

MSC POESIA

presents

L'OBELISCO

Gastronomic restaurant



INTRODUCING

LA SPECIALITÀ DEL BUON RICORDO



Sautéed king prawns, with mild garlic
served in a spinach nest with toasted pine nuts, olives and capers

*Gamberoni saltati all'aglio dolce
nel nido di spinaci novelli con pinoli, olive e capperi*

\$ 23.50

Try this speciality and you will receive a complimentary hand-painted ceramic plate
as souvenir of an unforgettable gastronomic experience.

*Gustate la specialità e riceverete in omaggio il piatto in ceramica dipinto a mano
per fissare il "buon ricordo" di un'esperienza gastronomica indimenticabile.*

MSC Poesia à la carte restaurant "L'Obelisco" has become a full member of the "Buon Ricordo Restaurants Association".
The association was founded in 1964 with the aim of safeguarding, promoting, defending and developing local
Italian cuisine, based on Italian traditions and its rich, precious products.

Il Ristorante à la carte L'Obelisco di MSC è stato accolto a pieno titolo e fa parte dell'Unione dei Ristoranti del
Buon Ricordo. L'Unione è stata fondata nel 1964 con lo scopo di salvaguardare e promuovere i valori
delle tante cucine italiane locali, per difendere e valorizzare le loro proposte,
basate sulle tradizioni e sui prodotti italiani, tanto ricchi e preziosi.

APPETIZERS

"Trittico del Mare" \$ 9.50

Tuna tartare, swordfish carpaccio and steamed king crab
leg, on a bed of arugula with citrus sauce

*Tartare di tonno, carpaccio di pesce spada e chela di granchio
reale al vapore, su letto di rucola alla salsa di agrumi*

"Timballo di Polenta" \$ 9.00

Warm polenta timbale with creamed stockfish, black
truffles and parsley sauce

*Timballo di polenta e stoccafisso mantecato, con tartufo nero
e salsa al prezzemolo*

"Faraona al Foie Gras" \$10.00

Guinea fowl breast, stuffed with "Foie Gras", on a mixed
green's nest, with aromatic herbs and pineapple sauce

*Petto di faraona farcito con "Foie Gras", su insalatina alle erbe
aromatiche e salsa all'ananas*

SOUPS

"Zuppa di Cipolle" \$ 5.00

Onion soup, with cheese croute "Au Gratin"

Zuppa gratinata di cipolle con crostone al formaggio

"Crema di Cannellini" \$ 7.50

Cream of cannellini bean soup with mussels and prawns

Crema di cannellini con cozze e mazzancolle

SALAD

\$ 3.50

We'll be happy to create your own assortment of fresh salads, served with the condiment of your choice:

Radicchio, boston, iceberg, arugula, onions, bell peppers, carrots, tomatoes, palm hearts, corn kernel, cucumbers, capers, olives

Try it with our Italian extravergin olive oil and 12 years aged Modena balsamic vinegar

Saremo lieti di realizzare la vostra composizione d'insalatine fresche, accompagnata dal condimento di vostra scelta:

Radicchio, boston, iceberg, rucola, cipolle, peperoni, carote, pomodori, cuori di palma, mais, cetrioli, capperi, olive

Provatela con il nostro olio extravergine di oliva Italiano e aceto balsamico di Modena 12 anni

PASTA AND RICE

"Tagliolini all' Aragosta" \$14.00

Tagliolini pasta with lobster sauce, prepared in front of you
Tagliolini all'aragosta preparati alla lampada di fronte a voi

"Vermicelli di Gragnano" \$ 9.50

Sautéed Vermicelli pasta with carpet-shell clams and cherry tomatoes

Vermicelli di Gragnano con vongole veraci e pomodorini ciliegina

"Risotto ai Gamberi e Zucchine" \$12.00

Creamy Risotto with shrimp tails, zucchini and saffron
Risotto mantecato con code di gamberi, zucchine e zafferano

SPECIAL CUTS FROM THE GRILL

"Tagliata alla Fiorentina" 32 oz. / 900 gr. \$37.00

Grilled T-Bone steak, carved in front of you and served with a Chianti demi-glace (suggested for 2 pers.)

Fiorentina alla griglia, tagliata al tavolo e servita con salsa al Chianti (suggerita per 2 pers.)

"Filetto di Manzo" 8 oz. / 230 gr. \$16.50

Our most tender choice of beef tenderloin, grilled to your liking and accompanied by a smooth sauce Bèarnaise

Senza dubbio la nostra carne alla griglia più tenera, cotta a piacere e accompagnata dalla nostra salsa Bèarnaise

"Bistecca di Controfiletto" 10 oz. / 280 gr. \$14.50

King of steaks, NY style, thick and juicy striploin steak

La bistecca per eccellenza in stile Newyorchese, spessa e succosa

"Costata di Manzo" 12 oz. / 340 gr. \$18.50

Mouthwatering ribeye, grilled as you prefer, best served with our aromatic butter

Succulenta costata di manzo alla griglia cotta a piacere, accompagnata con burro aromatico

ALL OUR STEAKS ARE SERVED WITH YOUR CHOICE OF:

Baked potato with sour cream or drawn butter, french fries, creamy spinach, sautéed mushrooms or steamed vegetables.

Saveur your meat with our selection of aromatic extravergin olive oils: with hot chili pepper, white truffle, garlic, porcini mushrooms, lemon or rosemary.

TUTTE LE NOSTRE BISTECHE SONO SERVITE CON LA VOSTRA SCELTA DI:

Patata al cartoccio con panna acida o burro fuso, patate fritte, spinaci alla panna, funghi trifolati o verdure al vapore.

Insaporite la vostra carne con la nostra selezione di olii extravergine di oliva aromatizzati: al peperoncino, al tartufo bianco, all'aglio, ai funghi porcini, al limone e al rosmarino.

OBELISCO SPECIALTIES

"Rollata di Halibut" \$12.50

Halibut roll, with crab meat and swiss chard, on a creamy dill yogurt sauce

Rollata di halibut, con polpa di granchio e bietole, su crema di yogurt all'aneto

"Carré di Agnello" \$14.50

Roast rack of lamb in a pistachio crust

Carré di agnello in crosta di pistacchi

"Tournedos di Manzo" 8 oz. / 230 gr. \$16.50

Seared beef tournedos served on a crispy potato tartlet with caramelised apples and Modena balsamic vinegar

Tournedos di manzo servito su tortino croccante di patate con mele caramellate e riduzione all'aceto balsamico di Modena

"Parmigiana di Melanzane" \$10.00

Eggplant parmigiana

Melanzane ripiene alla parmigiana

LA SPECIALITÀ DEL BUON RICORDO



Sautéed king prawns with mild garlic
served in a spinach nest with toasted pine nuts, olives and capers

*Gamberoni saltati all'aglio dolce
nel nido di spinaci novelli con pinoli, olive e capperi*

\$ 23.50

DESSERTS

"Crème Brûlée alla Banana" \$ 4.00

Banana crème brûlée

Crème brûlée alla banana

"Semifreddo al Cioccolato Bianco" \$ 4.50

White chocolate parfait with pistachio sauce

Semifreddo al cioccolato bianco su salsa di pistacchi

"Tulipano Croccante" \$ 5.00

Crispy tulip filled with mascarpone cream and strawberries

Tulipano croccante con crema al mascarpone e fragole

"Tris di Cheesecake" \$ 5.50

Blueberry, lemon and strawberry cheesecake

Tris di cheesecake ai mirtilli, al limone e alle fragole

"Coppa Caraibica" \$ 4.00

Caribbean sundae coconut ice cream, pineapple and passion fruit sorbet, curaçao liqueur and coconut flakes

Gelato al cocco, sorbetto all'ananas e al frutto della passione, con liquore al curaçao e scaglie di cocco

"Frutta Fresca" \$ 4.00

Fresh fruit composition

Composizione di frutta fresca



MSC Cruises takes all possible precautions to ensure that the food offered to its guests is of the highest quality. Certain foods may have been frozen. These foods are defrosted using the most scrupulous procedures that do not alter the organoleptic qualities of the products. United States Public Health advises that eating raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food borne illness. All menus are subject to change depending on availability. All dishes are available slightly salted or unsalted.

MSC Crociere prende tutte le possibili precauzioni per assicurare la perfetta qualità del cibo offerto ai suoi Ospiti. Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto. L'Organizzazione Americana della Sanità ricorda che il consumo di carne, pollame, pesce, crostacei o uova, crudi o poco cotti, aumenta il rischio di malattie alimentari. Tutti i menù sono soggetti a cambiamenti a seconda della disponibilità. Tutti i piatti sono disponibili con poco o senza sale.