

Antipasti

Vorspeisen



VITELLO TONNATO *

Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern

ANTIPASTI MISTI *

Verschiedene eingelegte Oliven, mediterranes Gemüse, Parmaschinken und Pecorino

Le zuppe

Suppe

ZUPPA DI POMODOR

Tomatensuppe

ZUPPA CREMOSA AL PARMIGIANO CON CROSTINI ALLE ERBE

Cremige Parmesansuppe mit Kräutercroûtons

Insalate miste

Salate

INSALATA PANZANELLA

Italienischer Brotsalat

INSALATA CAPRESE *

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

INSALATA LATTUGA CON TONNO E CIPOLLE

Kopfsalat mit Thunfisch und eingelegten Zwiebeln

Für ein gutes Gefühl beim Genießen – auf Wunsch zeigen wir Ihnen gern unsere Liste allergener Zutaten.

Pasta e basta

Nudelgerichte

TAGLIATELLE DELLO CHEF *

Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen und frischen Champignons

TAGLIATELLE AGLIO E OLIO 🌿

Tagliatelle mit Knoblauch, Olivenöl, Kirschtomaten und Peperoni

LINGUINE AL NERO DI SEPPIA

Schwarze Linguine mit Garnelen

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti mit Speck, Ei und Grana Padano

RIGATONI ALLA PUTTANESCA *

Rigatoni mit scharfer Tomatensauce, Kapern, Oliven und Sardellen

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE VEGETARIANA 🌿

mit einer vegetarischen Hackfleischsauce aus Soja, Basilikum und Parmesan

Risotti

Reisgerichte

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI *

Steinpilzrisotto mit geräucherter Entenbrust und Balsamico

RISOTTO ALLO ZAFFERANO *

Safranrisotto mit gebratenen Jakobsmuscheln



Casseroles

Aufläufe



LASAGNE AL FORNO

mit Rindfleisch, Tomatensauce, Béchamelsauce und Mozzarella überbacken

GNOCCHI CON SPINACI E GORGONZOLA AL FORNO

Gnocchi-Spinat-Auflauf mit cremiger Gorgonzolasauce

LASAGNE VEGETARIANE AL FORNO

mit vegetarischem Hackfleisch aus Soja, Tomatensauce und Mozzarella überbacken

Le Carni

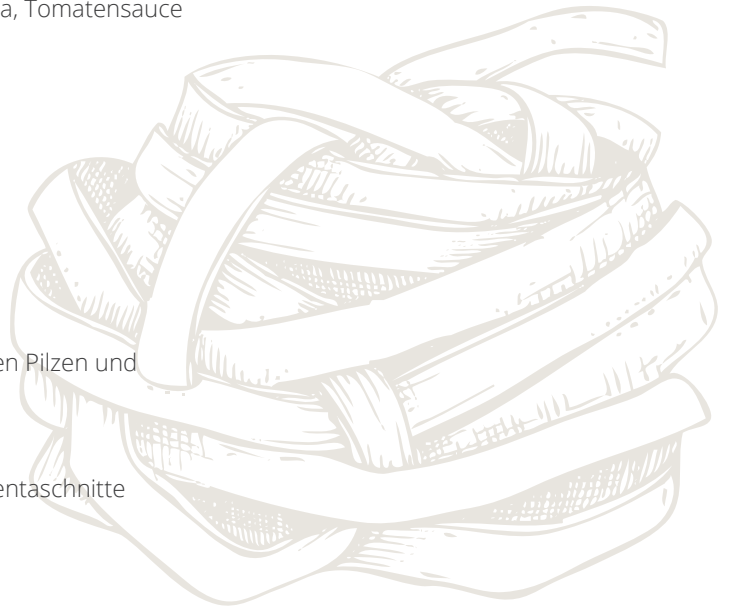
Fleischgerichte

FILETTO DI MANZO AL BAROLO *

Rinderfilet mit Barolosauce, gebratenen Pilzen und Sellerie-Mandelpüree

INVOLTINI DI VITELLO

Kalbsroulade, Tomatensauce und Polentaschnitte



Il pesce

Fischgerichte

ORATA RIPIENA

Ganze Dorade im Pergamentpapier gegart, gefüllt mit mediterranem Gemüse

COZZE

Miesmuscheln wahlweise in Weißweinsud oder Tomatensud, dazu Focaccia



 vegetarisch

Piatti unici

Pizzen



PROSCIUTTO DI PARMA E PARMIGIANO *

mit Tomatensauce, Parmaschinken, Parmesan, Rucola

MARGHERITA

mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum

COPPA DI PARMA E TARTUFO

mit Tomatensauce, Mozzarella, Coppa Schinken, grünem Spargel, Parmesan, Trüffel

SALAMI

mit Tomatensauce, Mozzarella, Salami, Paprika

PROSCIUTTO E FUNGHI

mit Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, frischen Champignons

DIAVOLA

mit Tomatensauce, Mozzarella, scharfer Salami, Peperoni

GAMBERETTI

mit Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Kirschtomaten, Pesto

TONNO E CIPOLLE

mit Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, roten Zwiebeln

BAMBINI

gern servieren wir alle Pizzen auch als Kids-Pizza



Dolci

Dessert



AMORE MIELE

Joghurtcreme mit Honig und Nüssen

TIRAMISÙ CLASSICO

Klassisches Tiramisu

GELATO MISTO (MIT AUFPREIS)

Lust auf Eis aus eigener Herstellung? Wir reichen Ihnen gerne die Karte unserer Eisbar, um Ihr Menü perfekt abzurunden.

Vini bianchi

Weißwein

PINOT GRIGIO

Livio Felluga • Colli Orientali del Friul
frischer Duft mit Aromen von Honigmelone
und Pfirsich

0,75 l 49,9

0,2 l 14,0

CALIZ CHARDONNAY D. O. C.

Südtirol • Cartina Kurtatsch
mediterrane Fruchtfülle wird mit einer
straffen Säurestruktur aus höher gelegenen
Weingärten ergänzt

0,75 l 34,9

0,2 l 10,0

GAVI D.O.C.G.

Giacosa Fratelli • Piemonte
intensive Nase, viel Frucht, Rasse und Eleganz

0,75 l 34,9

0,2 l 10,0

LUGANA INSIEME

Venetien • Cantina Ambre S. r. l. Turbiana
Aromen von Zitrusfrüchten und Frühlingsblumen,
schöne Mineralität, charakteristisch und
unverwechselbar

0,75 l 34,9

0,2 l 10,0

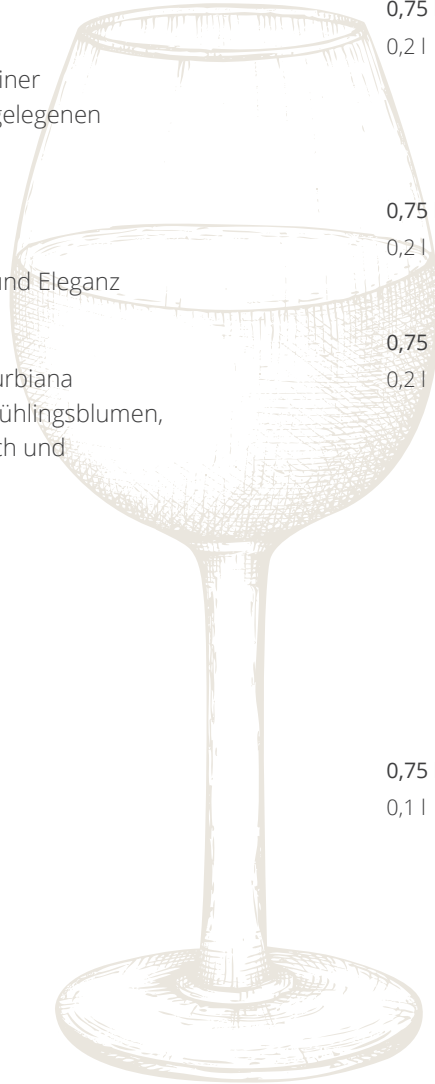
Spumante

Schaumwein

PROSECCO EXTRA DRY ●*

0,75 l 27,9

0,1 l 4,9



* Ausgenommen Flaschenware
Alle Preise in Euro

Vini rossi

Rotwein

BAROLO „PAREJ“ D.O.C.G.

Icardi • Piemont

Aromenfülle von dunklen Waldbeeren,
Kräutern, Vanille und reifem Tannin

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

San Fabiano • Calcinaia • Toscana

Noten von Waldbeeren, Vanille und gut
eingebundene Tanninen

LA GROLETTA AMARONE DELLA VALPOLICELLA D. O. C. G.

Veneto • Corte Giara - Allegrini

Corvina • Rondinella

Duft nach schwarzen Kirschen und Pflaumen,
mit feinen Kakao-, Cassis- und Gewürznuancen

Vino Rosato

Rosèwein

BARDOLINO CHIARETTO D.O.C. ●*

Veneto

große Frucht und Aromen von Waldbeeren

Birra

Bier

RADEBERGER VOM FASS ●*

0,5 l 5,5

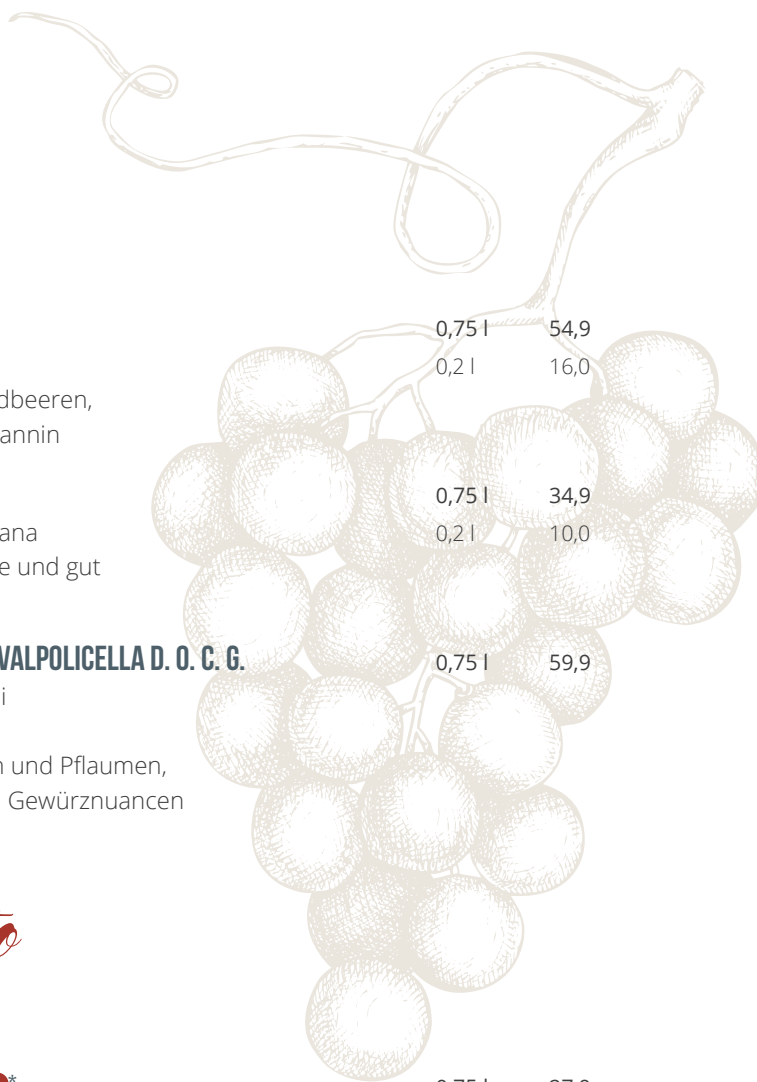
0,3 l 4,0

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN ●*

0,5 l 5,5

SCHÖFFERHOFER WEIZEN ALKOHOLFREI ●*

0,5 l 5,5



Aperitivo

Aperitif

MARTINI ROSSO

5 cl 4,9

MARTINI BIANCO

5 cl 4,9

CAMPARI

4 cl 5,7

Digestivi

Anis, Bitter

SAMBUCA

4 cl 4,9

AVERNA

4 cl 4,9

RAMAZZOTTI

4 cl 4,9

FERNET-BRANCA

4 cl 4,9

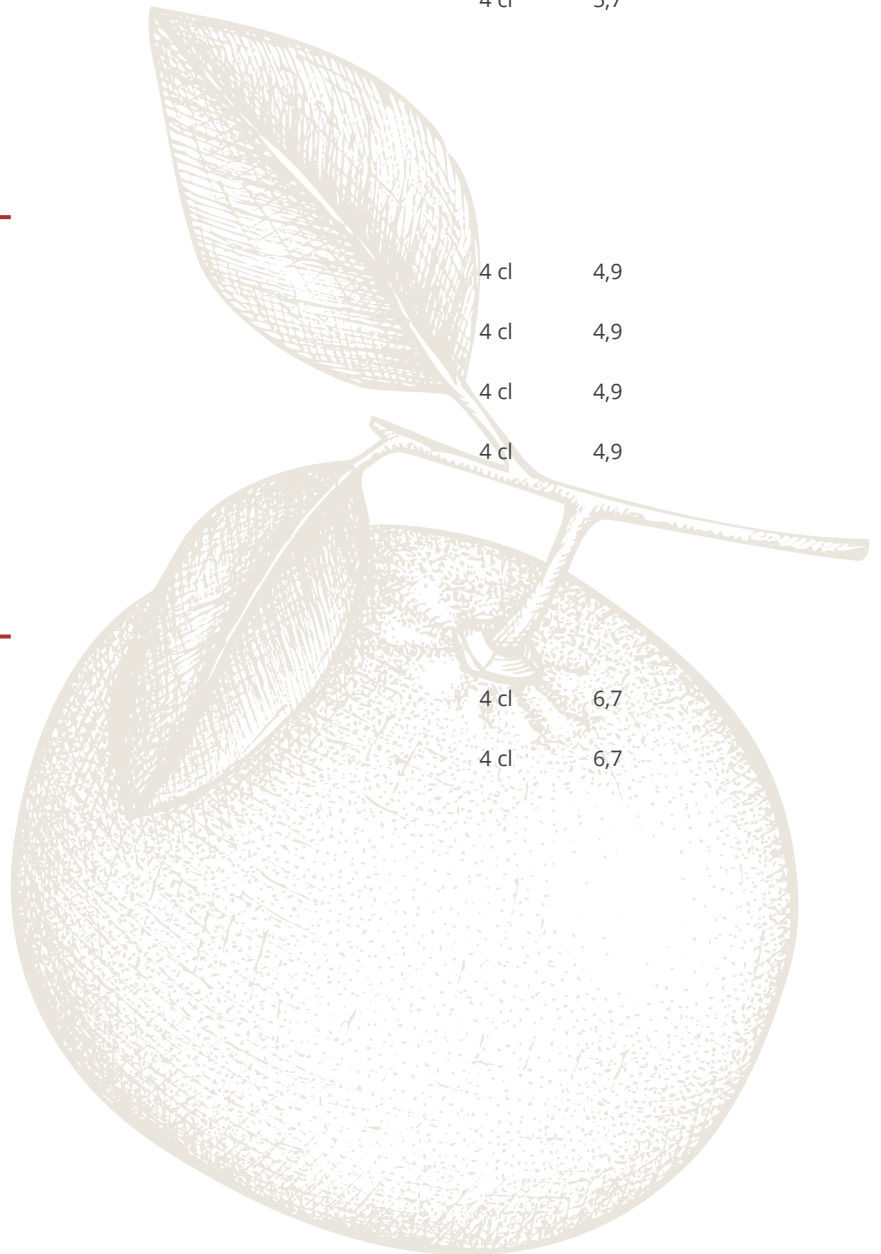
Grappa

NONINO IL PROSECCO

4 cl 6,7

NONINO LO CHARDONNAY

4 cl 6,7



* Ausgenommen Flaschenware
Alle Preise in Euro

Bibite Analcoliche

alkoholfreie Getränke

VOELKEL BIOZISCH ●

Ingwer, Holunderblüte, Blutorange
Maracuja Orange Light, Himbeer Cassis Light

0,33 l 3,9

VOELKEL BIO APFELSCHORLE ●

0,33 l 3,1

BITTER LEMON ●

0,2 l 3,9

GINGER ALE ●

0,2 l 3,9

PINK GRAPEFRUIT ●

0,2 l 3,9

MINERALWASSER

Mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure

0,75 l 6,9

0,25 l 2,6

SODAWASSER ● ● ● ● ●

Mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure

0,2 l 2,0

SÄFTE, NEKTARE UND SCHORLEN ● ● ● ● ●

Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Kirsche,
Maracuja, Orange, Mango

0,2 l 2,6



Bevande calde

Heißgetränke

CAFFÈ ALL' ITALIANA ●

Amaretto, Kaffee, brauner Zucker, Sahne

5,9

LATTE MACCHIATO ●●

4,1

CAPPUCCINO ●●

4,1

ESPRESSO MACCHIATO ●●

2,9

ESPRESSO ●●

2,2

Eilles Tee ●●K●

ASSAM SPECIAL BROKEN Schwarztee

3,4

EARL GREY Schwarztee

3,4

TEA SPA MAGICA Kräutertee

3,4

PFEFFERMINZBLÄTTER Kräutertee

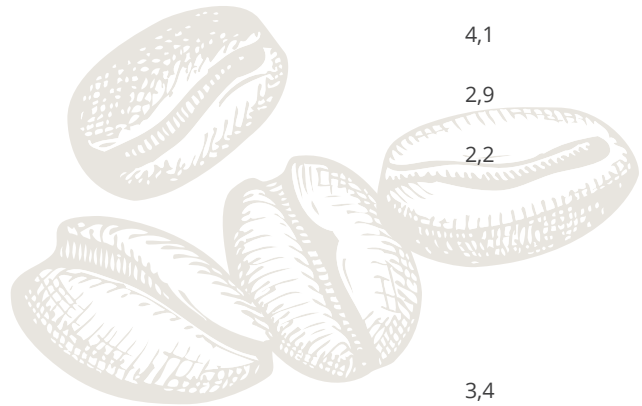
3,4

BIO DARJEELING Grüntee

3,4

BIO FRÜCHTE NATUR

3,4



Die aufgeführten Speisen sind in fast allen AIDA Tarifen im Reisepreis enthalten. Haben Sie Ihre Reise im Tarif LIGHT gebucht, können Sie sich für eine Genießer-Pauschale von nur 12,90 Euro pro Gast und Restaurantbesuch nach Herzenslust durch diese Menükarte schlemmen. Für Kinder unter 13 Jahre sind Gerichte aus dem Perlentaucher-Menü gratis.

Sie möchten wissen, welche Getränke in Ihrem Getränkepaket enthalten sind? Orientieren Sie sich einfach an diesen Symbolen:

● ALL IN ◐ FUN ● K Kids & Teens ALL IN ◐ K Kids & Teens FUN

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.