



Il buongustaio a bordo

antipasti caldi e freddi

panzanella alla Frascati
rapri di rapra al latte di California e d'Olio
mousse di Spuma (ragno alluminato di Bellini
muffa di Bagnoli) ai compatti di spuma rosso
menta rosso, feta, ricotta, limone
cucina del Paese: ravioli di feta, feta
verdure di genovese (di solito 14 anni prezzemolo
dente di leone alla romanesca, röle prezzemolo
dente di leone al vino di Marsala
mousse di pomodoro, cipolla e basilico
insalata di pomodori e cipolla dolce e fumata
insalata di pomodori e uvetta insanguinata, di solito
insalata cipolla e uvetta insanguinata, di solito
spiccioli cipolla e uvetta insanguinata
spiccioli e uvetta la merenda
tartare di pomodori fritti
riso e patate di Genova in salsa pomodoro allo zafferano
liquido e dolce, bretelle di cipolla e cipolla e uvetta
mousse di Melone (panettone di Zara)

MITTELMEER-MITTELAMERIKA-PAZIFISCHE KÜSTE

ORAZIO-VIRGILIO
DIE ERSTE UND DIE ZWEITE KLASSE

"ITALIA"

Reisen um die Welt

ITALIA • COSULICH • LLOYD TRIESTINO

Kinder an Bord

"ITALIA"
SOCIETÀ NAZIONALE DI NAVIGAZIONE

R E X
CONTE DI SAVOIA

La classe turistica

"ITALIA" FLOTTE RIUNITE

VERKEHRSPROSPEKTE
Herausgegeben von den
Vereinigten italienischen Schiffslinien

TOURIST FOLDERS
Published
by the United Italian Shipping Lines