

# Heineken®



## CLUB & BISTRO

### BEVERAGE

---

Birre e cocktail



Vini, liquori e distillati



### FOOD

---

Snack & Hamburger (sempre disponibili)



Steakhouse (pranzo e cena)





# Heineken®



## CLUB & BISTRO

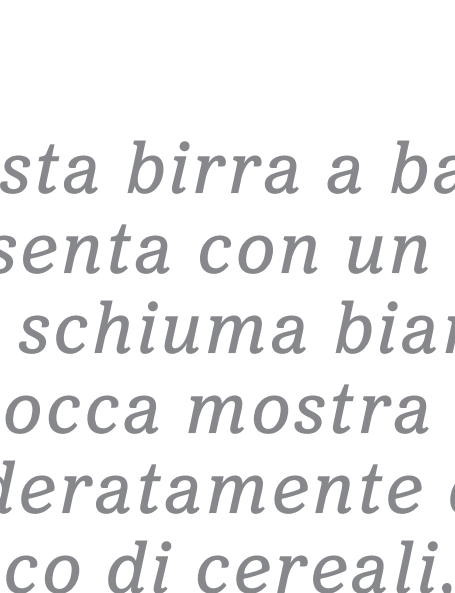
## Birre & Cocktail

Articoli inclusi nei pacchetti:

- **MY DRINKS PLUS / INTENDITORE**
- **MY DRINKS\* / PIÙ GUSTO**
- **BRINDIAMO**
- **MY SOFT DRINKS**

\*Include una bottiglia di acqua (0.5l) al giorno, da ritirare presso i bar o ristoranti della nave

## Selezione di birre alla spina



### HEINEKEN®

Categoria: **Bionda**

Stile: **Chiara**

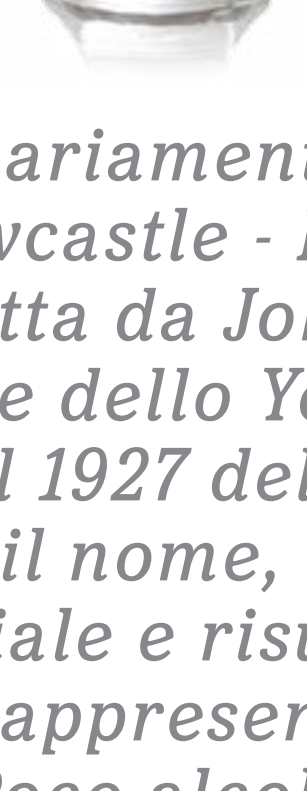
Gradazione: **5% Vol.**

Nazione: **Paesi Bassi**

● ● ● **€ 4,50** (25 cl)

● ● ● **€ 5,50** (50 cl)

Questa birra a bassa fermentazione si presenta con un colore giallo paglierino ed una schiuma bianca, compatta e persistente. In bocca mostra un gusto fine ed equilibrato, moderatamente di luppolo ed un aroma fresco di cereali, con un retro gusto leggermente amarognolo. Abbinamenti: ottima come aperitivo, con pesci e carni bianche.



### NEWCASTLE

Categoria: **Ambrata**

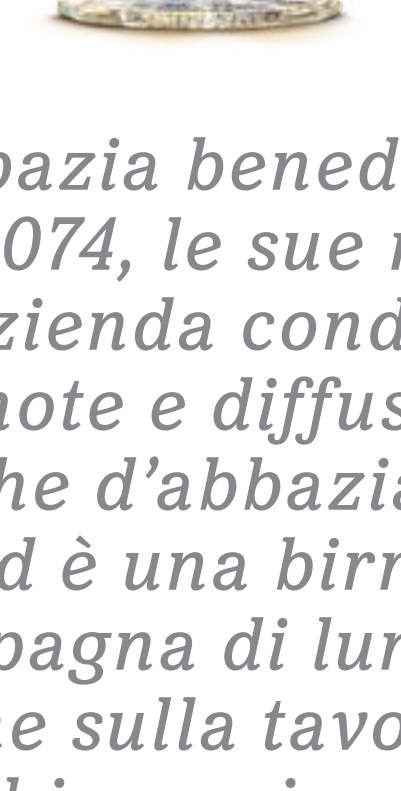
Stile: **Ale**

Gradazione: **4,7% Vol.**

Nazione: **Regno Unito**

● ● ● **€ 5** (30 cl)

Originariamente prodotta dal birrificio Tyne in Newcastle - Inghilterra, ma ad oggi viene prodotta da John Smith nel nord della contea inglese dello Yorkshire. Emblema birrario fin dal 1927 della città di Newcastle, di cui porta il nome, questa birra ha raggiunto fama mondiale e risulta senza dubbio essere la più nota rappresentante della categoria "brown ale". Poco alcolica come vuole la tradizione anglosassone, è morbida e rotonda, con piacevoli sensazioni di caramella d'orzo in bocca.



### AFFLIGEM

Categoria: **Bionda**

Stile: **Abbazia**

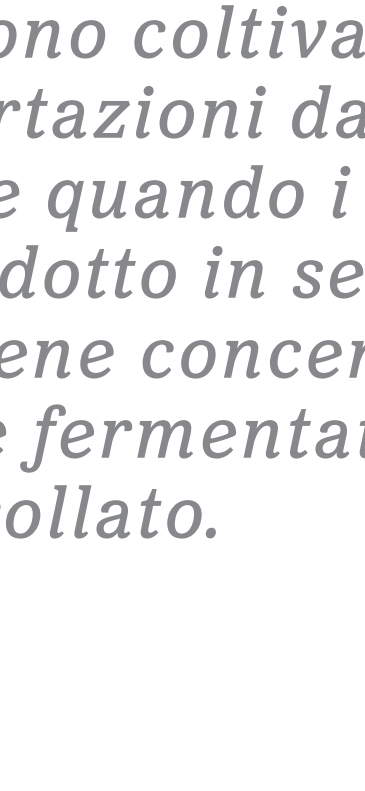
Gradazione: **6,8% Vol.**

Nazione: **Belgio**

● ● ● **€ 5** (30 cl)

L'abbazia benedettina di Affligem fu fondata nel 1074, le sue ricette oggi, affidate a un'azienda condotta da laici, sono tra le più note e diffuse nel panorama delle birre belghe d'abbazia. La versione alla spina della Blond è una birra elegante e corposa, ideale compagna di lunghe serate al pub ma perfetta anche sulla tavola. Colore dorato intenso, la schiuma si presenta candida, molto fine, compatta e persistente. Il bouquet è attraente e articolato, si colgono note di caramello e di frutta bianca, ma si avvertono anche sentori di miele d'acacia e di fiori bianchi.

## Sidro alla spina



### STRONGBOW

Categoria: **Dorato**

Stile: **Sidro**

Gradazione: **4,5% Vol.**

Nazione: **Regno Unito**

● ● ● **€ 4,50** (30 cl)

Nel Regno Unito, Strongbow è una miscela di sidro agrodolce e mele culinarie, con 50 diverse varietà di mele utilizzate. Le mele vengono coltivate in Inghilterra, sebbene le importazioni dalla Francia vengano utilizzate anche quando i raccolti sono scarsi. È prodotto in serie con metodi moderni e contiene concentrato di mela e zucchero. Viene fermentato con un ceppo di lievito controllato.

## Birre in bottiglia

### Heineken®

● **€ 6,50** (33 cl)

### Heineken® 0.0

● **€ 6,50** (33 cl)

### Paulaner WeissBier

● **€ 7,50** (50 cl)

### Desperados

● **€ 6,50** (33 cl)

### Lagunitas IPA

● **€ 6,50** (33 cl)

## Cocktail alla birra

● ● **€ 8,50**

### Black Velvet Plus

Sidro Strongbow, Prosecco

### Cider Barbotto

Sidro Strongbow, succo di limone, Gin

### Ale Sangria

Birra Lager, Vodka, sciroppo di zenzero, zucchero, noce moscata

### Fritz

Birra Lager, Cointreau, spumante, limone

### Tirini One

Birra Lager, Tequila, Red Bull, arancia

### Midori Spritz

Birra Lager, Midori

### Beer Julep

Birra Lager, lime, zucchero, fragola, ananas, ciliegia, Rum Hurricane

### Heineken® Spritz

Birra Lager, Aperol, arancia

## Sbritz® Cocktail

● ● **€ 8,50**

### Sbritz® Hugo

Birra Lager, sciroppo Fabbri fiori di sambuco, soda

### Due Soli Sbritz®

Birra Lager, sciroppo Fabbri bergamotto, sciroppo Fabbri mandarino, soda

### Sbritz® Skiwasser

Birra Lager, sciroppo Fabbri lampone, succo di limone, soda

### Ocean Blue Sbritz®

Birra Lager, Falernum, sciroppo Fabbri tropical blu, soda

### Marendry Sbritz®

Birra Lager, Marendry, sciroppo Fabbri amarena, soda

### Dark Sbritz®

Birra Lager, Bitter Marendry, Gum Nero Fabbri, sciroppo Fabbri amarena, soda

### Sbritz® Hugo Rosé

Birra Lager, sciroppo Fabbri fiori di sambuco e frutti di bosco, soda

### Tropical Sbritz®

Birra Lager, sciroppo Fabbri frutto della passione, Aperol, top di soda

Ai conti maturati sarà aggiunto il 15% per il servizio.

Le bevande alcoliche non possono essere servite ai minori di 18 anni.





# VINI, LIQUORI E DISTILLATI.

Articoli inclusi nei pacchetti:

- **MY DRINKS PLUS / INTENDITORE**
- **MY DRINKS\* / PIÙ GUSTO**
- **BRINDIAMO**
- **MY SOFT DRINKS**

\*Include una bottiglia di acqua (0.5l) al giorno, da ritirare presso i bar o ristoranti della nave

Lo sconto è disponibile sull'acquisto delle bottiglie per i soci Costa Club.









## VINI

● ● ● ● € 5,50

**Vino Doc a bicchiere**

**Prosecco**

**Sant'Orsola Prosecco Millesimato Doc**

	<b>Vino Bianco</b>
	Soave Classico Doc
	 <b>75 cl € 24,50</b> -  <b>38 cl € 12,50</b>
	<b>Vino Rosato</b>
	Mateus Rosé Sogrape
	 <b>75 cl € 25</b>
	<b>Vino Rosso</b>
	Chianti Classico Docg
	 <b>75 cl € 36,50</b> -  <b>38 cl € 20</b>

## VINI LIQUOROSI

● ● ● ● € 6

**Harveys Bristol Cream**

**Sandeman Ruby Port**

## AMARI

● ● ● ● € 6

**Averna**

**Cynar**

**Jägermeister**

**Fernet Branca**

**Branca Menta**

**Montenegro**

**Ramazzotti**

**Amaro Lucano**

## LIQUORI

● ● ● ● € 6

**Limoncello**

**Baileys Irish Cream**

**Cointreau**

**Drambuie**

**Gran Marnier**

**Peachtree**

**Kahlua**

**Disaronno**

**Tia Maria**

**Sambuca**

**Southern Comfort**

## RUM

● ● ● ● € 9,50

**Ron Zacapa 23 Years Old**

● ● € 7

**Appleton Estate**

**Bacardi 8 anni / 8 years old**

**Bacardi Oakheart**

**Brugal Extra Añejo**

● ● ● ● € 6,50

**Bacardi Silver**

**Bacardi Gold**

**Bacardi Limón**

## COGNAC

€ 11,50

**Remy Martin XO**

**Martell X.O**

● ● € 10

**Courvoisier Napoleon**

● ● € 7

**Courvoisier V.S.O.P.**

**Martell V.S.O.P.**

**Rémy Martin V.S.O.P.**

● ● ● ● € 6,50

**Courvoisier V.S**

**Martell V.S.**

## GIN

€ 11

**Hendrick's**

● ● € 10

**Bulldog London Dry Gin**

**Tanqueray n° Ten**

● ● € 7

**Bombay Sapphire**

● ● ● ● € 6,50

**Beefeater**

**Gordon's**

## VODKA

● ● € 10

**Grey Goose Vodka**

**Grey Goose Vodka Poire**

● ● € 7

**Absolut Vodka**

**Absolut Citron, Raspberry**

● ● ● ● € 7,50

**Sky Vodka**

**Stolichnaya**

## WHISKY

€ 16,50

**Johnnie Walker Gold Label**

● ● € 10

**Dewar's 12 year old**

**Glenfiddich Cask Collection**

● ● € 6,80

**Chivas Regal**

● ● € 7,50

**Jack Daniel's**

**Johnnie Walker Black Label**

● ● € 7

**Ballantine's Gold Seal**

**Glenlivet**

● ● ● ● € 6,50

**Ballantine's**

**J&B**

**Johnnie Walker Red**

**Jim Beam**

**Canadian Club**

**Crown Royal**

**Jameson**

**Dewar's White Label**

## BRANDY

● ● ● ● € 6,50

**Vecchia Romagna E.N.**

**Fundador**

## TEQUILA

● ● ● ● € 6,50

**Jose Cuervo Gold**

## GRAPPE

● ● € 7,50

**Segnana Solera Selezione**

**Nonino Selezione Speciale Vuisinar**

● ● ● ● € 6,50

**Segnana Gentile**

**Grappa di Moscato Francoli**

Ai conti maturati sarà aggiunto il 15% per il servizio.

Le bevande alcoliche non possono essere servite ai minori di 18 anni.

# Heineken®



## CLUB & BISTRO

# Snack & Hamburger



Accompagna la tua birra o il tuo drink con un gustoso snack o hamburger!

## Snack

### Nachos

chips di tortilla con fagioli in stile ranch, formaggio cheddar, pico de gallo, jalapeño, cipolla rossa sott'aceto, panna acida, pollo BBQ \*

€ 4,50

### Alette di pollo alla Buffalo

con salsa ranch \*

€ 4,50

### Taco di mais

con manzo speziato e maiale croccante \*

€ 5,50

### Fajitas

straccetti di pollo marinato, guacamole, pico de gallo, tortilla di grano \*

€ 5,50

### Patate Pops alla messicana

con salsa creamy jalapeño, bacon, chimichurri, panna acida \*

€ 4

### Patatine fritte \*

€ 2

## Hamburger

### Costa Toscana burger

burger di Chianina 200gr, rigatino toscano, pecorino di Pienza, tartufo di San Miniato, cipolla rossa caramellata al Chianti, patate fritte \*

€ 10

### Pizza burger

pizza margherita ripiena di burger di Chianina, formaggio spalmabile, cipolla in tempura \*  
*disponibile anche con burger vegetariano \* 🌱*

€ 9

### Quesadilla burger

burger di filetto sudamericano, insalata, pico de gallo, formaggio cheddar, con coppia di quesadillas ripiene di formaggio \*

*disponibile anche con burger vegetariano \* 🌱*

€ 9

### Black pork burger

burger di maialino nero, provolone dolce, rigatino alla piastra, friarielli piccanti \*

€ 9



**Tutti i Burger vengono serviti con le patatine fritte e puoi scegliere il tuo grado di cottura della carne preferito!**

Consulta qui le nostre proposte

**Scegli la tua birra preferita o prova un cocktail speciale alla birra firmato Heineken®.**

NOTA SULLA SALUTE PUBBLICA: il consumo di alimenti crudi o poco cotti di origine animale come le carni bovine, di pollame, maiale, agnello, il pesce, i frutti di mare, i molluschi e le uova potrebbero aumentare il rischio di intossicazione alimentare, specialmente in presenza di particolari condizioni mediche.

ATTENZIONE: in caso di intolleranze alimentari ti preghiamo di contattare il nostro personale.

\* Questi piatti contengono prodotti surgelati che sono stati scongelati osservando le più accurate procedure per lasciarne inalterate le qualità organolettiche.

🌱 Piatti vegetariani.



# Heineken®



## CLUB & BISTRO

# Steakhouse

Disponibile a pranzo e a cena

## Tartare di manzo

€ 6,50

Abbinamento suggerito:

Birra Newcastle - ● €4,50 (30 cl)

## Gamberoni alla diavola

€ 6,50

Abbinamento suggerito:

Birra Newcastle - ● €4,50 (30 cl)

## Caesar Salad con pollo

€ 5,50

Abbinamento suggerito:

Birra Heineken® - ● €4 (25 cl) - ● €5 (50 cl)

## Steakhouse Wedge Salad

con bacon croccante e salsa blue cheese \*

€ 5,50

Abbinamento suggerito:

Birra Heineken® - ● €4 (25 cl) - ● €5 (50 cl)

## Filetto di Angus australiano

€ 28,50

Abbinamento suggerito:

Birra Affligem - ● €4,50 (30 cl)

## Bistecca di Fassona

### T-bone (1,2 kg)

€40

Abbinamento suggerito:

Birra Lagunitas IPA - ● €5,50 (33 cl)

## Bistecca Fiorentina

### di Chianina (1,0 kg)

€70

Abbinamento suggerito:

Birra Affligem - ● €4,50 (30 cl)

## Costata di Black Angus

### alla piastra (400 gr)

€ 26,50

Abbinamento suggerito:

Birra Affligem - ● €4,50 (30 cl)

## Mazzancolle reali

### della Patagonia (350 gr)

€ 20

Abbinamento suggerito:

Birra Heineken® - ● €4 (25 cl) - ● €5 (50 cl)

## Costine di maiale al BBQ

€ 13

Abbinamento suggerito:

Birra Lagunitas IPA - ● €5,50 (33 cl)

## Maxi cotoletta di maiale

### alla milanese

con pomodorini marinati e rucola

€ 9

Abbinamento suggerito:

Birra Paulaner WeissBier - ● €6,50 (50 cl)

## Salamella mantovana grigliata

con peperoni spadellati e cipolle stufate

€ 9

Abbinamento suggerito:

Birra Paulaner WeissBier - ● €6,50 (50 cl)

## Contorni

(inclusi a scelta)

### Patata al cartoccio

con panna acida, bacon, erba cipollina \*

### Purè di patate

### all'aglio arrostito \* 🍴

### Spinaci saltati

con burro e aglio \* 🍴

## Salse

(incluse a scelta)

### Salsa bernese \* 🍴

### Salsa Carolina Mustard \* 🍴

### Salsa BBQ \* 🍴

### Salsa BBQ bianca

### dell' Alabama \* 🍴

### Salsa olandese \* 🍴

## Dolci

### Pear Toffee

Gelée al caramello con pere, mousse al cioccolato al latte e cremoso al miele

€ 3,50

Abbinamento suggerito:

Sidro Strongbow - ● €4 (25 cl)

### Trasparenza di Cheesecake

Crema leggera al mascarpone e Philadelphia con streusel alla nocciola e gel al lampone

€ 3,50

Abbinamento suggerito:

Sidro Strongbow - ● €4 (25 cl)

Consulta qui le nostre proposte

**Scegli la tua birra preferita o prova un cocktail speciale alla birra firmato Heineken®.**

NOTA SULLA SALUTE PUBBLICA: il consumo di alimenti crudi o poco cotti di origine animale come le carni bovine, di pollame, maiale, agnello, il pesce, i frutti di mare, i molluschi e le uova potrebbero aumentare il rischio di intossicazione alimentare, specialmente in presenza di particolari condizioni mediche.

ATTENZIONE: in caso di intolleranze alimentari ti preghiamo di contattare il nostro personale.

\* Questi piatti contengono prodotti surgelati che sono stati scongelati osservando le più accurate procedure per lasciarne inalterate le qualità organolettiche.

🍴 Piatti vegetariani.