

Bistro CRUISE

BEVANDE CALDE - Hot drinks

Caffè Espresso <i>Espresso Coffee</i>	€ 1,50
Caffè Decaffeinato <i>Decaffeinated Coffee</i>	€ 1,50
Caffè d'Orzo <i>Barley Coffee</i>	€ 2,00
Caffè al Ginseng <i>Ginseng Coffee</i>	€ 2,00
Caffè Americano <i>American Coffee</i>	€ 2,00
Caffè Corretto <i>Coffee With Liqueur</i>	€ 2,00
Caffè Espresso Doppio <i>Double Espresso Coffee</i>	€ 3,00
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€ 2,50
Latte Caldo o Freddo <i>Hot or Cold Milk</i>	€ 2,50
Latte Macchiato <i>Hot Milk With Espresso Coffee</i>	€ 3,00
Cioccolata Calda <i>Hot Chocolate</i>	€ 4,00
Te' & Infusi <i>Tea & Infusions</i>	€ 3,00

ACQUA E BIBITE - Water and soft drinks

Acqua Minerale <i>Mineral Water 50 cl</i>	€ 2,00
Acqua Minerale <i>Mineral Water 100 cl</i>	€ 3,00
Coca Cola	€ 3,50
Coca Cola Zero	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
The Freddo alla Pesca o Limone <i>(Ice Tea Peach or Lemon)</i>	€ 3,50
Lemonsoda	€ 3,50
Schweppes Tonic	€ 3,50
Succhi Di Frutta	€ 3,50

VINI AL CALICE – Wines by the glass

Calice di Vino Rosso	€ 5,00
<i>Glass of Red Wine</i>	
Calice di Vino Bianco	€ 5,00
<i>Glass of White Wine</i>	
Calice di Vino Rosato	€ 5,00
<i>Glass of Rose Wine</i>	
Calice di Prosecco	€ 5,00
<i>Glass of Sparkling White Wine</i>	
Calice di Porto	€ 5,00
<i>Glass of Porto Wine</i>	

BIRRE - Beers

Menabrea (33cl) <i>Italian Beer</i>	€ 5,00
Franziskaner weissbier (50cl) <i>German Beer</i>	€ 6,00
Birra analcolica (33CL) <i>Non-Alcoholic Beer</i>	€ 5,00

AMARI & DISTILLATI - Liqueur, Grappa and Cognac

Amari	€ 5,00
Vodka – Gin	€ 5,00
Grappa Bianca o Barricata	€ 5,00
Remy Martin V.S.O.P.	€ 7,00
Poire Williams Cognac	€ 7,00
Calvados Original	€ 7,00
Brandy Vecchia Romagna	€ 5,00
Grand Marnier - Cointreau	€ 7,00

WHISKEYS & RHUM

Whiskeys (Up To 5 Years Old)	€ 6,00
Whiskeys Invecchiati (Over 5 Years Old)	€ 8,00
Baileys	€ 6,00
Rhum Havana 3 Anni – Bacardi Bianco	€ 5,00
Rhum Havana 7 Anni	€ 7,00

APERITIVI ANALCOLICI - Non-alcoholic aperitifs

Crodino	€ 4,00
Cocktail Analcolico alla Frutta	€ 6,00

APERITIVI ALCOLICI - Alcoholic aperitifs

Aperol Soda	€ 6,00
Campari Soda	€ 6,00
Martini Bianco o Rosso O Dry	€ 6,00
Pernod o Pastis	€ 6,00
Aperol Spritz	€ 7,00
Campari Spritz	€ 7,00
Hugo Spritz	€ 7,00
Americano	€ 7,00
Negroni Classico	€ 8,00
Negroni Sbagliato	€ 8,00
Campari Orange	€ 8,00

LONG DRINKS

Gin Tonic	€ 8,00
Gin Lemon	€ 8,00
Vodka Tonic	€ 8,00
Vodka Lemon	€ 8,00
Cuba Libre	€ 8,00

ANTIPASTI - Starters

Prosciutto Crudo con Mozzarella Fior di Latte (7) <i>Parma Ham with Mozzarella Cheese</i>	€ 12,00
Bresaola con Rucola e Grana (7) <i>Dry Salted Beef with Rocket Salad and Parmesan Cheese</i>	€ 12,00
Caprese (Pomodoro e Mozzarella di Bufala) (7) <i>Caprese (Tomato and Buffalo Mozzarella Cheese)</i>	€ 12,00

PRIMI PIATTI - First courses

Lasagne alla Bolognese (1,3,7,9) <i>Lasagne with Meat Sauce</i>	€ 13,00
Pici all'Amatriciana (1,3) <i>Fresh long Pasta with Tomato Sauce, Onions and Bacon</i>	€ 13,00
Penne al Pomodoro e Basilico (1) <i>Penne Pasta with Tomato Sauce and Basil</i>	€ 10,00
Penne al Ragù (1,9) <i>Penne Pasta with Meatsauce</i>	€ 13,00
Strozzapreti con Gamberi, Zucchine e Zafferano (1,2,3,7) <i>Short fresh Pasta with Shrimps, Zucchini and Saffron</i>	€ 13,00

SECONDI PIATTI - Main courses

Branzino al Forno con Verdure alla Griglia (4) <i>Baked Seabass with Grilled Vegetables</i>	€ 18,00
Melanzane alla Parmigiana (1,7) <i>Fried Aubergines with Tomato Sauce and Mozzarella Cheese</i>	€ 14,00
Tagliata di Manzo alla Griglia con Rucola e Grana (7) <i>Grilled Sliced Beef with Rocket Salad and Parmesan Cheese</i>	€ 20,00
Petto di Pollo alla Griglia con Verdure alla Griglia <i>Grilled Chicken Breast with Grilled Vegetables</i>	€ 16,00
Hamburger di Chianina alla Griglia con Patate al forno (1) <i>Chianina Beef Burger with Baked potatoes</i>	€ 16,00
Crocchette di Pollo con Patate al forno (1,3) <i>Chicken Nuggets with Baked potatoes</i>	€ 15,00

VERDURE E ORTAGGI - Vegetables

Insalata Mista (Insalata Verde, Mais e Pomodorini) <i>Mixed Salad (Green Salad, Corn and Tomatoes)</i>	€ 6,00
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€ 6,00
Verdure alla Griglia <i>Assorted Grilled Vegetables</i>	€ 6,00

INSALATONE - Special salad

Insalata Caesar (Insalata Verde, Pollo, Pane, Parmigiano, Salsa Caesar) (1,3) <i>Caesar Salad (Green Salad, Chicken, Bread, Parmesan Cheese, Caesar Sauce)</i>	€ 12,00
Insalata Mediterranea (Insalata Mista, Pomodorini, Mais, Olive, Tonno e Mozzarella Fior di Latte) (4,7) <i>Mediterranean Salad (Mix Salad, Cherry Tomatoes, Corn, Olives, Tuna Fish and Mozzarella Cheese)</i>	€ 12,00

PIZZA "SCROCCHIARELLA"

Scrocchiarella Margherita (Pomodoro e Mozzarella) (1,7) <i>Scrocchiarella with Tomato Sauce and Mozzarella Cheese</i>	€ 12,00
Scrocchiarella Capri (Pomodoro, Pomodorini e Mozzarella di Bufala) (1,7) <i>Scrocchiarella with Tomato Sauce, Cherry Tomatoes and Buffalo Mozzarella Cheese)</i>	€ 14,00
Scrocchiarella Parma (Pomodoro, Mozzarella, Crudo 24 Mesi, Rucola, Grana e Aceto Balsamico) (1,7) <i>Scrocchiarella with Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, 24 Months aged Parma Ham, Rocket Salad, Parmesan Cheese And Balsamic Sauce)</i>	€ 14,00
Scrocchiarella Vegetariana (Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Peperoni) (1,4,7) <i>Scrocchiarella with Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Zucchini, Aubergines And Peppers)</i>	€ 14,00

DOLCI E FORMAGGI - Dessert and Cheese

Tiramisù Tradizionale (1,3) <i>Traditional Tiramisu</i>	€ 7,00
Semifreddo al Torroncino con Salsa ai Frutti di Bosco (3,7,8) <i>Nougat Parfait with wild Berries Sauce</i>	€ 7,00
Gelato artigianale Monogusto (Pistacchio o Cioccolato o Fragola o Fiordilatte) (8,7) <i>Single flavor artisanal ice cream (Pistachio or Chocolate or Strawberry or Fiordilatte)</i>	€ 4,00
Piatto di Formaggi con Confettura di Frutti di Bosco (4 Tipi) (7) <i>Assorted Cheeses with Wild Berries Jam (4 Types)</i>	€ 12,00

LISTA ALLERGENI - Allergens list

<i>I piatti possono contenere i seguenti allergeni alimentari:</i>		<i>The dishes can contain the following food allergens:</i>	
1 Cereali contenenti glutine	8 Frutta a guscio	1 Cereals containing gluten	8 Nuts
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	9 Sedano e prodotti a base di sedano	2 Crustaceans and products thereof	9 Celery and products thereof
3 Uova e prodotti a base di uova	10 Senape e prodotti a base di senape	3 Eggs and products thereof	10 Mustard and products thereof
4 Pesce e prodotti a base di pesce	11 Sesamo e prodotti a base di sesamo	4 Fish and products thereof	11 Sesame seeds and products thereof
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi	12 Anidride solforosa e solfiti	5 Peanuts and products thereof	12 Sulphurdioxide and sulphites
6 Soia e prodotti a base di soia	13 Lupini e prodotti a base di lupini	6 Soybeans and products thereof	13 Lupines and products thereof
7 Latte e prodotti a base di latte	14 Molluschi e prodotti a base di molluschi	7 Milk and products thereof	14 Shellfish and products thereof

VINI IN BOTTIGLIA (0,75CL) – WINE BOTTLES (0,75 CL)

PROSECCO – Sparkling wine

Ornella Molon Doc – Traverso € 20,00
Veneto

VINO BIANCO – White wine

Domasino Bianco Igt – Sorsasso € 26,00
Lago di Como

Lugana Doc – Ca' Dei Frati € 26,00
Lombardia

Pinot Grigio Doc – Pitars € 20,00
Friuli Venezia Giulia

Chardonnay Doc – Pitars € 20,00
Friuli Venezia Giulia

Sur Sur Doc – Donna Fugata € 26,00
Sicilia

VINO ROSE – Rose wine

Chiaretto Bardolino Doc – Castelnuovo del Garda € 20,00
Veneto

VINO ROSSO – Red wine

Domasino Rosso Igt – Sorsasso € 26,00
Lago di Como

Ronchedone – Ca' Dei Frati € 30,00
Lombardia

Cabernet Sauvignon Doc – Pitars € 20,00
Friuli Venezia Giulia

Chianti Docg – Badia Di Morrone € 20,00
Toscana

Sherazade Doc – Donna Fugata € 26,00
Sicilia



WI-FI CODE

USER: hcruise PASSWORD: hcruise2015