Dolce Vita
RISTORANTE BRASSERIE

Menu a la CARTE

APERITIF

APERITIFS

Glas Prosecco 15 cl	6,90€
Aperol Spritz 30 cl	9,50€
Korsischer Spritz weiß oder rot 30 cl	9,90€
Campari Spritz 30 cl	9,90€
Limoncello Spritz 30 cl	9,90€

ZUM KNABBERN

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

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Italienische Appetithäppchen 17,70€
Parma-Schinken, Mortadella, Coppa, Speck, Büffelmozzarella, Artischocken, mit Sardellen gefüllte Paprika, grüne Oliven und Focaccia

«Fritto Misto» gemischte frittierte Auswahl von Fisch und Gemüse 19,90€
Köstlich frittierte Garnelen, Fisch, Kalmar und Gemüse, serviert mit unserer Kräuter-Passionsfrucht-Sauce

VORSPEISEN

Knusprige Panko-Garnelen mit Mango-Chutney 10,90€

Burrata auf Datteltomaten-Orangen-Coulis 13,20€
Pesto, gehackte Pistazien und Focaccia

Parma-Schinken und Büffelmozzarella DOP 15,50€

Fischpfanne al Martini dry 16,80€
Jakobsmuscheln, Garnelen und Kabeljau

Kastaniensuppe mit schwarzem Trüffel 17,90€
Kastaniensuppe mit Crème fraîche, Trüffelstückchen und Focaccia-Croutons

PASTA

BIO-Gnocchi mit Gorgonzola oder Pesto 15,80€
(Basilikumsauce)

Tagliatelle «nach Bolognese Art» 16,80€
Traditionelles Rezept mit Fleisch, Schinken und Chianti

Spaghetti Carbonara 17,90€
Eigelb, gepökelte Schweinebacke, cremige Soße, Pecorino und Pfeffer

Girasole mit Pilzen und Garnelen (Sonnenblumen-Stil) 21,00€
Garnelenragù und Krustentiersauce

Lobster linguine 32,00€

SALATE

Cæsar-Salat mit Panko-Garnelen* 16,30€
Panierte und frittierte Garnelen, Focaccia, Grana Padano, Kapern und Cæsar-Sauce

Knuspriger Ziegenkäsesalat* 17,50€
Knuspriger Ziegenkäse (mit Panko paniert), süß-saure Zwiebeln, marinierte Schinkenstreifen, kandierte Kirschtomaten und Chiasamen

Hühnchen-Cæsar nach Dolce-Vita-Art 18,90€
Knuspriges Hühnchen, Focaccia, Grana Padano, Kapern und Cæsar-Sauce

Lobster Cæsar Salat 24,90€
Langustenschwanz, Mango, Grapefruit, Kapern, Parmesanhippe, Focaccia und Cæsar-Sauce

FISCH & KRUSTENTIERE

Kabeljau (aus nachhaltiger Fischerei) 24,40€
Kartoffelpüree und 'Nduja (Scharfe kalabrische Wurst)

Traditionelles Fritto Misto mit frittierten Meeresfrüchten und Fisch 27,90€
Garnelen, Seebarsch, Garnelen, Tintenfische, Sardellen, Gemüse-Fritters und Passionsfruchtsauce

Gegrillte Fischplatte mit Venere Reis und Orangensauce 30,00€
Wolfsbarsch, Jakobsmuscheln und Oktopus, serviert mit Venere-Reis

FLEISCH

Hähnchenbrustfilet (Supreme)vom Freilandhuhn mit dem Label Rouge und Morcheln 27,70€
Cremige Morchelsauce und Gratin Dauphinois

Entrecôte vom Black-Angus-Rind 28,90€
Sauce nach Wahl: Gorgonzolasauce oder Pfeffersauce.
Pommes frites und kleiner grüner Salat

Kalbskotelett nach Mailänder Art 34,90€
Pommes frites und kleiner grüner Salat

Kalbsbäckchen mit Patrimonio und Thymian verfeinert 31,30€
Selleriepüree mit Schnittlauch und Limette

Saisonalen Angebote

Vegetarische Gerichte

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.

CFC260012_Carte_Dolcevita_Automne_Hiver_2026_297x420_DE.indd 1 10/09/2026 17:26

Dolce Vita
RISTORANTE BRASSERIE

Die MENÜS

MENÜ «GENUSSREISE»

41,00€

Parma-Schinken und Mozzarella di bufala DOP
oder **Burrata auf Datteltomaten-Orangen-Coulis**
oder **Fischpfanne al Martini dry**

Ravioli mit Pilzen und Garnelen (Sonnenblumen-Stil)
oder **Spaghetti Carbonara**
oder **frittierte Fischplatte**
oder **Gegrillte Fischplatte mit Venere Reis und Orangensauce (+3€)**
oder **Hähnchenbrustfilet (Supreme) vom Freilandhuhn mit dem Label Rouge und Morcheln**
oder **Entrecôte vom Black-Angus-Rind (+3€)**

Dessert nach Wahl

MENÜ «MITTELMEER»

35,00€

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

BIO-Gnocchi mit Gorgonzola oder **Pesto (Basilikumsauce)**
oder **Cæsar-Salat nach Wahl**
Cæsar-Salat mit Languste (+5€)
oder **Tagliatelle nach Bologneser Art**
oder **Spaghetti Carbonara**

Eisbecher (3 Kugeln)*
oder **Frischer Obstsalat mit Eisenkrautsirup und Vanilleeis**
oder **Tiramisù**

Kindermenü

Kinder bis 11 Jahre

15,50€

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

2 Kugeln Eis
oder **Schokoladenmousse**
oder **Obstsalat**

Fruchtsaft 20 cl, Softdrink 33 cl oder **Wasser 50 cl**

und die Überraschung des Kommandanten!

KÄSE, DESSERTS & SÜSSES

Auswahl der Käse 8,80€

Affogato mit Kaffee 5,50€
Espresso auf Vanilleeis und Schlagsahne

Eisbecher (3 Kugeln) 6,80€

Mont-Blanc Dolce Vita 7,90€
Korsische Kastaniencreme, Johannisbeersauce, Vanilleeis, Schlagsahne und Baiserstückchen

Gestürzte Apfeltorte und Vanilleeis 8,30€

Frischer Obstsalat mit Eisenkrautsirup und Vanilleeis 8,50€

Panna Cotta mit Feigenkompott und korsischem Honig 8,70€

Tiramisù 8,80€

Profiterole mit Vanille- oder Pistazieneis 9,20€

Korsische Crème brûlée 9,50€
Crème brûlée mit korsischem Honig, Hausgemachtes Haselnusseis aus korsischen Haselnüssen* und Canistrelli

Becher mit korsischem Eis* - 3 Kugeln nach Wahl: 9,50€
Vanille-Canistrelli, Kastanien-Canistrelli, Brocciu Arbouse, Nuciola-Praline, Korsische Clementine

Nougat glacé (gefroren)* mit Himbeer-Coulis 10,40€

Gourmet-Kaffee 8,90€
Schokoladenmousse, Panna Cotta, Canistrelli, Makron.

*José Salge, Eiscrememeister in Saint-Florent

CFC260012_Carte_Dolcevita_Automne_Hiver_2026_297x420_DE.indd 2 10/09/2026 17:26