl genießen zu dürfen.

UNSER ANGEBOT AN INTERNATIONALEN GERICHTEN ...
FÜR DIE LIEBHABER EINER KONSERVATIVEREN KÜCHE

AMERIKANISCHES MENÜ

Obstteller des Tages

“Alaska-Salat”

*mit Eisbergsalat, gedünstetem Lachsfilet, gekochten Kartoffeln und Tomaten
Verschiedene Salatdressings*

“Traditional roast turkey”

*traditioneller Putenbraten, gefüllt mit Brot und traditionell zubereiteten Innereien,
garniert mit einem mit Cranberry-Kompott gefüllten Apfel, serviert mit
karamellierte Süßkartoffeln, Rosenkohl in Butter geschwenkt und Sautierte Paprika mit Zwiebeln*

“Cheesecake” mit Waldfrüchten

DESSERT GESÜSST MIT FRUCHTZUCKER

“Mousse au Chocolat” mit gerösteten Haselnüssen

Eis des Tages

VEGAN GERICHTE

Vegetarisches “Chop Suey“

sautiertes Gemüse und Temphe, serviert mit gedünstetem Reis

Veganischer Boca Burger und Gemüse des Tages

TÄGLICH ANGEBOTEN WERDEN

Rinderconsommé mit Nudeln oder mit Gemüse

Caesar-Salat oder gemischter Salat mit einem Dressing nach Wahl

Spaghetti oder Penne mit Hackfleisch- oder Tomatensauce

VOM GRILL:

Hähnchenbrustschnitzel, Rindersteak, Lachsfilet

serviert mit Pommes frites, Baked Potato mit Sauerrahm oder Gemüse des Tages

Auf Wunsch wird amerikanischer Kaffee oder Tee serviert

UNSER ANGEBOT AN REGIONALEN SPEZIALITÄTEN ITALIENS ...
FÜR GENIESSER, DIE DIE KÖSTLICHKEITEN VON

ROME ENTDECKEN MÖCHTEN

VORSPEISEN UND SUPPE

“Insalata di mare alla mediterranea”

Salat aus Meeresfrüchten nach mediterraner Art mit Miesmuscheln, Tintenfischen, Kalamari, Moschuskraken, Krabben, Sellerie und Kirschtomaten, angemacht mit nativem Olivenöl extra und Zitrone

“Mozzarella frita alla Laziale”

frittierter Mozzarella nach der Art des Latiums

“Stracciatella alla romana”

Kraftbrühe mit Eierstich, Petersilien und Parmesan

HAUPTGERICHTE

“Rigatoni all’amatriciana”

Teigwaren mit Tomaten sauce, Speck, Zwiebeln und Pecorino Käse

“Filetto di merluzzo saltato con pinoli, olive e capperi”

Lengdorschfilet, in Olivenöl mit Pinienkernen, Oliven und Kapern sautiert
serviert mit zerlassener Butter, Bratkartoffeln mit Kräutern, Rosenkohl in Butter geschwenkt
und Sautierte Paprika mit Zwiebeln

“Saltimbocca alla romana”

dünne Kalbsschnitzel mit Salbei und rohem Schinken in Butter gegart,
serviert mit einer leichten Kalbsauce, Bratkartoffeln mit Kräutern, Rosenkohl in Butter geschwenkt
und Sautierte Paprika mit Zwiebeln

KÄSE, DESSERT UND FRÜCHTE

Auswahl an Käsespezialitäten

serviert mit Orangenmarmelade und Crackers

“Crostata di ricotta alla romana”

Ricotta-Kuchen nach römischer Art mit Schokoladenstückchen

Eis oder Sorbet des Tages

Frische Früchte

EMPFOHLENER ITALIENISCHER WEIN

Santa Cristina Toscana IGT

“Santa Cristina Antinori”, Toscana - Italia

Preise nach unserer Weinkarte

ITALIENISCHES BROT

Mohnbrot

Grissini

Weißmehl Brötchen



MSC Crociere 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. Die amerikanische Gesundheitsorganisation weist darauf hin, dass der Verzehr von rohem oder halbrohem Fleisch und Geflügel sowie rohen oder halb-rohen Krustentieren und 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.