

MENÜS

MENÜ „GENUSSREISE“

38€⁹⁰

Parma-Schinken und Mozzarella
oder **Burrata mit Datteltomaten und Orangen Coulis**,
Pesto, Pistazien und Focaccia
oder **Fischerpfanne mit Martini dry**

Spaghetti alla Carbonara
Eigelb, Speck, Sahne, Pecorino-Käse und Pfeffer

oder **Ravioli mit Pilzen und Garnelen**

oder **Fritto Misto**

oder **Entrecôte Black Angus gegrillt, mit oder ohne Sauce**
Bratkartoffeln mit Schale und kleinem Salat

oder **Gegrillte Fischplatte mit Venere Reis und Orangensauce (+3€)**
Seebarsch, Jakobsmuscheln, Tintenfisch und Butter Soße

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 **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

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€
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 Büffelmozzarella DOP	14,90€
Fischpfanne al Martini dry Jakobsmuscheln, Garnelen und Kabeljau	15,80€
Gourmet-Salat Sautierte Entenleber, Linsenkaviar, Haselnussstückchen, Baldrian, Granatapfel-Balsamico Dressing	19,80€

PASTA

Spaghetti Carbonara Eigelb, Speck, Sahne, Pecorino-Käse und Pfeffer	17,90€
Ravioli mit Pilzen und Garnelen (Sonnenblumen-Stil) Garnelenragù und Krustentiersauce	21,00€

FLEISCH

Ossobuco vom Kalb nach Mailänder Art Safranrisotto	28,30€
Rinderfilet mit Morcheln Kartoffelbeignets mit Morchel Rahm Sauce	35,00€

FISCH & KRUSTENTIERE

Kabeljaufilet aus nachhaltiger Fischerei Kartoffelpüree und 'Nduja	23,40€
Gegrillte Fischplatte mit Venere Reis und Orangensauce Wolfsbarsch, Jakobsmuscheln und Tintenfisch serviert auf Venere Reis	30,00€

DESSERT

Crema Catalana Vanille und Korsisches Kastanieneis*	8,50€
Williams-Birne Coulis, Schokoladeneis	8,90€
Nougat glacé (gefroren)* mit Himbeer Coulis	10,40€

*José Salge, Eiscrememeister in Saint-Florent

MENÜ A LA CARTE

VORSPEISEN ZUM TEILEN

Italienische Appetithäppchen	17,70€
Parma-Schinken, Mortadella, Speck, Büffelmozzarella, Artischocken, Paprika gefüllt mit Sardellen, grüne Oliven und Focacciabrot	
Fritto misto Köstliches Frittiertes von Garnelen, Seebarsch, 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 Focacciabrot	13,20€

SALATE

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

PASTA

BIO-Gnocchi mit Gorgonzola oder Pesto (Basilikumsauce)	15,20€
Tagliatelle «Bolognese Art» Traditionelles Rezept mit Fleisch, Schinken und Chianti-Wein	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 nach Wahl Gorgonzola oder Pfeffer-Sauce Bratkartoffeln mit Schale und kleinem 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 - Clos Teddi* oder Gentile BIO	7,00€*	14,90€	28,90€
Patrimonio AOP - Orenge de Gaffory (*50 cl)	–	23,50€*	33,50€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée oder Grande Expression	–	–	35,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale BIO	–	–	38,00€
Burgund			
Chablis AOC – Domaine Hamelin	10,00€	–	41,00€
Sardinien– Kampanien – Südtirol			
Vermentino Cala Reale DOC - Sella & Mosca	–	15,80€	23,00€
Falanghina - San Salvatore	5,90€	16,40€	27,00€
Chardonnay Südtirol doc 2024 - J. Hofstätter	–	–	29,70€
Südtirol DOC - Joseph Gewüztraminer - J. Hofstätter	–	18,50€	33,90€

ROSÉWEINE

	Glas 15 cl	37,5 cl	75 cl
Korsika			
Patrimonio AOP - Clos Teddi* oder Gentile BIO	7,00€*	14,90€	28,90€
Corse Calvi AOP - Clos Landry rosé Gris	–	–	30,00€
Patrimonio AOP - Orenge de Gaffory (*50 cl)	–	22,50€*	31,50€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée oder Grande Expression	–	–	35,90€
Toskana – Var			
Velarosa IGT - Belvento	–	–	24,70€
Côtes de Provence AOC - Domaine de la Rouvière	8,20€	–	31,50€

ROTWEINE

	Glas 15 cl	37,5 cl	75 cl
Korsika			
Corse AOP - Culombu Tribbiera - Etienne Suzzoni	5,80€	–	25,30€
Patrimonio AOP - Clos Teddi oder Gentile BIO	–	14,90€	28,90€
Patrimonio AOP - Orenge de Gaffory (*50 cl)	–	23,00€*	32,50€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée oder Grande Expression	–	–	35,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale BIO	–	–	38,00€
Neue Aquitanien - Burgund			
Bordeaux Supérieur - Chateau bois chantant	8,00€	–	28,70€
Hautes Cotes de Nuits P. Noir - Dubois	–	–	40,00€
Piemont – Veneto – Südtirol			
Dogliani DOCG - San Luigi - Chionetti BIO	–	14,90€	28,00€
Valpolicella DOC - Classico Superiore - Zenato	–	15,00€	28,50€
Barbera Alba DOC - Vignota - Conterno Fantino	–	16,20€	32,40€
Barolo DOCG - Roncaglie - Chionetti	–	25,00€	49,00€
Südtirol DOC - Pinot noir - Riserva Mazon - J. Hofstätter	–	–	61,00€
Sardinien – Toskana			
Cannonau di Sardegna DOC - Medeus	6,30€	–	27,00€
Chianti DOCG - Peppoli Antinori	–	25,00€	34,00€
Brunello di Montalcino DOCG - M. de Frescobaldi	–	28,00€	58,00€

CHAMPAGNER & PROSECCO

	Glas 15 cl	37,5 cl	75 cl
Prosecco S. Orsola	6,90€	–	30,00€
Champagne Laurent-Perrier	–	–	70,00€
Champagne Moët & Chandon	–	39,90€	75,00€
Champagne Dom Pérignon	–	–	270,00€



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 Klementine/Grapefruit (Korsika) 25 cl	4,50€
Fruchtsäfte Pago 20 cl	4,60€

BIERE

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

DIGESTIFS

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

KAFFE & HEISSGETRÄNKE

Espresso	3,00€
Cappuccino	3,80€
Tee und Kräutertee	3,50€
Gourmet-Kaffee	8,90€
Schokoladenmousse, Panna Cotta, Canistrelli Kekse	

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€
Frischer Obstsalat mit Eisenkrautsirup und Vanilleeis	8,50€
Tiramisù	8,80€
Große Profiterole mit Vanille- oder Pistazieneis	9,20€
Becher mit korsischem Eis* - 3 Kugeln nach Wahl:	9,50€
Vanille-Canistrelli, Kastanien-Canistrelli, Brocciu Arbouse, Nuciola-Praline, Korsische Clementine	
Pralinenwürfel Kube mit seiner Schokoladensauce	9,90€
Gourmet-Kaffee	8,90€
Schokoladenmousse, Panna Cotta, Canistrelli Makron.	

SAISONALEN DESSERTS

Crema Catalana Vanille und korsisches Kastanieneis*	8,50€
Williams-Birne Coulis, Schokoladeneis	8,90€
Dazu Krokantcrêpes	
Nougat glacé (gefroren)* mit Himbeer Coulis	10,40€

*José Salge, Eiscrememeister in Saint-Florent

Limoncello Frappé	6,00€
als Ergänzung zu Ihrem Dessert!	

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