



*Motonave "Angelina Lauro,"*

# P R A N Z O

<b>Zuppe</b>	Ristretto di pollo caldo o freddo in tazza - Pastina o riso in brodo - Zuppa di falsa tartaruga al madera - Crema di verdura con tostini
<b>Farinacei</b>	Spaghetti al burro e formaggio - Riso all'inglese Salse: Napoletana - Funghi - Bolognese - Abruzzese
<b>Pesci</b>	Filetto di Branzino alla mugnaia - Corbello alla griglia
<b>Piatti del giorno</b>	Suprema di pollo Maryland - Bianchetto di vitello ai champignon
<b>Dalla griglia 15 min.</b>	Tournedos Mascotte - Cervella alla fiorentina
<b>Tavola fredda</b>	Prime costole di bue al sangue - Petto di vitello farcito alla genovese - Quadrello di maiale arrosto - Prosciutto di Praga cotto - Salumi assortiti - Pasticcio di pollo all'americana
<b>Legumi</b>	Broccoli verdi al tegame - Lenticchie all'agro
<b>Patate</b>	Fritte - Naturali - Stacciate - In veste
<b>Insalate</b>	Verde - Mista - Pomodori - Cavolfiore
<b>Salse</b>	Tartara - Mille isole - Cumberland - Cirio
<b>Dolci</b>	Crostata di ciliegia - Pasticceria assortita
<b>Gelati</b>	Coppa Alessandra - Misto - Sorbetto di arancia
<b>Formaggi</b>	Esteri e Nazionali assortiti
<b>Frutta</b>	Fresca di stagione - Secca - Sciroppata  Caffè - Latte - Thè - Camomilla

**M<sup>re</sup>. ANGELINA LAURO**

**FLOTTA LAURO**

## CHEF'S SUGGESTION

Mock turtle soup  
with Madeira wine

Fillet of bass Meuniere

White of veal with mushroom

Vegetables

Potatoes

Sweet



*Lunedì - Monday*

*22 Agosto 1966 22nd August*

Per ordinazioni speciali rivolgersi al Maitre d'Hôtel

# P R A N Z O

<b>Zuppe</b>	Ristretto di pollo caldo o freddo in tazza - Pastina o riso in brodo - Zuppa di falsa tartaruga al maderà - Crema di verdura con tostini
<b>Farinacei</b>	Spaghetti al burro e formaggio - Riso all'inglese Salse: Napoletana - Funghi - Bolognese - Abruzzese
<b>Pesci</b>	Filetto di Branzino alla mugnaia - Corbello alla griglia
<b>Piatti del giorno</b>	Suprema di pollo Maryland - Bianchetto di vitello ai champignon
<b>Dalla griglia 15 min.</b>	Tournedos Mascotte - Cervella alla fiorentina
<b>Tavola fredda</b>	Prime costole di bue al sangue - Petto di vitello farcito alla genovese - Quadrello di maiale arrosto - Prosciutto di Praga cotto - Salumi assortiti - Pasticcio di pollo all'americana
<b>Legumi</b>	Broccoli verdi al tegame - Lenticchie all'agro
<b>Patate</b>	Fritte - Naturali - Stacciate - In veste
<b>Insalate</b>	Verde - Mista - Pomodori - Cavolfiore
<b>Salse</b>	Tartara - Mille isole - Cumberland - Cirio
<b>Dolci</b>	Crostata di ciliegia - Pasticceria assortita
<b>Gelati</b>	Coppa Alessandra - Misto - Sorbetto di arancia
<b>Formaggi</b>	Esteri e Nazionali assortiti
<b>Frutta</b>	Fresca di stagione - Secca - Sciropata  Caffè - Latte - Thè - Camomilla

**M<sup>re</sup>. ANGELINA LAURO**

**FLOTTA LAURO**

## CHEF'S SUGGESTION

Mock turtle soup  
with Madeira wine

Fillet of bass Meuniere

White of veal with mushroom

Vegetables

Potatoes

Sweet



*Lunedì - Monday*

*22 Agosto 1966 22nd August*

Per ordinazioni speciali rivolgersi al Maitre d'Hôtel

# DINNER

**Mrs. ANGELINA LAURO**

**FLOTTA LAURO**

## Soups

Hot or cold chicken consomme in cup - Pastina or rice in broth - Mock turtle soup with Madeira wine - Vegetables soup with sippets

## Farinaceous

Buttered spaghetti - Boiled rice  
Sauces: Neapolitan - Mushrooms - Bolonaise - Abruzzese

## Fish

Fillet of bass Meuniere - Grilled gilt head

## Ready Dishes

Breast of <sup>CHICKEN</sup> turkey "Maryland" - White of veal with mushrooms

## To Order (15 min.)

Tournedos "Mascotte" - Calf's breans "Florentine"

## Cold buffet

Prime ribs of beef underdone - 'Genoise' cima - Roast rack of pork - Prague cooked ham - Assorted salami - Chicken pie American style

## Vegetables

Green broccoli sauteed - Sour lentils

## Potatoes

Fried - Plain - Mashed - Baked

## Salads

Green - Mixed - Tomato - Cauliflower

## Sauces

Tartar - Thousand island - Cumberland - Cirio

## Sweets

Cherry croustade - Assorted pastry

## Ice Cream

Alexandra cup - Mixed - Orange sherbet

## Cheese

Assorted Italian and Foreign

## Fruits

In season - Dried - In syrup

Coffee - Milk - Tea - Camomile

## CHEF'S SUGGESTION

Mock turtle soup  
with Madeira wine

Fillet of bass Meuniere

White of veal with mushrooms

Vegetables

Potatoes

Sweet



Lunedì - Monday

22 Agosto 1966 22nd August

For special dishes apply to the Maitre d'Hôtel

# DINNER

**Mrs. ANGELINA LAURO**

**FLOTTA LAURO**

## **Soups**

Hot or cold chicken consomme in cup - Pastina or rice in broth - Mock turtle soup with Madeira wine - Vegetables soup with sippets

## **Farinaceous**

Buttered spaghetti - Boiled rice  
Sauces: Neapolitan - Mushrooms - Bolonaise - Abruzzese

## **Fish**

Fillet of bass Meunier - Grilled gilt head

## **Ready Dishes**

Breast of <sup>CHICKEN</sup> turkey "Maryland" - White of veal with mushrooms

## **To Order (15 min.)**

Tournedos "Mascotte" - Calf's breasts "Florentine"

## **Cold buffet**

Prime ribs of beef underdone - 'Genoise' cima - Roast rack of pork - Prague cooked ham - Assorted salami - Chicken pie American style

## **Vegetables**

Green broccoli sauteed - Sour lentils

## **Potatoes**

Fried - Plain - Mashed - Baked

## **Salads**

Green - Mixed - Tomato - Cauliflower

## **Sauces**

Tartar - Thousand island - Cumberland - Cirio

## **Sweets**

Cherry croustade - Assorted pastry

## **Ice Cream**

Alexandra cup - Mixed - Orange sherbet

## **Cheese**

Assorted Italian and Foreign

## **Fruits**

In season - Dried - In syrup

Coffee - Milk - Tea - Camomile

**CHEF'S SUGGESTION**

Mock turtle soup with Madeira wine

Fillet of bass Meunier

White of veal with mushrooms

Vegetables

Potatoes

Sweet



Lunedì - Monday

22 Agosto 1966 22nd August

For special dishes apply to the Maitre d'Hôtel



POLIGRAFICA & CARTEVALORI - PORTICI (NAPOLI)

Geo III + Mary  
Sep 1966