

*Bistro* CRUISE

## BEVANDE CALDE - Hot drinks

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

## ACQUA E BIBITE - Water and soft drinks

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

## VINI AL CALICE – Wines by the glass

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

## BIRRE - Beers

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

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

## PRIMI PIATTI - First courses

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

## SECONDI PIATTI - Main courses

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

## VERDURE E ORTAGGI - Vegetables

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

## INSALATONE - Special salad

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

## PIZZA "SCROCCHIARELLA"

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

## DOLCI E FORMAGGI - Dessert and Cheese

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

## LISTA ALLERGENI - Allergens list

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

## CARTA DEI VINI (bottiglie da 0,75CL) - Wine list (0,75CL bottles)

### 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**