

Vorspeisen und Salate (Salads)

FOCACCIA DELLA CASA

Flaches italienisches Brot mit Kartoffeln und Kräutern,
eingelegten Artischocken, Oliven und Pesto

*CARPACCIO DI MANZO

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, knackiger Salat, Fenchelspäne, Julienne von
sonnengetrockneten Tomaten, knusprige Knoblauchchips und mit Kräuteröl besprenkelt

*ANTIPASTI PER DUE

Zwei Sorten von italienischer Salami, Prosciutto, marinierte Anchovi,
gegrillte Artischocken, gegrillte Paprika und Zucchini, Oliven und Cambozola-Käse

INSALATA CAPRESE PER DUE

Salat von Rispentomaten und Mozzarellabällchen für zwei Personen

MOZZARELLA IN CARROZZA ALLA GIOVANNI

Schinken und Mozzarella überbacken und warm serviert, knuspriges Ciabatta,
gemischte Salate und mit Dijonsenf-Dressing besprenkelt

CAPESANTE AL FORNO

Im Ofen überbackene Jakobsmuscheln mit Mandelkruste und Pesto von roter Paprika

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Gebackene Auberginenparmigiana

INSALATA ALLA CESARE

Römischer Salat mit Cäsar-Dressing und Kräutercroutons

Suppen (Soups)

ZUPPA DI LENTICCHIE ALLA CONTADINA

Vegetarische Linsen- und Wurzelgemüsesuppe mit Eiernudeln

CIOPPINO CON PESCE MISTO

Mit Fenchel aromatisierter Meeresfrüchte-Tomaten-Eintopf
und ein Knoblauch-Kräuter-Crostini

* DER VERZEHR VON ROHEM ODER NICHT DURCHGEBRATENEM FLEISCH, MEERESFRÜCHTEN, SCHALENTIEREN,
EIERN, MILCH ODER GEFLÜGEL BIRGT BESONDERS BEI PERSONEN MIT BESTIMMTEN
KRANKHEITEN EIN ERHÖHTES RISIKO EINER LEBENSMITTELVERGIFTUNG.



Pasta (Pastas)

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA AL GORGONZOLA O SUGO D'AGNELLO
Kartoffelgnocchi in einer leichten Sauce von Edelschimmelkäse oder einer mit Thymian aromatisierten Sauce von Lamm und Wurzelgemüse (auch für zwei Personen)

PAPPARDELLE ALLA CREMA DI RADICCHIO E PANCETTA
Pappardelle in einer Radicchiocreme mit Speck

RISOTTO AI FUNGI TRIFOLATI
Traditionelles Risotto aus Arborio-Reis und Waldpilzen, mit Porcini- und Trüffeltapenade serviert

PENNE AL BRANDY, CREMA DI GAMBERETTI E SALMONE
Penne, Garnelen und Räucherlachs in einer Brandysauce

CRISPELLE DI RICOTTA E SPINACI
Gebackene Crêpes mit Ricotta und Spinat, serviert mit einer Tomaten- oder Bolognesesauce

RAVIOLI DI POLPA DI GRANCHIO
Ravioli vom Maryland-Krebs mit Mais und Krebsfleischsauce

Hauptspeisen (Entrées)

***COSTOLETTE DI AGNELLO ALLE ERBE**
Gegrillte Lammkoteletts, Caponata vom Babygemüse, sautierter Spinat und Merlot-Reduktion

***FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA, PATATE FRITTE ALL'OLIO AGLIATO,
SALSA AL BAROLO O BURRO DI GORGONZOLA**
Gegrilltes Rinderfilet, 230 g, serviert mit Knoblauch-Pommes frites
und einer Barolo-Reduktion oder Gorgonzola-Butter

FILETTO DI POLLO RIPIENO DI RICOTTA E FUNGHI, SALSA ALLA SALVIA E CHARDONNAY
Mit Ricotta und Pilzen gefülltes Hühnerbrustfilet, in Prosciutto eingewickelt und mit einer Chardonnay-Salbei-Sauce serviert

GAMBERONI AL FORNO, PATATE AGLIATE, ASPARAGI E ZUCCHINE
Gebackene Riesengarnelen, Knoblauchkartoffeln, Babyzucchini und Spargel

OSSOBUCO ALLA PIEMONTESE
Ossobuco vom Kalb im eigenen Jus, mit Tomaten, Pilzen,
Käsepolenta und sautierten grünen Bohnen

FILETTI DI SOGLIOLA
In der Pfanne gebratene Schollenfilets auf Parmesan-Röstkartoffeln mit sautierten
Artischocken, grüne Oliventapenade und Beurre blanc mit rotem Paprika

**FAGOTTINI DI VITELLA RIPIENI AI FUNGHI PORCINI,
PROVOLONE E PROSCIUTTO COTTO, SALSA AL TARTUFO NERO**
Kalbsfiletpäckchen gefüllt mit Steinpilzen, Provolone-Käse und Schinken,
mit sautiertem Spargel, schwarzer Trüffelsauce und Kalbsjus



Dolci Della Casa

TIRAMISÙ ALLA GIOVANNI

Klassisches italienisches Dessert aus Mascarpone-Mousse in Schichten von kaffeetränkten Biskuits

TORTA DI CIOCCOLATO ALLA GIOVANNI

Schwere Schokoladentorte nach Giovanni's Art

ZUPPA INGLESE

Schichten von italienischem Pudding, mit Brandy marinierte Beeren und traditioneller Biskuitteig

MINI CANNOLI ALLA GIOVANNI

Mit Ricotta und Marsala oder Schokoladen-Rum und Haselnuss gefüllte Cannoli

CREMA ALL' AMARENA

Amarena-Kirschen geschichtet mit Pudding von Tahiti-Vanille

GELATO AL MALAGA AFFOGATO CON ESPRESSO

Malaga-Eiscreme mit einem Schuss heißen Espresso

Caffè Speciale con Liquore

ROYAL DELIGHT

Der authentische Kaffeecocktail von Royal Caribbean: Grand Marnier, Irish Cream, Tuaca und Espresso

IRISH COFFEE

Irischer Whisky und heißer Kaffee mit Schlagsahne

KAFFEE KIOKI

Kahlúa, Brandy und Kaffee mit einer Haube von Schlagsahne

KAFFEE ORANGE

Cointreau und Kaffee mit Schlagsahne

MOKKA BERRY

Chambordlikör aus Brombeeren, Himbeeren und Schokolade, gekrönt mit heißem Kaffee und frischer Schlagsahne

Alle Getränke werden gemäß Barpreisliste serviert. Dem angegebenen Preis der Speisekarte wird ein Trinkgeld in Höhe von 15 Prozent automatisch hinzugerechnet. Bei bestimmten Häfen oder Routen kann eine zusätzliche Steuer ausgewiesen sein.



Dolci Della Casa

TIRAMISÙ ALLA GIOVANNI

Klassisches italienisches Dessert aus Mascarpone-Mousse in Schichten von kaffeetränkten Biskuits

TORTA DI CIOCCOLATO ALLA GIOVANNI

Schwere Schokoladentorte nach Giovanni's Art

ZUPPA INGLESE

Schichten von italienischem Pudding, mit Brandy marinierte Beeren und traditioneller Biskuitteig

MINI CANNOLI ALLA GIOVANNI

Mit Ricotta und Marsala oder Schokoladen-Rum und Haselnuss gefüllte Cannoli

CREMA ALL' AMARENA

Amarena-Kirschen geschichtet mit Pudding von Tahiti-Vanille

GELATO AL MALAGA AFFOGATO CON ESPRESSO

Malaga-Eiscreme mit einem Schuss heißen Espresso

Caffè Speciale con Liquore

ROYAL DELIGHT

Der authentische Kaffeecocktail von Royal Caribbean: Grand Marnier, Irish Cream, Tuaca und Espresso

IRISH COFFEE

Irischer Whisky und heißer Kaffee mit Schlagsahne

KAFFEE KIOKI

Kahlúa, Brandy und Kaffee mit einer Haube von Schlagsahne

KAFFEE ORANGE

Cointreau und Kaffee mit Schlagsahne

MOKKA BERRY

Chambordlikör aus Brombeeren, Himbeeren und Schokolade, gekrönt mit heißem Kaffee und frischer Schlagsahne

Alle Getränke werden gemäß Barpreisliste serviert. Dem angegebenen Preis der Speisekarte wird ein Trinkgeld in Höhe von 15 Prozent automatisch hinzugerechnet. Bei bestimmten Häfen oder Routen kann eine zusätzliche Steuer ausgewiesen sein.

