Dolce Vita

RESTAURANT - BRASSERIE

MENÜS

MENÜ „GENUSSREISE" 38€90

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

Mezzelune mit Parmesan Vacche Rosse
oder **Calamarata mit Meeresfrüchten**
oder **frittierte Fischplatte**
oder **Entrecôte Black Angus gegrillt, mit oder ohne Sauce**
Bratkartoffeln mit Schale und kleinem Salat
oder **Gegrillte Fischplatte mit Venerereis** (+3€)
Seebarsch, Jakobsmuscheln, Tintenfisch und Butter- Zitronengras-Sauce

Dessert nach Wahl

MENÜ „MITTELMEER" 32€50

Knusprige Panko Garnelen mit Mango Chutney
oder **Tomaten und Mozzarella**
Oder **Parma-Schinken und Melone**

Gnocchi mit Gorgonzola oder Pesto (Basilikumsauce)
oder **Cæsar Salat nach Wahl**
oder **Tagliatelle mit traditioneller Bolognese Sauce**
oder **Hühnerschnitzel nach Mailänder Art** (+3€)
Bratkartoffeln mit Schale und kleinem Salat

Eisbecher (3 Kugeln)
oder **Obstsalat mit Vanilleeis**
oder **Tiramisù**

Kindermenü 15€50

Kinder bis 11 Jahre

Nudeln mit Tomatensauce
oder **Schnitzel 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€**
Aperol Spritz 30 cl	**9,50€**
Spritz Corse rot oder weiß 30 cl	**9,90€**
Campari Spritz 30 cl	**9,90€**
Limoncello Spritz 30 cl	**9,90€**

ZUM KNABBERN

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

Unsere saisonalen Angebote

VORSPEISEN

Parma-Schinken und Melone	**14,90€**
Vitello tonnato „spezial" Frittierte Kapern, Johannisbeeren, Schnittlauch und Limette	**16,80€**

SALATE

Frischer Sommersalat Marinierte Garnelen, Büffelmozzarella, Artischocken, eingelegtes Gemüse, Kirschtomaten, Granatapfelkerne und Sesamsamen	**19,80€**

PASTA

Tagliatelle «Bolognese Art» veggie Köstliche Gemüse- und Linsensauce	**15,00€**
Mezzelune mit Parmesan Vacche Rosse und Parmaschinken	**17,90€**
Calamarata IGP Pasta di Gragnano mit Meeresfrüchten*	**21,00€**

FLEISCH

Kalbsbäckchen mit Patrimonio und Thymian verfeinert Kartoffelpüree mit Olivenöl und Limetten-Ricotta	**28,30€**
Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce Flambiert mit korsischem Whisky, Dauphine-Kartoffeln	**35,00€**

FISCH & KRUSTENTIERE

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

DESSERT

Pfirsich Coulis und Himbeersorbet *	**8,90€**
Große Profiterole mit Vanille- oder Pistazieneis	**9,20€**
Nougat glacé* und Himbeersauce *José Salge, traditioneller Eismeister von Saint-Florent	**10,40€**

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€**
Fischplatte frittiert Köstliches Frittiertes von Garnelen, Fisch, Calamari und Gemüse Serviert mit unserer Kräuter-Passionsfrucht-Sauce	**19,90€**

VORSPEISEN

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

SALATE

Cæsar-Salat mit Panko-Garnelen Panierte und frittierte Garnelen, Focaccia, Grana Padano, Kapern und Cæsar-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, 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 Bratkartoffeln mit Schale und kleinem Salat	**24,90€**
Entrecôte vom Black Angus-Rind Bratkartoffeln mit Schale und kleinem Salat Nach Wahl Gorgonzola- oder Pfeffer-Sauce	**27,50€**

FISCH & KRUSTENTIERE

Fischplatte frittiert von Krustentieren und Fisch 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 Cala Reale DOC – Sellla & Mosca	**–**	**13,80€**	**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 - 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. dè Frescobaldi	**–**	**28,00€**	**58,00€**
Chianti DOCG - Castiglioni - M. dè 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	**6,00€**
Mineralwasser still St George 1 l	**5,50€**
Mineralwasser still Panna 75 cl	**5,00€**
Mineralwasser mit Kohlensäure Orezza 1 l	**6,00€**
Mineralwasser mit Kohlensäure San Pellegrino 75 cl	**5,00€**

SOFTDRINKS & FRUCHTSÄFTE

Coca-Cola, Fanta, Sprite 33 cl	**4,80€**
Fruchtsäfte Gioia Clementinen oder Pomelos (Korsika) 25 cl	**4,50€**
Fruchtsäfte Pago 20 cl	**3,60€**

BIERE

Heineken 33 cl	**5,30€**
Pietra 33cl	**5,90€**
Paolina (Weiß) 33cl	**5,50€**
Kiara 33cl	**5,50€**
Ribella Ribella (Hell) 33cl	**5,90€**

DIGESTIFS

Süß 5 cl Sambuca, Myrthe, Get 27	**6,50€**
Vita 5 cl Grappa, Muscat San Quilico, Ballantine's 5 ans, Cognac	**6,90€**
Rum Diplomatico 5 cl	**9,50€**

KAFFE & HEISSGETRÄNKE

Espresso	**3,00€**
Capuccino	**3,50€**
Tee und Kräutertee	**3,50€**
Gourmet-Kaffee Schokoladenmousse, Panna Cotta, Canistrelli Makron.	**8,90€**

SÜßSPEISEN

KÄSE, DESSERTS & SÜSSES

Käseteller	**8,80€**
Eisbecher (3 Kugeln)	**6,80€**
Kokosnuss-Panna-Cotta mit Mango Couli	**7,90€**
Gestürzte Apfeltorte und Vanilleeis	**8,30€**
Crème brûlée mit Bourbon-vanille	**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€**
Pralinenwürfel Kube mit seiner Schokoladensauce	**9,90€**
Gourmet-Kaffee Schokoladenmousse, Panna Cotta, Canistrelli Makron.	**8,90€**

SAISONALEN DESSERTS

Pfirsich Coulis und Himbeersorbet	**8,90€**
Große Profiterole mit Vanille- oder Pistazieneis	**9,20€**
Nougat glacé* und Himbeersauce *José Salge, traditioneller Eismeister von Saint-Florent	**10,40€**
Limoncello frappé *als Ergänzung zu Ihrem Dessert!*	**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