

# Dolce Vita

RESTAURANT - BRASSERIE

## MENÜS

### MENÜ „GENUSSREISE“

37€<sup>50</sup>

**Parma-Schinken und Mozzarella**  
oder **Burrata mit Dattel-Tomaten und Orangen coulis**,  
Pesto, Pistazien und Focaccia  
oder **Vitello tonnato spezial**

**Ravioli mit Ente**  
oder **Rigatoni Primavera**  
oder **Gemischter Salat**  
oder **Entrecôte Black Angus gegrillt, mit oder ohne Sauce**  
Pommes frites und kleiner grüner Salat  
oder **Gegrillte Fischplatte mit Venus-Reis** (+3€)  
Seebarsch, Jakobsmuscheln und Tintenfisch, Butter-Zitronengras-Soße

Dessert nach Wahl

### MENÜ „MITTELMEER“

32€<sup>50</sup>

**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 und Salat

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

### Kindermenü

Kinder bis 11 Jahre

15€<sup>50</sup>

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

Dessert nach Wahl

Fruchtsaft 20 cl, Softdrink 33 cl oder Wasser 50 cl

und die Überraschung des Kommandanten!

## APERITIF

### APERITIFS

Glas Prosecco 15 cl	4,60€
Aperol Spritz 25 cl	9,00€
Spritz Corse rot oder weiß 25 cl	9,70€
Campari Spritz 25 cl	9,70€
Limoncello Spritz 25 cl	9,70€

### ZUM KNABBERN

Ascoli-Oliven mit Arrabbiata- oder Tartarsoße	5,50€
---	-------

## Unsere saisonalen Angebote

### VORSPEISEN

<b>Parma-Schinken und Mozzarella</b>	14,90€
<b>Vitello tonnato spezial</b> Frittierte Kapern, Johannisbeeren, Schnittlauch und Limette	16,80€

### SALATE

<b>Frühlingsalat</b> Marinierte Garnelen, Büffelmozzarella, Artischockenherzen, süß-saures Gemüse, Kirschtomaten, Granatapfelkerne und Sesamsamen	19,80€
--	--------

### PASTA

<b>Ravioli mit Ente, Ziegenkäse und Thymian</b>	17,90€
<b>Rigatoni Primavera</b> Grüner Spargel, Parma-Schinken, Karotten und sardischer Pecorino-Zabaione	19,40€
<b>Risotto mit Meeresfrüchten</b>	21,00€

### FLEISCH

<b>Lammkarree</b> Thymian-Jus, Bratkartoffeln mit Kräutern	31,00€
<b>Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce</b> flambiert mit korsischem Whisky, Dauphine-Kartoffeln	35,00€

### FISCH & KRUSTENTIERE

<b>Kabeljau (aus regionaler Fischerei)</b> Blumenkohl-Risotto und Kataifi	23,40€
<b>Gegrillter Fischteller mit Venus-Reis und Butter-Zitronengras-Sauce</b> Gegrillter Seebarsch, Jakobsmuscheln und Tintenfisch, auf Venus-Reis serviert	30,00€

### DESSERT

<b>Erdbeer-Coulis mit Vanilleeis</b>	8,70€
<b>Profiteroles mit Vanille- oder Pistazieneis</b>	9,20€
<b>Schokoladen-Pralinenwürfel</b>	9,90€

## MENÜ A LA CARTE

### VORSPEISEN ZUM TEILEN

<b>Italienische Appetithäppchen</b> Parma-Schinken, Mortadella, Speck, Büffelmozzarella, Artischocken, Paprika gefüllt mit Sardellen, grüne Oliven und Focaccia	17,70€
<b>Fischplatte frittiert</b> Köstlich frittierte von Garnelen, Fisch, Kalmar und Gemüse Serviert mit unserer Kräuter-Passionsfrucht-Sauce	19,90€

### VORSPEISEN

<b>Knusprige Panko-Garnelen mit Mango Chutney</b>	10,90€
<b>Burrata auf Dattel-Tomaten und Orangen-Coulis</b> , Pesto, Pistazien und Focaccia	13,20€

### SALATE

<b>Cæsar-Salat mit Panko-Garnelen*</b> Panierte und frittierte Garnelen, Focaccia, Grana Padano, Kapern und Cæsar-Sauce	16,30€
<b>Knuspriger Ziegenkäsesalat*</b> Knuspriger Ziegenkäse (mit Panko paniert), süß-saure Zwiebel, marinierte Schinkenstreifen, kandierte Kirschtomaten und Chiasamen	17,50€
<b>Hühnchen-Cæsar nach Dolce-Vita-Art</b> Knuspriges Hühnchen, Focaccia, Grana Padano, Kapern und Caesar-Sauce	18,90€

### PASTA

<b>BIO-Gnocchi mit Gorgonzola oder Pesto</b> (Basilikumsauce)	15,20€
<b>Tagliatelle «Bolognese Art»</b> Traditionelles Rezept mit Fleisch, Schinken und Chianti	16,80€
<b>Linguine all'aragosta (mit Hummer)</b>	32,00€

### FLEISCH

<b>Hühnerschnitzel nach Mailänder Art</b> Pommes frites und kleiner Salat	24,90€
<b>Entrecôte vom Black Angus-Rind</b> Sauce nach Wahl Gorgonzola oder Pfeffer-Sauce Pommes frites und kleiner grüner Salat	27,50€

### FISCH & KRUSTENTIERE

<b>Gegrillte Fischplatte mit Venus-Reis</b> Seebarsch, Jakobsmuscheln, Tintenfische und unsere Butter-Zitronengras-Soße	25,90€
--	--------

# WEINE

## WEIßWEINE

	Glas 15 cl	37,5 cl	75 cl
<b>Korsika</b>			
Patrimonio AOP - Oregna de Gaffory (*50 cl)	–	23,50€*	33,50€
Patrimonio AOP - Clos Teddi oder Gentile <b>BIO</b>	6,90€	14,90€	28,90€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée oder Grande Expression	–	–	35,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale <b>BIO</b>	–	–	38,00€
<b>Burgund</b>			
Chablis AOC - Albert Bichot	–	16,20€	34,60€
<b>Südtirol – Toskana – Sizilien – Sardinien</b>			
Südtirol DOC - Joseph Gewüztraminer - J. Hofstätter		17,50€	32,90€
Eco di mare IGT - Tenuta Argentiera	6,50€	–	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
<b>Korsika</b>			
Patrimonio AOP - Oregna de Gaffory (*50 cl)	–	22,50€*	31,50€
Patrimonio AOP - Clos Teddi oder Gentile <b>BIO</b>	–	14,90€	28,90€
Corse Calvi AOP - Clos Landry rosé Gris	–	–	30,00€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée oder Grande Expression	–	–	35,90€
<b>Var – Toskana</b>			
Côtes de Provence AOC - La Borie - Gauthier	6,50€	12,90€	25,00€
I Pianali IGT - Tenuta Argentiera	–	–	26,70€

## ROTWEINE

	Glas 15 cl	37,5 cl	75 cl
<b>Korsika</b>			
Patrimonio AOP - Oregna de Gaffory (*50 cl)	–	23,00€*	32,50€
Corse AOP - Culombu Tribbiera - Etienne Suzzoni	–	–	25,30€
Patrimonio AOP - Clos Teddi oder Gentile <b>BIO</b>	–	14,90€	28,90€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée oder Grande Expression	–	–	35,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale <b>BIO</b>	–	–	38,00€
<b>Rhône</b>			
Brouilly AOC - Roche Rose - Albert Bichot	6,50€	14,00€	25,70€
<b>Südtirol – Piemont – Veneto</b>			
Südtirol DOC - Riserva Mazon - J. Hofstätter			60,00€
Dogliani DOCG - San Luigi - Chionetti <b>BIO</b>	6,50€	14,90€	28,00€
Barbera Alba DOC - Vignota - Conterno Fantino	–	16,20€	32,40€
Barolo DOCG - Roncaglie - Chionetti	–	25,00€	49,00€
Valpolicella DOC - Classico Superiore - Zenato	–	15,00€	28,50€
<b>Toskana – Sizilien</b>			
Brunello di Montalcino DOCG - M. de Frescobaldi	–	28,00€	58,00€
Chianti DOCG - Castiglioni - M. de Frescobaldi	6,00€	13,00€	23,00€
Nero d'Avola DOC - Sherazade - Donnafugata	–	15,00€	27,00€

## CHAMPAGNER & PROSECCO

Champagner Moët & Chandon 75 cl	75,00€
Laurent-Perrier 75 cl	70,00€
Champagner Moët & Chandon 37,5 cl	39,90€
Champagner 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€

## SPRITUOSEN

Süß 5 cl	6,50€
Sambuca, Myrthe, Get 27	
Vita 5 cl	6,90€
Grappa, Muscat San Quilico, Ballantine's 5 ans, Cognac	
Rum 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€
Kokosnuss-Panna-Cotta mit Mango-Coulis	7,90€
Gestürzte Apfeltorte und Vanilleeis	8,30€
Crema Catalana mit gesalzenem Karamell	8,50€
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.	

## SAISONALE DESSERTS

Erdbeer-Coulis mit Vanilleeis	8,70€
Profiteroles mit Vanille- oder Pistazieneis *	9,20€
Schokoladen-Pralinenwürfel	9,90€

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