

Benvenuti da EATALY

Willkommen im einzig wahren **Eataly-Restaurant auf See**: einem ganz besonderen, in Zusammenarbeit mit MSC entstandenen Restaurant.

Eine unvergleichliche Produktauswahl, frisch zubereitete Pasta an Bord, sorgfältig ausgesuchte italienische Lieferanten.

Mit Eataly bieten wir nicht nur ein Restaurant, sondern ein Fest der italienischen Gastronomie, Kultur und Tradition.

**Das Menü dient nur als Referenz.
Die Menüs können Änderungen unterliegen
und werden an Bord erneut bestätigt**

“La vita è troppo breve
per mangiare e bere male.”

*“Das Leben ist zu kurz für
schlechtes Essen und Trinken.”*

E A T A L Y

ZERO-PROOF-COCKTAIL

IL BOSCO

Seedlip Grove, Schmetterlingserbsensirup, Zitrone, Soda

Mit Alkohol: Wodka +6 hinzufügen

IL GIARDINO

Seedlip Garden, Zitrone, Minze, Gurke, Gassosa

Mit Alkohol: Gin +6 hinzufügen

L'ACQUA E LE BIBITE

SPRUDELWASSER | *San Pellegrino* | 33,8 fl oz

STILLES WASSER | *Lurisia* | 33,8 fl oz

ITALIENISCHE LIMONATA | Zitronengetränk mit Kohlensäure | 9,3 fl oz

ITALIENISCHE COLA | Klassisch oder zuckerfrei | 11,2 fl oz

ITALIENISCHE ARANCIATA | Orangengetränk mit Kohlensäure | 9,3 fl oz

LE BIRRE E IL SIDRO IN BOTTIGLIA

BALADIN NORA

Spiced Ale | 6,8 % Vol.

BALADIN NAZIONALE

White Ale | 6,5 % Vol.

BALADIN SIDRO

Baladin Apfel-Cider

I COCKTAIL

I CLASSICI



GIN BASIL SMASH

Gin, Zitronensaft, Basilikumblätter, Zuckersirup

BELLINI

Pfirsich, Prosecco

EAST SIDE

Wodka oder Gin, Gurken-Minze-Sirup, Limette

JUNGLE BIRD

Rum, Campari, Limette, Ananas

[KEINE PIZZA] MARGARITA

Tequila oder Mezcal, Limette, Cointreau, Salz

COSMO ITALIANA

Blutorange, Wodka, Cointreau, Limette, Cranberry

ESPRESSO MARTINI

Kaffeelikör, Wodka, Espresso



BASIL WODKA MARTINI

Mit Basilikum angereicherter Wodka, trockener Wermut, Basilikumöl

I NEGRONI

NEGRONI

Campari, Gin, süßer Wermut, Orange
» Gin als Ersatz für Mezcal oder Whisky!

NEGRONI BIANCO

Gin, Wermut Bianco, Luxardo Bitter Bianco

ESPRESSO NEGRONI

Gin, Borghetti-Kaffeelikör, Cocchi Vermouth di Torino, Cocchi Rosa

AMERICANO

Campari, süßer Wermut, Sodawasser, Orange

GLI SPRITZ

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orange

ROSA SPRITZ

Cocchi Rosa, Spumante Rosato, Sodawasser, Zitrone

HUGO SPRITZ

St. Germain, Prosecco, Sodawasser, Minze

CYNAR SPRITZ

Amaro Cynar, Prosecco, Sodawasser, Rosmarin

BOTTEGA SPRITZ

Silvio Carta Vermouth Rosso, Capelletti Aperitivo, Braulio Amaro, Sodawasser

Menü

Kreieren Sie Ihr eigenes gastronomisches Erlebnis

Vier-Gänge-Menü. Zwei Beilagen inbegriffen.

GLI ANTIPASTI

LA BURRATA

Burrata, toskanisches Tomatenbrotkompott, Taggiasca-Olivenbrösel, Basilikum

IL FRITTO ALLA MEDITERRANEA

Knusprige Meeresfrüchte der Saison, Gemüse, Zitronen-Basilikum-Mayo

IL TONNO*

Großaugenthun-Tatar, Zitronenvinaigrette, Avocado

IL MISTO DI MARE

Gekühlte pochierte Garnelen, marinierte Muscheln, Calamari, Kartoffelpüree, Tomate, Zitronenschale

LE STAGIONATURE

Prosciutto & Parmigiano: 24 Monate gereifter Prosciutto di Parma DOP, drei Konsistenzen von Parmigiano Reggiano® DOP

IL CARPACCIO DI WAGYU*

Ozaki Wagyu-Rindfleisch, Rucola, leicht scharfes geröstetes Paprikapüree, Rosmarin, Salz aus Cervia

I GAMBERI ROSSI*

Rote rohe mediterrane Garnelen, gerösteter Artischockensalat, Stracciatella, Kaviar, Seespargel

LE INSALATE

IL CESARE

Romanasalat Little Gem, Pecorino Romano DOP-Dressing, Sardellen, Semmelbrösel

IL CAVOLFIORE

Gebratener Blumenkohl, grüner Apfel, schwarzer Pfeffer, Rosinenvinaigrette

IL CASTELFRANCO

Radicchio, Parmigiano Reggiano® DOP, Villa Manodori, Balsamicoessig

Mit der persönlichen Note:

Gegrilltes Hähnchen | Guanciale | Steak* | Garnelen*

LA PASTA

Unsere getrocknete Pasta stammt aus der Afeltra Pasta Factory. Sie werden ausschließlich von Hand nach traditionellen handwerklichen Methoden und um eine raue und poröse Oberfläche zu erhalten, damit sie die Soße perfekt aufnehmen können, in eine Bronzeform gepresst. Unsere frische Pasta wird an Bord nach traditionellen Rezepten aus 100% italienischem Mehl der Molino Grassi zubereitet.



I MANDILLI AL PESTO | Liguria

Hausgemachtes Basilikumpesto, geröstete Pinienkerne, grüne Bohnen, Kartoffel, extra natives Olivenöl aus Taggiasca-Oliven, Pecorino Romano DOP



LE TAGLIATELLE AL RAGÙ | Emilia Romagna

Ragù alla bolognese: Ragout mit Schweine- und Rindfleisch, Tomaten, Parmigiano Reggiano® DOP



LE TAGLIATELLE AL TARTUFO NERO | Toscana

Butter, Parmigiano Reggiano® DOP, schwarze Trüffel



I TONNARELLI CACIO E PEPE | Lazio

Pecorino Romano DOP, gerösteter schwarzer Pfeffer



I RIGATONI ALL'AMATRICIANA | Lazio

Guanciale, Tomaten, Pecorino Romano DOP



GLI SPAGHETTI ALLA CARBONARA | Lazio

Guanciale, Pecorino Romano DOP, Ei, schwarzer Pfeffer



IL RISOTTO ALLA MARINARA | Sardegna

Carnaroli-Reis, Manila-Muscheln, wilde Golfgarnelen, Austern, Seespargel, Cherrytomaten, Petersilie, Zitronenschale

Die besondere Note: FRISCH SCHWARZE TRÜFFEL

Frisch am Tisch geraspelte schwarze Trüffel auf das Gericht Ihrer Wahl
Saisonale Verfügbarkeit

I SECONDI

I CALAMARI

Calamari nach toskanischer Art, Erbsen, Kartoffelpüree, Spinat, frische Kräuter

LE CAPESANTE*

Überbackene Jakobsmuscheln, leicht würziges Tomaten-Oliven-Kompott, Kräuterpanade

IL BRANZINO

Gebratener ganzer mediterraner Branzino, Taggiasca-Oliven, sizilianische Kapern, Tomaten, Kräuter

LA GRAN COTOLETTA ALLA MILANESE Für zwei Personen

Gebratenes paniertes Kalbskotelett, italienischer Chicorée, Zitrone, extra natives Olivenöl Olitalia

IL BRASATO AL BAROLO

Geschmortes kurzes Rippchen ohne Knochen, Kartoffelpüree mit schwarzen Trüffeln

LA PORCHETTA ALLA TOSCANA

Gebratenes Spanferkel, Salat „Misticanza“ mit frischen Kräutern, Salbei-Butter-Soße

IL CARCIOFO

Gebratene Artischocken nach römischer Art, Mayo mit getrockneten Tomaten

I CONTORNI

LE PATATE

Parmigiano Reggiano® DOP, Kartoffelpüree

LE VERDURE

Gegrilltes Gemüse, Taggiasca-Oliven-Dressing, Croutons

LE CIME DI RAPA

Brokkoli, Zitronenschale, Peperoncino

I VINI

Entdecken Sie unsere Karte erlesener Weine aus ganz Italien.

LE BOLLICINE

PROSECCO DOC | *Ronco Belvedere* | Veneto

PROSECCO ROSATO | *Villa Sandi* | Veneto

FRANCIACORTA BRUT FLAMINGO ROSÉ | *Monte Rossa* | Lombardia

BRUT METODO CLASSICO TRENTO DOC | *Cantine Ferrari* | Trentino Alto Adige

LAMBRUSCO QUERCIOLO SECCO | *Medici Ermete* | Emilia Romagna

I BIANCHI

Nördliche Regionen

GAVI DI GAVI DOCG | *Fontanafredda* | Piemonte

LANGHE DOC RIESLING ERA ORA | *Borgogno* | Piemonte

PINOT GRIGIO | *Jermann* | Friuli Venezia Giulia

VINTAGE TUNINA | *Jermann* | Friuli Venezia Giulia

ORANGE | *Le Vigne di Zamò* | Friuli Venezia Giulia

Zentrale Regionen

VISTAMARE CA'MARCANDA | *Gaja* | Toscana

BRAMITO DEL CERVO | *Castello della Sala* | Umbria

CERVARO DELLA SALA | *Castello della Sala* | Umbria

Südliche Regionen und Inseln

GRECO DI TUFO DOCG | *Feudi di San Gregorio* | Campania

LA SEGRETA BIANCO SICILIA DOC | *Planeta* | Sicilia

I ROSÉ

BERTAROSA | *Bertani* | Veneto

ALÍE ROSATO | *Tenuta Ammiraglia* | Toscana

I ROSSI

Nördliche Regionen

BARBERA D'ALBA ROCCHES DEL SANTO | *Brandini* | Piemonte

BARBARESCO COSTE RUBIN | Fontanafredda | Piemonte

LANGHE NEBBIOLO DOC | *Mirafiore* | Piemonte

BAROLO SERRALUNGA | Fontanafredda | Piemonte

BAROLO | *Casa Mirafiore* | Piemonte

SFURSAT DI VALTELLINA | *Nino Negri* | Lombardia

CAMPOFIORIN | *Masi* | Veneto

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO | *Allegrini* | Veneto

Zentrale Regionen

CONT'UGO MERLOT BOLGHERI | *Tenuta Guado al Tasso* | Toscana

PEPPOLI CHIANTI CLASSICO | *Antinori* | Toscana

50&50 | *Avignonesi Capannelle* | Toscana

BULIZIO | *Le Palaie* | Toscana

TOSCANA IGT "GUIDALBERTO" | *Tenuta San Guido* | Toscana

I GRANDI ROSSI

TIGNANELLO | *Antinori* | Toscana

SASSICAIA | *Tenuta San Guido* | Toscana

I ROSSI

Südliche Regionen und Inseln

CANNONAU DI SARDEGNA RISERVA SILENO DOC | *Ferruccio Deiana* | Sardegna

NERO D'AVOLA | *Baglio di Grisi* | Sicilia

SANTA CECILIA NERO D'AVOLA | *Planeta* | Sicilia

RADICI TAURASI | *Mastroberardino* | Campania

TORCICODA PRIMITIVO | *Tormaresca* | Puglia

 VEGAN

 VEGETARIER

 GERINGFÜGIG SCHARF-WÜRZIG

WEIN ENTHÄLT SULFITE

BIER ENTHÄLT GLUTEN

Bitte informieren Sie unsere Besatzung vor dem Bestellen über etwaige Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten.

*Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: der Verzehr von rohen oder halb-rohen Produkten wie Fleisch (Rind, Lamm, Schwein, Geflügel etc.), Fisch, Krustentieren oder Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem.

MSC Kreuzfahrten trifft alle möglichen Vorkehrungen, um die Qualität der dargereichten Speisen sicherzustellen. Einige Gerichte werden auf der Basis von Tiefkühlprodukten zubereitet. Diese Produkte werden fachgerecht aufgetaut, um zu gewährleisten, dass die geschmacklichen Eigenschaften nicht beeinträchtigt werden. Alle Menüs können je nach Verfügbarkeit geändert werden. Die vollständige Liste der Zutaten der Gerichte unserer Menüs ist auf Anfrage erhältlich. Falls Sie eine salzarme Diät halten, wenden Sie sich bitte an Ihren Oberkellner oder den Restaurant Manager.

Jugendlichen, die das im Reiseland geltende Mindestalter für den Alkoholerwerb noch nicht erreicht haben, ist der Kauf und Konsum von alkoholischen Getränken nicht gestattet.