

MENÜS

MENÜ „GENUSSREISE“

37€⁵⁰

Parma-Schinken und Mozzarella
oder Burrata mit Tomaten-Datterini und Orangen coulis, Pesto, Pistazien und Focaccia
oder Fischerpfanne mit Martini dry

Ossobuco Girasole mit Safran-Creme

oder Calamarata „Berge und Meer“
Jakobsmuscheln, Garnelen und Steinpilze
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, Tintenfisch und Butter Soße mit Yuzu und Mandarinen

Dessert nach Wahl

MENÜ „MITTELMEER“

32€⁵⁰

Knusprige Panko Garnelen
mit Mango Chutney

oder Tomaten und Mozzarella
oder Parma-Schinken und Mozzarella

Gnocchi mit Gorgonzola oder Pesto (Basilikumsauce)

oder Cäsar Salat nach Wahl

oder Tagliatelle mit traditioneller Bolognese Sauce

oder Hühnerschnitzel nach Mailänder Art (+3€)
Pommes frites, Gemüse in Teigmantel und kleiner Salat

Eisbecher (3 Kugeln)

oder Obstsalat mit Vanilleeis
oder Tiramisù

Kindermenü

Kinder bis 11 Jahre

15€⁵⁰

Nudeln mit Tomatensauce

oder Hühnerschnitzel nach Mailänder Art

oder Hähnchen-Nuggets

Beilage: Pommes Frites oder kleiner Salat

Dessert nach Wahl

Fruchtsaft 20 cl, Softdrinks 33 cl oder Mineralwasser 50 cl

und die Überraschung des Kommandanten!

APERITIF

APERITIFS

Glas Prosecco 15 cl	6,90€
Kir klassisch – Weißwein und schwarzer Johannisbeerlikör 15 cl	7,10€
Italienischer Kir - Sekt und schwarzer Johannisbeerlikör 15 cl	7,50€
Aperol Spritz 25 cl	9,00€

ZUM KNABBERN

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

Unsere saisonalen rezepte

VORSPEISEN

Parma-Schinken und Mozzarella Bufala DOP	14,90€
Fischerpfanne mit Martini dry Jakobsmuscheln, Garnelen und Kabeljau	15,80€

SALATE

Poke Bowl mit Lachs gravlax Boulgour-Reise und Quinoa, Lachs gravlax, Granatapfel, Edamama, Ananas, Sauergurke, rote Zwiebeln und griechische Joghurtsauce mit Dill und Limette	19,80€
--	--------

PASTA

Ossobuco Girasole mit Safran-Creme	17,90€
Calamarata IGP Pasta di Gagnano Berge und Meer Jakobsmuscheln, Garnelen und Steinpilze	21,00€
Risotto mit Prosecco und Foie Gras	25,90€

FLEISCH

Kalbsbäckchen mit Marsala Kartoffelpüree und Kürbispüree mit Olivenöl und Ricotta	26,30€
Rinderfilet mit Morcheln Dauphine- Kartoffeln mit Morchelsauce	35,00€

FISCH & KRUSTENTIERE

Kabeljau (aus regionaler Fischerei) Edamame-Creme mit Ingwer und Strohkartoffeln	22,40€
Gegrillter Fischsteller mit Venere-Reis und Butter Soße mit Yuzu und Mandarinen Gegrillter Seebarsch, Jakobsmuscheln und Tintenfisch, auf Venus-Reis serviert	30,00€

DESSERT

Crema Catalana mit gesalzenem Karamell	8,50€
Babà al rum mit Herbstlichen Aromen	9,00€
Schokolade Pavlova	9,50€

MENÜ A LA CARTE

VORSPEISEN ZUM TEILEN

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

VORSPEISEN

Knusprige Panko Garnelen mit Mango Chutney	10,90€
Burrata auf Tomaten-Datterini und Orangen coulis, Pesto, Pistazien und Focaccia	13,20€

SALATE

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

PASTA

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

FLEISCH

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

FISCH & KRUSTENTIERE

Fritto Misto Garnelen, Wolfsbarsch, Crevetten, Tintenfische, Sardellen, Gemüsebeignets und unsere Kräuter-Passionsfrucht-Sauce	25,90€
---	--------

WEINE

WEISSWEINE

	Glas 15 cl	37,5 cl	75 cl
Korsika			
Patrimonio AOP - Orenga de Gaffory (*50 cl)	–	23,50€*	33,50€
Patrimonio AOP - Clos Teddi oder Gentile BIO	6,90€	14,90€	28,90€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée oder Grande Expression	–	–	35,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale BIO	–	–	38,00€
Burgund			
Chablis AOC - Albert Bichot	–	16,20€	34,60€
Südtirol – Toskana – Sizilien – Sardinien			
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
Korsika			
Patrimonio AOP - Orenga de Gaffory (*50 cl)	–	22,50€*	31,50€
Patrimonio AOP - Clos Teddi oder Gentile BIO	–	14,90€	28,90€
Corse Calvi AOP - Clos Landry rosé Gris	–	–	30,00€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée oder Grande Expression	–	–	35,90€
Var –Toskana			
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
Korsika			
Patrimonio AOP - Orenga de Gaffory (*50 cl)	–	23,00€*	32,50€
Corse AOP - Culombu Tribbiera - Etienne Suzzoni	–	–	25,30€
Patrimonio AOP - Clos Teddi oder Gentile BIO	–	14,90€	28,90€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée oder Grande Expression	–	–	35,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale BIO	–	–	38,00€
Rhône			
Brouilly AOC - Roche Rose - Albert Bichot	6,50€	14,00€	25,70€
Südtirol – Piemont – Veneto			
Südtirol DOC – Pinot Noir - Riserva Mazon - J. Hofstätter			60,00€
Dogliani DOCG - San Luigi - Chionetti BIO	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€
Toskana – Sizilien			
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

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	5,80€
Paolina (weiß) 33cl	5,50€
Kiara 33cl	5,50€
Ribella Ribella (Blond) 33cl	5,90€

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	3,50€
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 Arbose, 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€
Babà al rum mit Herbstlichen Aromen	9,00€
Schokolade 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. Alkoholkonsum ist gefährlich für Ihre Gesundheit. Trinken Sie in Maßen.

 Vegetarische Gerichte