Menü

Frühstück

Mittagessen

Abendessen

Menü Kinder

Wein & Getränke

Pizza

Sushi

Gourmet Experience

Gourmet Packages

Frühstück

23. JUNI - AUF SEE

SÜSSE AUSWAHL

im Preis inbegriffen

nutella

MIX 1

Nutella® Bombolone (Sahne-Donut)
Blätterteig-Cannolo gefüllt
mit Chantilly-Sahne
Pflaumenkuchen

MIX 2

Nutella® Croissant,
Croissant mit Sahne gefüllt
Croissant schlicht

MIX 3

Croissant mit Sahne gefüllt
Gemischte Beerentorte
Pflaumen marmorkuchen

MIX 4

Donuts mit Haselnussglasur
Pain au chocolate
Croissant schlicht

SALZIGE AUSWAHL

im Preis inbegriffen

MIX 5

Geräucherter gekochter Schinken,
Milano-Salami und Gouda-Käse ❄

MIX 6

Croissant gefüllt mit Rohschinken,
Käse und Salat ❄

MIX 7

Räucherlachs mit Zwiebelringen
und Kapern ❄

STANDARD AUSWAHL

im Preis inbegriffen

BROT

Sandwichbrot, Norlanderbrot,
Focaccia, Weißbrot, Vollkornbrot

OBST

Frisches Obst des Tages

MARMELADEN

Orangen-/Erdbeer-/
Aprikosenmarmelade, Butter ❄ und
Honig

ZEREALIEN

Zerealien: Cornflakes, Puffreis,
Schokoladen-Puffreis, glasierte
Cornflakes, Kleie

JOGHURT

Weißer Joghurt
Fettarmer weißer Joghurt
Joghurt mit Fruchtstücken
Joghurt mit pürierten Früchten

WARME SPEISEN

Gemischte Platte mit gegrillter
Hähnchenbrust, sautierten Karotten
und Zucchini ❄
Pancakes mit dunkle Schokolade ❄

EIER

Rühreier
Gekochte Eier
Gebratene Eier

ZUR AUSWAHL STEHEN

Omelett mit Schinken
und Cheddar-Käse ❄
Omelett mit Pilzen und Schinkenspeck ❄
Vegetarisches Omelett ❄
Omelett mit Räucherlachs
und Zwiebeln ❄

GETRÄNKE KOSTENLOS SERVIERT

Wasser im Glas
Amerikanischer Kaffee
Auswahl an Teebeuteln
Heiße Schokolade
Säfte im Glas
Milch

GETRÄNKE GEGEN GEBÜHR ERHÄLTLICH

falls nicht im gekauften Getränkepaket enthalten

Flasche Wasser	3,30 € **
Espresso	2,20 € **
Cappuccino	3 € **
Säfte in Flasche	4 € **
Frisch gepresster Orangensaft	5,50 € **

15% für den Service werden zu den in der Liste angegebenen Preisen hinzugerechnet.

** Der Preis kann basierend auf dem gekauften Getränkepaket zurückgesetzt werden.

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von tierischen Produkten wie rohem oder wenig gekochtem Fisch, Fleisch (Rind, Lamm, Huhn, Schwein), Milch, Meeresfrüchten, Schellfisch oder Eiern kann ein Risiko für Lebensmittelvergiftungen hervorrufen, speziell für Menschen mit besonderen medizinischen Problemen.
ACHTUNG: Im Falle einer Nahrungsmittelintoleranz kontaktieren Sie bitte unser Personal.
❄ Alle Gerichte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, enthalten Produkte die im Rohzustand gefroren sind und zur Verarbeitung mit allergrößter Sorgfalt aufgetaut werden, so dass der Geschmack und die Eigenschaften des Produkts erhalten bleiben.
🌿 Vegetarisches Gericht.

Mittagessen

23. JUNI - AUF SEE

ZUM BEGINN

Geräucherter Lachs, serviert
mit Sellerie und Orange,
dazu Joghurtemulsion ❄

Geräucherter Truthahn gefüllt
mit mariniertem Gemüse
und Apfel-Walnuss-Salat ❄

Gegrilltes Gemüsetatar, knusprige
Maisdreiecke und Zuckermaiscreme

HAUPTGERICHTE

ERSTE GERICHTE

Kürbis-Kurkuma-Creme
mit gerösteten Mandeln ❄

Hartweizen-Penne, sautiert
mit würzigem 'Nduja, weißem Fisch
und gerösteten schwarzen Oliven ❄

Teigtaschen gefüllt mit Schinken
und Ricotta im Ofen gratiniert ❄

Mezzemanichenudeln,
sautiert mit Tomatensauce,
Oliven, Kapern und Oregano

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes Tilapiafilet mit mediterraner
Sauce, Lyonnaise-Kartoffeln
und gebratenen Paprika ❄

Schweineschnitzel nach Puccini-Art
mit Marsala-Fleischsauce
und eingelegten Pfirsichen ❄

Gebratenes Panzerotto gefüllt
mit Pilzen und Fontina, Kartoffelcreme
und Haselnüssen

DESSERTS

Bayerische Creme von Charlotte Russe:
mit Erdbeermarmelade
und Vanille-Biskuitkuchen

Orangenflan: Gebackener
Vanillepudding mit Orange
und garniert mit Schlagsahne
(ohne Zuckerzusatz)

GROSSE KLASSIKER

Gemüsesuppe

Spaghetti mit Tomaten und Basilikum

Bolognese-Tagliatelle ❄

Trofiette mit genuesischem Pesto ❄

Gegrillte Rinderpaillard,
Pommes frites ❄

Gratiniertes Makrelenfilet
nach mediterraner Art, Kartoffelpüree,
Gemüse ❄

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von tierischen Produkten wie rohem oder wenig gekochtem Fisch, Fleisch (Rind, Lamm, Huhn, Schwein), Milch, Meeresfrüchten, Schellfisch oder Eiern kann ein Risiko für Lebensmittelvergiftungen hervorrufen, speziell für Menschen mit besonderen medizinischen Problemen.
ACHTUNG: Im Falle einer Nahrungsmittelintoleranz kontaktieren Sie bitte unser Personal.
❄ Alle Gerichte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, enthalten Produkte die im Rohzustand gefroren sind und zur Verarbeitung mit allergrößter Sorgfalt aufgetaut werden, so dass der Geschmack und die Eigenschaften des Produkts erhalten bleiben.
Vegetarisches Gericht.

Abendessen

23. JUNI - AUF SEE

Einer der besten Köche der Welt führt Sie zu dem Reiseziel, das Sie morgen besuchen werden.

Heute Abend ist das **DESTINATION DISH** von **ÁNGEL LEÓN**, dem Koch des Meeres, mit 3 Sternen ausgezeichnet und visionärer Küche.

ZUM BEGINN

Sehr feiner Oktopus mariniert in Limette und rosa Pfeffer mit Joghurtsauce ❄*

Aufgeschnittener Schweinenacken, Mimosenei und welke rote Zwiebel ❄*

Kichererbsencreme mit Kräutern, Nudelsalat mit Kirschtomaten, Kapern und Gemüse ✎

HAUPTGERICHTE:

ERSTE GÄNGE:

Corba: Serbische Kalbfleischsuppe ❄

Spaghetti mit Pomororini-Sardellen und Brot mit dem Duft sizilianischer Zitrusfrüchte ❄

Sedanini Nudeln mit frischer Kirschtomatensauce, Speck und geräuchertem Caciotta aus unserer Produktion ❄

Lasagne gratiniert mit Pesto ✎

HAUPTGERICHTE:

Gegrilltes Barschsteak mit Kartoffeln in Öl-Petersilien-Creme, geschmorter Eskariol ❄

Bei niedriger Temperatur gegartes Schweinemedaillon, mit fermentiertem Weizen gewürzte Fleischbrühe, Gemüse der Saison und grüne Soße ❄

DESTINATION DISH
von **Ángel León**
Rhabarber-Frühlingshühnereintopf, Gurkensalat und Brathähnchensoße ❄

Mit Gemüse und Mozzarella gefüllte Auberginen, Tomatencreme mit Oregano ❄ ✎

DESSERTS

„Cioccolatoso“:
70 % dunkle Schokoladenmousse mit Butter und Mandelfinancier

Diplomatenkuchen:
Zwei Lagen Blätterteig und eine Lage Genoise, eingeweicht in Rum-Sirup, dann geschichtet mit Vanillepudding

Trüffel-Schokoladenmousse (ohne Zuckerzusatz)

GREAT CLASSICS

Gemüsesuppe ❄ ✎

Spaghetti mit Tomaten und Basilikum ✎

Bolognese-Tagliatelle ❄

Trofiette mit genuesischem Pesto ❄ ✎

Gegrillte Rinderpaillard, Pommes frites ❄

Gratiniertes Makrelenfilet nach mediterraner Art, Kartoffelpüree, Gemüse ❄

EMPFOHLENE WEINE

Only with C|Club 25%off

WEISS:
Greco di Tufo DOCG “Feudi di San Gregorio”
Vitigno | Variety: Greco

€38

ROT:
Cerasuolo di Vittoria DOCG “Planeta”
Vitigno | Variety: Nero d’Avola, Frappato

€34

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von tierischen Produkten wie rohem oder wenig gekochtem Fisch, Fleisch (Rind, Lamm, Huhn, Schwein), Milch, Meeresfrüchten, Schellfisch oder Eiern kann ein Risiko für Lebensmittelvergiftungen hervorrufen, speziell für Menschen mit besonderen medizinischen Problemen.
ACHTUNG: Im Falle einer Nahrungsmittelintoleranz kontaktieren Sie bitte unser Personal.
❄ Alle Gerichte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, enthalten Produkte die im Rohzustand gefroren sind und zur Verarbeitung mit allergrößter Sorgfalt aufgetaut werden, so dass der Geschmack und die Eigenschaften des Produkts erhalten bleiben.
✎ Vegetarisches Gericht.

SQUOK Restaurant

ERSTE GERICHTE

Gemüsesuppenpüree

Pastina in Brühe

Nudeln mit Pesto

Pasta mit Tomatensauce

Bolognese-Nudeln ❄

HAUPTGERICHTE

Kabeljaustreifen
paniert und frittiert ❄

Hühnchenstreifen
paniert und frittiert ❄

Schweineschnitzel
nach Mailänder Art ❄

Rindsburger ❄

Geschmorte Frikadellen
mit Tomaten und Erbsen ❄

Würstel ❄

GARNISH

Pommes frites

Gekochtes Gemüse

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von tierischen Produkten wie rohem oder wenig gekochtem Fisch, Fleisch (Rind, Lamm, Huhn, Schwein), Milch, Meeresfrüchten, Schellfisch oder Eiern kann ein Risiko für Lebensmittelvergiftungen hervorrufen, speziell für Menschen mit besonderen medizinischen Problemen.
ACHTUNG: Im Falle einer Nahrungsmittelintoleranz kontaktieren Sie bitte unser Personal.
❄ Alle Gerichte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, enthalten Produkte die im Rohzustand gefroren sind und zur Verarbeitung mit allergrößter Sorgfalt aufgetaut werden, so dass der Geschmack und die Eigenschaften des Produkts erhalten bleiben.
Vegetarisches Gericht.

Vini & Bevande

Wines & Drinks

Champagne
Champagne

Spumanti
Sparkling Wines

Vini Bianchi
White Wines

Vini Rossi
Red Wines

Vini Rosè
Rosè Wines

Altre Bevande
Other Drinks

Only with C|Club up to 50%off

I **Soci C|Club** ricevono subito uno **sconto** fino al **50% su tutte le bottiglie** (da 75cl) di vino e spumante.

C|Club Members *receive an instant* ***up to 50% discount on all bottle*** *(75cl) of wine and sparkling wines.*

Champagne

Champagne

Francia / *France*

Only with C|Club 15%off

Champagne Brut AOC “Dom Perignon”

Vitigno | Variety: Chardonnay, Pinot Nero

€247

Bt.CH401

Only with C|Club 25%off

Champagne Brut Yellow Label AOC “Veuve Clicquot”

Vitigno | Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

€80

Bt.CH402

Champagne Brut Réserve Impériale AOC “Moët & Chandon”

Vitigno | Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

€72

Bt.CH404

Champagne Brut Mosaique AOC “Jacquart”

Vitigno | Variety: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

€51 - €10,30

Bt.A002 - Gl.A008

Champagne Brut Rosé Impérial AOC “Moët & Chandon”

Vitigno | Variety: Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay

€85

Bt.A003

Champagne Brut Royal AOC “Pommery”

Vitigno | Variety: Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero

€72

Bt.CH406

- L’età minima per il consumo di alcolici è 18 anni / *The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old*
- Ai prezzi indicati in lista sarà aggiunto il 15% per il servizio / *Please note that a 15% service charge is added to all bills*
- Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili / *Some items could be out of stock*

Spumanti
Sparkling Wines

Lombardia / *Lombardy*

Only with C|Club 25%off

Franciacorta Brut Cuvée Prestige DOCG "Cà del Bosco"
Vitigno | Variety: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
€45
Bt.D0300

Trentino Alto Adige

Only with C|Club 25%off

Trento Brut Perlé DOC "Ferrari"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€49
Bt.SP500

Trento Maximum Demi Sec DOC "Ferrari"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€38
Bt.D0210

Maximum Blanc De Blancs "Ferrari"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€38 - €8,30
Bt.D0209 - Gl.D0259

Veneto

Only with C|Club 25%off

Conegliano Valdobbiadene Brut Crede DOC "Bisol Desiderio & figli"
Vitigno | Variety: Glera
€40
Bt.D0203

Prosecco Treviso DOC "Sant' Orsola"
Vitigno | Variety: Glera
€31 - €6,70
Bt.SP508 - Gl.A032

Piemonte / *Piedmont*

Only with C|Club 25%off

Moscato d'Asti DOCG "Batasiolo"
Vitigno | Variety: Moscato
€31 - €6,70
Bt.A024 - Gl.A031

Asti Spumante DOCG "Asti Cinzano"
Vitigno | Variety: Moscato
€31 - €6,70
Bt.SP504 - Gl.A0021

- L'età minima per il consumo di alcolici è 18 anni / *The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old*
- Ai prezzi indicati in lista sarà aggiunto il 15% per il servizio / *Please note that a 15% service charge is added to all bills*
- Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili / *Some items could be out of stock*

Vini Bianchi Italiani

Italian White Wines

Valle d'Aosta

25cl **50cl**

Valle d'Aosta Petite Arvine DOC "Les Crêtes"
Vitigno | Variety: Petite Arvine
€36
BT.00302

Piemonte / *Piedmont*

25cl

Langhe Chardonnay Serbato DOC "Batasiolo"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€27 - ℹ €6,20
BT.WW104 - GLA139

Gavi DOCG "La Raia"
Vitigno | Variety: Cortese
€28 - ℹ €6,50
BT.00303 - GLO0335

Roero Arneis Pradalupo DOCG "Fontanafredda"
Vitigno | Variety: Arneis
€28 - ℹ €6,50
BT.A071 - GLA240

Trentino Alto Adige

25cl **50cl**

Alto Adige Gewürztraminer DOC "Elena Walch"
Vitigno | Variety: Gewürztraminer
€34 - ℹ €7,30
BT.A052 - GLA255

Müller Thurgau Palai "Pojer e Sandri"
Vitigno | Variety: Müller Thurgau
€34
BT.A067

Liguria

25cl **50cl**

Riviera Ligure di Ponente Pigato DOC "Durin"
Vitigno | Variety: Pigato
€34
BT.00304

Lombardia / *Lombardy*

25cl **50cl**

Lugana DOC "Cà Maiol"
Vitigno | Variety: Trebbiano di Lugana
€34
BT.00305

Friuli Venezia Giulia

25cl **50cl**

Friuli Colli Orientali Friulano DOC "Livio Felluga"
Vitigno | Variety: Friulano
€46
BT.A090

Friuli Colli Orientali Pinot Grigio DOC "Livio Felluga"
Vitigno | Variety: Pinot Grigio
€46
BT.A068

Friuli Colli Orientali Sauvignon DOC "Le Vigne di Zamò"
Vitigno | Variety: Sauvignon
€40
BT.A065

Ribolla Gialla "Forchir"
Vitigno | Variety: Ribolla gialla
€24
BT.A069

Veneto

25cl **50cl**

Soave Classico DOC "Sartori"
Vitigno | Variety: Garganega
€25
BT. A073

Custoza DOC "Cav. G.B. Bertani"
Vitigno | Variety: Garganega, Trebbiano, Cortese, Malvasia
€30
BT.00310

Emilia Romagna

25cl **50cl**

Romagna Albana Vigna Rocca DOCG "Tre Monti"
Vitigno | Variety: Albana
€24
BT.00306

Toscana / *Tuscany*

25cl **50cl**

Remole Bianco Toscana IGT "Frescobaldi"
Vitigno | Variety: Trebbiano, Vermentino
€20 - ℹ €5,50
BT.A068 - GLA172

Pomino Bianco
Vitigno | Variety:
€27 - ℹ €6,20
BT.NR187 - GLA1892

Marche

25cl **50cl**

Passerina Marta DOCG Colonnara "San Giovanni"
Vitigno | Variety: Passerina
€27 - ℹ €6,20
BT.00308 - GLO0338

Umbria

25cl **50cl**

Orvieto Classico Vigneto Torricella DOC "Bigi"
Vitigno | Variety: Trebbiano Toscano, Verdello, Grechetto, Malvasia Toscana, Drupeggio
€24
BT.A736

Cervaro della Sala "Castello della Sala - Antinori"
Vitigno | Variety: Chardonnay, Grechetto
€73
BT.A050

Lazio

25cl **50cl**

Frascati Superiore Racemo DOCG "I Olivelle"
Vitigno | Variety: Malvasia puntinata, Grechetto, Malvasia di Candia, Bellone
€23,50
BT.00309

Campania

25cl **50cl**

Greco di Tufo DOCG "Feudi di San Gregorio"
Vitigno | Variety: Greco
€38
BT.00311

Falanghina "Manimurci"
Vitigno | Variety: Falanghina
€24
BT.A058

Abruzzo

50cl

Abruzzo Pecorino Costa del Mulino DOC "Cantina Frentana"
Vitigno | Variety: Pecorino, Chardonnay
€27 - ℹ €6,20
BT.00312 - GLO0339

Puglia

50cl

Verdeca "Felline"
Vitigno | Variety: Verdeca
€34
BT.00312

Sicilia / *Sicily*

50cl

Cometa Sicilia DOC "Planeta"
Vitigno | Variety: Fiano
€57 - ℹ €12,50
BT.A095 - GLA255

Contessa Entellina La Fuga DOC "Donnafugata"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€34
BT.00313

Sardegna / *Sardinia*

50cl

Vermentino di Sardegna Fiori DOC "Pala"
Vitigno | Variety: Vermentino
€30 - ℹ €6,70
BT.A078 - GLA258

Vini Bianchi Internazionali

International White Wines

Francia / *France*

75cl

Puligny Montrachet AOC "Louis Jadot"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€91
BT.A097

Sancerre Blanc Les Caillottes AOC "Pascal Jolivet"
Vitigno | Variety: Sauvignon Blanc
€60
BT.A098

Chablis 1er Cru Domaine du Chardonnay "Montmains"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€67
BT.WW155

USA

75cl

Napa Valley Chardonnay Napa - "Antica Napa Valley"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€51
BT.A099

Australia

75cl

Chardonnay Koonunga Hill "Penfolds"
Vitigno | Variety: Chardonnay
€60
BT.A106

Nuova Zelanda / *New Zeland*

25cl **50cl**

Sauvignon Blanc "Cloudy Bay"
Vitigno | Variety: Sauvignon Blanc
€95
BT.A100

- *L'età minima per il consumo di alcolici è 18 anni / The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old*
- *Ai prezzi indicati in lista sarà aggiunto il 15% per il servizio / Please note that a 15% service charge is added to all bills*
- *Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili / Some items could be out of stock*

Vini Rossi Italiani

Italian Red Wines

Piemonte / *Piedmont*

29.09

Barolo Lecinquevigne DOCG "Damilano"
Vitigno | Variety: Nebbiolo
• $82
BL00054

Barbaresco Basarin DOCG "Marco e Vittorio Adriano"
Vitigno | Variety: Nebbiolo
• $45,90
BL00055

Barbera d'Asti Sabri DOCG "Botasisela"
Vitigno | Variety: Barbera
• $31 • 17,90
BL4106 - GL4226

Piemonte Barbera Vitidautunno DOC "Tres Costa"
Vitigno | Variety: Barbera
• $51,90 • 11,40
BL2467 - GL2483

Rosso Brigl Riserva DOCG "Dolcetto"
Vitigno | Variety: Nebbiolo
• $40
BL4950

Langhe Nebbiolo DOC "Coscina Co' Rosso"
Vitigno | Variety: Nebbiolo
• $40
BL00056

Dolcetto d'Alba DOC "Botasisela"
Vitigno | Variety: Dolcetto
• $23
BL4123

Lombardia / *Lombardy*

29.09

Oltrepò Pavese Bonarda DOC "Calatroni"
Vitigno | Variety: Croatina
• $23 • 7 • 15,70
BL2007 - GL02340

Trentino Alto Adige

29.09

Alto Adige Pinot Nero DOC "Elena Walch"
Vitigno | Variety: Pinot Nero
• $40
BL00058

Teroldego Rotaliano DOCG "Foradori"
Vitigno | Variety: Teroldego
• $39,50
BL4926

Veneto

29.09

Amarone della Valpolicella Superiore Appassimento DOCG "Cav. G.B. Bertani"
Vitigno | Variety: Corvina, Rondinella
• $62
BL00061

Valpolicella Superiore Ripasso DOCG "Sartori"
Vitigno | Variety: Corvina, Rondinella, Corvinone, Negrara
• $32 • 17,20
BL4131 - GL4224

Cabernet Vitigni "Serafini & Vidotto"
Vitigno | Variety: Cabernet
• $28,50
BL00059

Friuli Venezia Giulia

29.09

Friuli Grave Refosco dal Peduncolo Rosso DOC "Cabert"
Vitigno | Variety: Refosco dal Peduncolo Rosso
• $23
BL4131

Friuli Grave Merlot DOC "Conte Brandolini d'Adda"
Vitigno | Variety: Merlot
• $36
BL00031

Emilia Romagna

29.09

Reggiano Rosso Assolo DOC "Ermete Medici & Figli"
Vitigno | Variety: Ancellotta, Lambrusco Salamino
• $23 • 7 • 15,70
BL00032 - GL00033

Romagna Sangiovese Superiore Campo di Mezzo DOC "Tre Monti"
Vitigno | Variety: Sangiovese
• $23 • 7 • 15,70
BL00029 - GL00344

Umbria

29.09

Sagrantino di Montefalco Cerasea DOCG "Tenuta Castelbuono"
Vitigno | Variety: Sagrantino
• $57
BL00030

Toscana / *Tuscany*

29.09

Tignanello "Marchesi Antinori"
Vitigni | Variety: Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc
• $125
BL4114

Solaia "Marchesi Antinori"
Vitigni | Variety: Cabernet Sauvignon, Sangiovese
• $270
BL4162

Brunello di Montalcino DOCG "Cantina di Montalcino"
Vitigno | Variety: Sangiovese
• $73
BL#2152

Rosso di Montalcino DOC "Col d'Orcia"
Vitigno | Variety: Sangiovese
• $51
BL00024

Chianti Classico Riserva Berardenga DOCG "Fattoria di Felsina"
Vitigno | Variety: Sangiovese
• $63
BL00025

Castelgiocondo Brunello di Montalcino DOCG "Frescobaldi"
Vitigno | Variety: Sangiovese
• $103
BL4154

Castiglioni Chianti DOCG "Frescobaldi"
Vitigni | Variety: Sangiovese, Merlot
• $21 • 7 • 15,70
BL4168 - GL4172

Nipozzano Chianti Rufina Riserva DOCG "Frescobaldi"
Vitigni | Variety: Sangiovese
• $41,50 • 7 • 17,30
BL4169 - GL4173

Chianti Classico DOCG "Rocca delle Macie"
Vitigni | Variety: Sangiovese, Merlot
• $38 • 7 • 17,80
BL#2055 - GL#2319

Morellino di Scansano DOCG "Erik Banti"
Vitigni | Variety: Sangiovese, Alicante, Merlot
• $35,90 • 7 • 17,80
BL4137 - GL4219

Abruzzo

29.09

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Cantina Frentana"
Vitigno | Variety: Montepulciano
• $34
BL00037

Campania

29.09

Taurasi DOCG "Feudi di San Gregorio"
Vitigno | Variety: Aglianico
• $60
BL00028

Basilicata

29.09

Aglianico del Vulture il Repertorio DOC "Cantina del Notaio"
Vitigno | Variety: Aglianico
• $38,50
BL00329

Puglia

29.09

Negroamaro "Feudi di San Marzano"
Vitigno | Variety: Negroamaro
• $31 • 7 • 17,30
BL4120 - GL4220

Primitivo di Manduria DOP "Feudi di San Marzano"
Vitigno | Variety: Primitivo
• $31 • 7 • 17,30
BL4124 - GL4219

Sicilia / *Sicily*

29.09

Cerasuolo di Vittoria DOCG "Planeta"
Vitigni | Variety: Nero d'Avola, Frappato
• $34
BL00151

Nero d'Avola "Cusumano"
Vitigno | Variety: Nero d'Avola
• $31 • 7 • 16,70
BL4130 - GL4200

Sardegna / *Sardinia*

29.09

Cannonau di Sardegna I Fiori DOC "Pala"
Vitigno | Variety: Cannonau
• $31 • 7 • 16,70
BL4416 - GL4245

Vini Rossi Internazionali

International Red Wines

Francia / *France*

29.09

Bourgogne Pinot Noir AOC "Louis Jadot"
Vitigno | Variety: Pinot Nero
• $66 • 7 • 14,50
BL4177 - GL4277

Bordeaux Rouge AOC "Baron Philippe De Rothschild"
Vitigni | Variety: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
• $45,50
BL4178

Châteauneuf du Pape Rouge AOC "Georges Dubeuf"
Vitigni | Variety: Grenache, Cinsault, Syrah
• $57
BL#4255

USA

29.09

Napa Valley Cabernet Sauvignon NAPA "Artisan Napa Valley"
Vitigno | Variety: Cabernet Sauvignon
• $63
BL4184

Spagna / *Spain*

29.09

Rioja Crianza DOC "Bodegas Beronia"
Vitigno | Variety: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo
• $28,50
BL4111

Rioja Gran Reserva DOC "Bodegas Beronia"
Vitigno | Variety: Tempranillo, Mazuelo, Graciano
• $51
BL4122

Nuova Zelanda / *New Zeland*

29.09

Pinot Noir "Palliser"
Vitigno | Variety: Pinot Nero
• $67 • 7 • 19,55.50
BL4179 - GL4279

- Una misura per il consumo di alcolici è 18 serv / *The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old*
- In preziosi indicati in lista sarà aggiunta il 15% per il servizio / *Please note that a 15% service charge is added to all bills*
- Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili / *Some items could be out of stock*

Vini Rosè

Rosè Wines

Veneto

Only with C|CLUB 25%off

Bardolino Chiaretto L'infinito DOC "Santi"

Vitigno | Variety: Corvina, Rondinella, Molinara

€22 - €5,70

Bt.D0332 - Gl.D0348

Toscana / *Tuscany*

Only with C|CLUB 25%off

Alìe Toscana IGT "Frescobaldi"

Vitigno | Variety: Syrah, Vermentino

€31 - €6,70

Bt.A669 - Gl.A674

Puglia

Only with C|CLUB 25%off

Tramari "San Marzano"

Vitigno | Variety: Primitivo

€31 - €7,30

Bt.D466 - Gl.D468

Cicala Rosé "Felline"

Vitigno | Variety: Negroamaro

€31 - €7,30

Bt.D0333 - Gl.D0349

Sardegna / *Sardinia*

Only with C|CLUB 25%off

Chiaro di Stelle "Pala"

Vitigno | Variety: Monica, Carignano, Cannonau

€31

Bt.A182

Francia / *France*

Only with C|CLUB 25%off

Côtes de Provence Rosé AOC "Château des Sarrins"

Vitigno | Variety: Granche, Cinsault,Syrah Mourvèdre, Rolle

€40

Bt.A183

Portogallo / *Portugal*

Only with C|CLUB 25%off

Mateus Rosé "Sogrape"

Vitigno | Variety: Antao Vaz, Tinto Roriz, Periquita, Tinta Barroca, Tinto Cao, Touriga, Trincadeira

€26 - €6,20

Bt.ROW301 - Gl.A218

- L'età minima per il consumo di alcolici è 18 anni / *The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old*
- Ai prezzi indicati in lista sarà aggiunto il 15% per il servizio / *Please note that a 15% service charge is added to all bills*
- Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili / *Some items could be out of stock*

Altre Bevande

Other Drinks

Vino in caraffa

Wines by Carafe

Pinot Bianco IGT Venezia Giulia "La Cantina di Bertiolo"

€12,40 (1/2 l)

Bt.A254

Merlot IGT Venezia Giulia "La Cantina di Bertiolo"

€12,40 (1/2 l)

Bt.A254

Birre alla spina

Draught beer

Grande / Large

€6,10 (40 cl)

A621

Piccola / Small

€4,80 (25 cl)

A621

Birre

Beer

Weissbier

€7,80

A622

Beck's, Corona, Peroni, Heineken, Nastro Azzurro, Estrella

€4,00

Birra non alcolica | Non-alcoholic Beer

€5,50

Bibite

Soft Drinks

Soft Drinks / Sodas

€3,70 (33 cl)

Succhi in bottiglia / Fruit juices

€4,20 (33 cl)

Acqua minerale

Mineral water

Naturale, frizzante / Natural, sparkling

€3,40 (100 cl)

Perrier

€4,10 (20 cl)

- L'età minima per il consumo di alcolici è 18 anni / *The minimum age to consume alcoholic beverages is 18 years old*
- Ai prezzi indicati in lista sarà aggiunto il 15% per il servizio / *Please note that a 15% service charge is added to all bills*
- Alcuni prodotti potrebbero non essere disponibili / *Some items could be out of stock*

PUMMID'ORO
PIZZA & MOZZARELLA

WÄHLEN SIE DEN TEIG

1 | KLASSISCHER
traditioneller Teig mit „00"-Mehl

2 | HÖHE VERDAULICHKEIT
Teig mit Tritordeum-Mehl, einer Mischung aus Hartweizen und glutenarmer Wildgerste

WÄHLEN SIE DIE PIZZA

KLASSISCHE PIZZAS

~~€9~~ €6,75 Only with Cicluk

MARGHERITA
P.D.O. San Marzano-Tomaten, Mozzarella und Basilikum ↘ ●

NAPOLETANA
P.D.O. San Marzano-Tomaten, Mozzarella und Sardellen ●

PIZZAS TASTY

~~€11~~ €8,25 Only with Cicluk

ORTOLANA
P.D.O. San Marzano-Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini und gegrillte Paprikaschoten ↘ ●

TONNO E CIPOLLE
P.D.O. San Marzano-Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebel und getrocknete Tomaten ●

CALABRESE PICCANTE
P.D.O. San Marzano-Tomaten, Mozzarella, würzige Salami, Oliven und Chilischoten ●

SICILIANA
P.D.O. San Marzano-Tomaten, Mozzarella, schwarze Oliven, Kapern und Sardellen ●

PROSCIUTTO CRUDO
P.D.O. San Marzano-Tomaten, Mozzarella und P.D.O. Parmaschinken ●

QUATTRO STAGIONI
P.D.O. San Marzano-Tomaten, Mozzarella, Schinken, Oliven, Artischocken und Pilze ●

QUATTRO FORMAGGI
Mozzarella, Gorgonzola, Fontina und Taleggio Käse ↘ ●

CALZONE
P.D.O. San Marzano-Tomaten, Mozzarella, Schinken und Pilze ●

SPEZIELLE PIZZAS

~~€12~~ €9 Only with Cicluk

BUFALA E POMODORINI
Büffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum ↘ ●

LIGURIA
Mozzarella, Stracchino, Pesto, gemahlene Pistazien und Pinienkerne ↘ ●

TRENTINA
Mozzarella, Speck, Brie-Käse und Honig ●

BUFALA
Büffelmozzarella, Rucolasalat und Kirschtomaten ↘ ●

RUCOLA E GAMBERI
Mozzarella, Garnelen und Rauke ●

TRICOLORE
Buffalo Mozzarella, P.D.O. Parmaschinken, P.D.O. San Marzano Tomaten, Kirschtomaten und cremiger Ricotta Käse ●

GOURMET PIZZAS

€15

GOLOSA
San Marzano D.O.P. Tomaten, Büffelmozzarella, Pecorino-Käse, Colonnata-Schmalz, frisches Basilikum ●

PERE, NOCI E GORGONZOLA
Büffelmozzarella, Birnen, Gorgonzola, gehackte Walnüsse ↘ ●

GUANCIALE E STRACCIATELLA
Schweinebacke, Basilikumöl, Stracciatella, Orangenschale, Tomatenpulver ●

COME UNA CARBONARA
Mozzarella fior di Latte, Speck, Ei, Pecorino-Käse, schwarzer Pfeffer ●

ETNEA
Geräucherter Büffelmozzarella, Kartoffeln, Sardellen in Öl, Kräuterbrösel, Safran ●

GAMBERO ROSSO
Fior di Latte Mozzarella, gemischter Salat, marinierte rote Garnelen, Grapefruitschale ●

PUGLIA
Geräucherter Büffelmozzarella, Caciocavallo Käse, Capocollo, getrocknete Tomaten, Mandeln, Burrata ●

DIE MOZZARELLE

3 BURRATINE (300g)
Sautierte Pilze, gegrillte Piadina, Öl mit Rosmarinaroma, goldener Knoblauch ↘ ●

~~€15~~ €7,50 Only with Cicluk

ZIZZONA DI BUFALA (800g)
Taralli mit schwarzem Pfeffer, sonnengetrocknet Tomaten, Oliven, Rucolasalat ↘ ●

~~€18~~ €12,50 Only with Cicluk

TRECCIA FIORDILATTE (400g)
Sizilianisches Pesto, Sardellen, aufgegangener Teig Pfannkuchen●

~~€15~~ €7,50 Only with Cicluk

FIORDILATTE (250g)
Italienische gemischte Vorspeise ● ●

~~€12~~ €6 Only with Cicluk

DESSERT

€1,50

LEMON CURD
Zitronencreme, Zitrus-Crumble

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI
Dunkles Schokoladenmousse, weiße und Milchschokolade, Haselnuss-Crumble, Kakao

TIRAMISÙ
Mascarponecreme, Biskuitkuchen, Espresso

TELLER MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von tierischen Produkten wie rohem oder wenig gekochtem Fisch, Fleisch (Rind, Lamm, Huhn, Schwein), Milch, Meeresfrüchten, Schellfisch oder Eiern kann ein Risiko für Lebensmittelvergiftungen hervorrufen, speziell für Menschen mit besonderen medizinischen Problemen.
ACHTUNG: Im Falle einer Nahrungsmittelintoleranz kontaktieren Sie bitte unser Personal.
● Alle Gerichte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, enthalten Produkte die im Rohzustand gefroren sind und zur Verarbeitung mit allergrößter Sorgfalt aufgetaut werden, so dass der Geschmack und die Eigenschaften des Produkts erhalten bleiben.
● Vegetarisches Gericht.

SUSHINO

- AT COSTA -

Jetzt können Sie auch eine leckere 12-teilige Sushi-Box am Tisch bestellen

€11

Der Service ist während der Öffnungszeiten von Sushino verfügbar.

2 x California Maki
Surimi, Gurke, Mango, japanische Mayonnaise

2 x Creamy Salmon Maki
Roher Lachs, Käsecreme

2 x Tuna Nigiri
Thunfisch

2 x Shrimp Nigiri
Sautierte Garnele

2 x Atsuyaki Tamago Nigiri
Japanisches Omelett

2 x Salmon Sashimi
Lachs

HINWEIS ZUR ÖFFENTLICHEN GESUNDHEIT: Der Verzehr von rohen oder nur wenig gegarten Nahrungsmitteln tierischen Ursprungs wie Rindfleisch, Geflügel, Schwein, Lamm, Fisch, Meeresfrüchten, Weichtieren und Eiern könnte das Risiko einer Lebensmittelvergiftung erhöhen, besonders bei Vorliegen bestimmter gesundheitlicher Beschwerden
ANMERKUNG: Bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie, unser Personal zu verständigen.
❄ Diese Gerichte enthalten tiefgefrorene Zutaten, die fachgerecht aufgetaut werden, um zu gewährleisten, dass ihre Eigenschaften unverändert erhalten bleiben.
🍃 Vegetarische Gerichte.

Gourmet Experiences

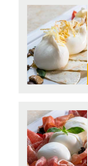
Only with CiClub up to 50% off!

CiClub-Mitglieder erhalten ab sofort bis **zu 50 % Rabatt** auf alle Gourmet-Erlebnisse.

Parma Schinken und Grana Trentino

~~€8~~

€6 Only with CiClub

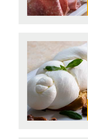


Zizzona di Bufala

con taralli de pimienta negra, tomates secos, aceitunas y rúcula

~~€16~~

€13,50 Only with CiClub

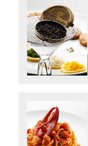


Tres Burratine

Salteado de setas, piadina a la plancha, aceite perfumado con romero, ajos dorados

~~€12~~

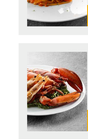
€6 Only with CiClub



Fiordilatte y aperitivo italiano mixto

~~€12~~

€6 Only with CiClub

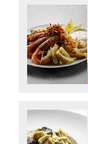


Trenza de fiordilatte

Pesto siciliano, anchoas, burbuelos de pasta

~~€12~~

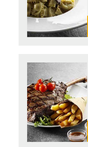
€6 Only with CiClub



Blinis mit italienischem Kaviar bester Qualität (15g)

~~€38,50~~

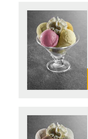
€29 Only with CiClub



Spaghetti mit Hummer

~~€27,50~~

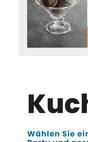
€21 Only with CiClub



Gegrillter Hummer und Garnelen

~~€44~~

€33 Only with CiClub



Gebackene Meeresfrüchte

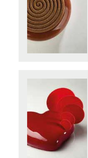
~~€33~~

€25 Only with CiClub

"Raviolini del plin" mit Trüffel

~~€16,50~~

€8,50 Only with CiClub



Gegrilltes Tomahawk Steak

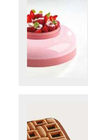
~~€44~~

€33 Only with CiClub

Tasse Fruchteis

~~€9~~

€7 Only with CiClub



Tasse Sahneeis

~~€9~~

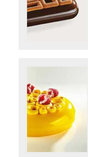
€7 Only with CiClub

Kuchen

Wählen Sie einen Kuchen für Ihre Party und personalisieren Sie es ganz nach Ihren Wünschen.

Kuchen müssen einen Tag im Voraus an der Rezeption oder beim Maître d'Hotel bestellt werden

€16 Kuchen für 4 bis 6 Personen



NOISETTE

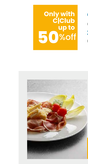
Weiße Schokoladenmousse und Haselnuss, knusprige Haselnuss, Kakaokeks

YOGHURT AND STRAWBERRY

Leichter Joghurt cremig, Erdbeergelée und Limetta, Erdbeermousse, Mandelbiskuit

EXOTIC PASSION

Fruit exotic creamy, raspberry gelée, rum jamaique bavaroise ivoire, crunchy pistachio, cacao bisquit



CHEESECAKE

Leichter Frischkäse, Erdbeer-Himbeer-Rosen-Gelée, Vanille-Creme, weicher Mandelkeks

GIANDUJA

Schokocreme, Haselnuss-Mascarpone, Schoko-Haselnuss-Mousse, Schoko-Biskuitkuchen, Haselnuss-Kakao-Streusel

SOLE

Mandel Biancomangiare, Mandelstreusel, Mango-Maracuja-Gelée, Lemon Pain de Gênes

Die im Katalog aufgeführten Kuchen enthalten Allergene Nr. 1, 3, 6, 7 und 8 (EU-Verordnung 1169/2011). Entsprechende Informationen erhalten Sie beim Servicepersonal und/oder durch Einsichtnahme in die Dokumentation in den Barstreetrauants.

GESUNDHEITSANWEISUNG: Der Verzehr von rohem oder nicht ausreichend gegartem Fleisch, Meeresfrüchten, Schalentieren, Eiern, Milch oder Geflügel kann das Risiko einer lebensmittelbedingten Erkrankung erhöhen, insbesondere wenn der Verbraucher an bestimmten Krankheiten leidet.

ACHTUNG: Im Falle einer Nahrungsmittelintoleranz kontaktieren Sie bitte unser Personal.

❋ Alle Gerichte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, enthalten Produkte die im Rohzustand gefroren sind und zur Verarbeitung mit allergrößter Sorgfalt aufgetaut werden, so dass der Geschmack und die Eigenschaften des Produkts erhalten bleiben

🌿 Vegetarisches Gericht

GOURMET **PACKAGES**

3 flavour journeys

7 flavour journeys

Archipelago & Teppanyaki

Archipelago & Sushino

Sushino & Teppanyaki

3 kulinarische Reisen**

Lassen Sie sich von einem einzigartigen kulinarischen Erlebnis verführen. Mit dem Paket „3 kulinarische Reisen" **essen Sie 3 Mal zu Mittag und zu Abend, wo Sie wollen**: Probieren Sie verschiedene Kochstile und Traditionen in den Themenrestaurants oder genießen Sie Gourmet-Gerichte außerhalb der regulären Menüs in den Hauptrestaurants.

€110 p. P. / **Sie sparen bis zu 33 %**

BEISPIEL:

2 ABENDESSEN ARCHIPELAGO +
1 MITTAGESSEN TEPPANYAKI

~~€152~~ **€110**

7 kulinarische Reisen**

~~€97~~ **€85** p. P. / **Sie sparen 12 %**

Archipelago & Sushino

Für zwei wirklich einzigartige Abende: Beim Kauf des Pakets „Archipelago & Sushino" können Sie 1 Menü nach Wahl im Restaurant Archipelago und 1 Menü „Unlimited Experience" im Sushino at Costa genießen.

~~€76~~ **€69** p. P. / **Sie sparen 9 %**

Sushino & Teppanyaki

Sich für diese Kombination zu entscheiden, lohnt sich: Beim Kauf des Pakets „Sushino & Teppanyaki" können Sie ein Menü „Unlimited Experience" im Sushino at Costa und 1 Menü nach Wahl im Restaurant Teppanyaki genießen.

~~€63~~ **€55** p. P. / **Sie sparen 13 %**

Wir konnten Sie nicht überzeugen und Sie möchten nur eines unserer Themenrestaurants ausprobieren?
Dann nutzen Sie diese Gelegenheit! Mit Costa können Sie sich genau das passende Restaurant aussuchen: In der **Costa App** finden Sie alle Menüs!

Sie können auf dreierlei Art bequem und einfach buchen:

1 | **Call Me: 5555**

2 | **Beim Maître**

3 | **Über die Costa App**

INFO

- Nach dem Kauf setzt sich der Maître mit den Gästen, die ein Paket erworben haben, in Verbindung, um die Tage und die ausgewählten Restaurants/Gourmet-Gerichte außerhalb der Menüs zu bestätigen.
- Die Pakete sind personengebunden und können daher nicht von anderen Gästen genutzt werden.
- Die Pakete sind nur für Personen über 14 Jahren bestimmt.
- Im Restaurant Archipelago können keine Getränkepakete genutzt werden.