

# Executive

Menù | Menu | La Carte

**FRECCIAROSSA**





# Executive

Per te che ami circondarti  
del meglio, ovunque tu sia.

The Executive service was conceived  
for those who love to surround themselves  
with the best, wherever they are.

*Executive*

*Pour vous qui aimez ce qu'il y a de mieux,  
où que vous soyez.*



## By Carlo Cracco

Concediti un piccolo lusso.  
Prova l'alta cucina a bordo treno  
con le ricette create in esclusiva  
per te dallo Chef Carlo Cracco.

Treat yourself to a little luxury.

Try haute cuisine on board  
with recipes created exclusively  
for you by Chef Carlo Cracco.

*Laissez-vous tenter par un petit luxe.*

*Découvrez une offre de restauration premium  
à bord avec les recettes créées  
exclusivement pour vous par le Chef Carlo Cracco.*

## Colazione | Breakfast | Petit déjeuner

### **Cornetto vuoto**

Plain Croissant | *Croissant nature*

### **Croissant alla mandorla**

Almond croissant

*Croissant aux amandes*

### **DOLCE by CARLO CRACCO**

#### **Torta saracena con albicocche e pistacchio**

PASTRY by CARLO CRACCO

Buckwheat cake with apricots and pistachios

DESSERT de CARLO CRACCO

*Gâteau de sarrasin aux abricots et pistaches*

#### **Crostatina all'albicocca - Senza glutine e latte**

Apricot tartlet - Gluten-free and milk-free

*Tartelette à l'abricot - Sans gluten et lait*

#### **Krumiro al cioccolato**

Chocolate krumiro biscuit

*Biscuit Krumiro au chocolat*

#### **Frutta secca - Mix Power BIO - Senza glutine**

Dried fruit - ORGANIC Mix Power - Gluten-free

*Mélange de fruits secs - Mix Power BIO - Sans gluten*

#### **Pane casereccio - Senza glutine**

Homemade bread - Gluten-free

*Pain de campagne - Sans gluten*

#### **Fette biscottate integrali BIO**

ORGANIC wholemeal rusk

*Biscottes complètes BIO*

#### **Confettura di albicocca**

Apricot jam

*Confiture d'abricot*

#### **Miele di fiori d'acacia**

Acacia blossom honey | *Miel d'acacia*

#### **Yogurt intero bianco BIO da latte fieno STG - Senza glutine**

ORGANIC whole milk yogurt from haymilk TSG - Gluten-free

*Yaourt blanc entier au lait de foin STG BIO - Sans gluten*

#### **Macedonia**

Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

---

### **CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO**

#### **Bagel integrale con pollo sfilacciato, maionese al Parmigiano Reggiano, pancetta grigliata e insalata**

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bagel with pulled chicken, Parmesan cheese mayonnaise, grilled bacon and salad

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

*Bagel complet au poulet effiloché, mayonnaise au Parmigiano Reggiano, pancetta grillée et salade*

#### **Burger di cannellini e zucca**

White bean and pumpkin burger

*Burger de haricots cannellini et potiron*

## Sfizio | Tasty treats | Gourmandises

### **Paninetto al pomodoro con formaggio al basilico e insalata di melanzane alla mediterranea**

Small tomato panini with basil cheese and Mediterranean-style eggplant salad  
*Petit pain à la tomate au fromage au basilic et salade d'aubergines à la méditerranéenne*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé  
Friulano Collio DOC – BORGO CONVENTI

---

### **Sbrisolona alle zucchine**

Zucchini crumble "Sbrisolona"  
*Gâteau "sbrisolona" aux courgettes*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé  
Pinot Grigio delle Venezie DOC- CA' DI RAJO

---

### **CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO**

#### **Bagel integrale con pollo sfilacciato, maionese al Parmigiano Reggiano, pancetta tagliata e insalata**

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO  
Wholemeal bagel with pulled chicken, Parmesan cheese mayonnaise, grilled bacon and salad  
CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO  
*Bagel complet au poulet effiloché, mayonnaise au Parmigiano Reggiano, pancetta grillée et salade*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé  
Leone Blend - Terre Siciliane IGT – TASCA D'ALMERITA

---

### **TAGLIERE by CARLO CRACCO**

#### **Coppa di Parma IGP e caciotta alle erbe**

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco  
Coppa di Parma PGI and herb-flavoured cheese  
ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE DE CARLO CRACCO  
*Coppa di Parma IGP et caciotta aux herbes*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé  
Laurento Sangiovese Riserva DOC - UMBERTO CESARI

---

### **Mozzarella di Bufala Campana DOP**

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

---

### **Focaccia croccante al finocchietto**

Crispy fennel focaccia | *Fougasse croquante au fenouil*

### **Paninetto al pomodoro**

Tomato panini | *Petit pain à la tomate*

### **Pane casereccio - Senza glutine**

Homemade bread Gluten-free | *Pain de campagne - Sans gluten*

---

### **DOLCE by CARLO CRACCO**

#### **Torta saracena con albicocche e pistacchio**

PASTRY by CARLO CRACCO  
Buckwheat cake with apricots and pistachios  
DESSERT de CARLO CRACCO  
*Gâteau de sarrasin aux abricots et pistaches*

#### **Crostatina all'albicocca - Senza glutine e latte**

Apricot tartlet - Gluten-free and milk-free  
*Tartelette à l'abricot - Sans gluten et lait*

### **Macedonia**

Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

## Pranzo | Lunch | Déjeuner

### Strudel con caponata di verdure e speck

Strudel with vegetable caponata and speck | *Strudel à la caponata de légumes et speck*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Pinot Grigio delle Venezie DOC - CA' DI RAJO

### Burger di cannellini e zucca

White bean and pumpkin burger | *Burger de haricots cannellini et potiron*

---

### TAGLIERE by CARLO CRACCO

#### Coppa di Parma IGP e caciotta alle erbe

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Coppa di Parma PGI and herb-flavoured cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE DE CARLO CRACCO

*Coppa di Parma IGP et caciotta aux herbes*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Laurento Sangiovese Riserva DOC - UMBERTO CESARI

#### Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

---

#### Focaccia croccante al finocchietto

Crispy fennel focaccia | *Fougasse croquante au fenouil*

#### Paninetto al pomodoro | Tomato panini | *Petit pain à la tomate*

#### Pane casereccio - Senza glutine

Homemade bread Gluten-free | *Pain de campagne - Sans gluten*

---

#### Linguine con salsa di pomodoro, melanzane e basilico

Linguine pasta with cherry tomato, eggplant and basil sauce

*Pâtes Linguine à la sauce tomate, aubergines et basilic*

#### Riso venere, cavolo cappuccio al forno e balsamico, prosciutto crudo a cubetti e semi di zucca tostati

Venere rice, baked cabbage and balsamic vinegar, diced prosciutto ham and toasted

pumpkin seeds | Riz Venere, chou blanc au four et vinaigre balsamique, jambon cru en cubes et graines de courge grillées

#### Penne all'amatriciana - Senza glutine e lattosio

Penne pasta with Amatriciana sauce - Gluten-free and lactose-free | *Pâtes Penne, sauce amatriciana - Sans gluten et lactose*

---

### PIATTO by CARLO CRACCO

#### Suprema di pollo con capperi e limone con mignonette di verdure dell'orto

DISH by CARLO CRACCO

Chicken supreme with capers and lemon served with mignonette of garden vegetables

PLAT de CARLO CRACCO

*Suprême de poulet aux câpres et citron avec mignonettes de légumes du potager*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Leone Blend - Terre Siciliane IGT - TASCA D'ALMERITA

#### Filetto di maiale al sesamo | Pork fillet with sesame seeds | *Filet de porc au sésame*

Patate prezzemolate | Parsley potatoes | *Pommes de terre persillées*

---

### CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

#### Bagel integrale con pollo sfilacciato, maionese al Parmigiano Reggiano, pancetta grigliata e insalata

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bagel with pulled chicken, Parmesan cheese mayonnaise, grilled bacon and salad

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

*Bagel complet au poulet effiloché, mayonnaise au Parmigiano Reggiano, pancetta grillée et salade*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Leone Blend - Terre Siciliane IGT - TASCA D'ALMERITA

---

### DOLCE by CARLO CRACCO

#### Torta saracena con albicocche e pistacchio

PASTRY by CARLO CRACCO

Buckwheat cake with apricots and pistachios

DESSERT de CARLO CRACCO

*Gâteau de sarrasin aux abricots et pistaches*

#### Crostatina all'albicocca - Senza glutine e latte

Apricot tartlet - Gluten-free and milk-free

*Tartelette à l'abricot - Sans gluten et lait*

Macedonia | Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

## Aperitivo | Appetisers | Apéritif

### **Paninetto al pomodoro con formaggio al basilico e insalata di melanzane alla mediterranea**

Small tomato panini with basil cheese and Mediterranean-style eggplant salad  
*Petit pain à la tomate au fromage au basilic et salade d'aubergines à la méditerranéenne*

**Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé**  
Friulano Collio DOC – BORGO CONVENTI

---

### **Sbrisolona alle zucchine**

Zucchini crumble "Sbrisolona" | *Gâteau "sbrisolona" aux courgettes*

**Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé**  
Pinot Grigio delle Venezie DOC- CA' DI RAJO

---

### **Focaccina con pesto e feta**

Focaccina with pesto and feta cheese  
*Petite fougasse au pesto et fromage feta*

**Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé**  
Leone Blend - Terre Siciliane IGT – TASCA D'ALMERITA

---

## **TAGLIERE by CARLO CRACCO**

### **Coppa di Parma IGP e caciotta alle erbe**

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco  
Coppa di Parma PGI and herb-flavoured cheese

*ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE DE CARLO CRACCO*  
*Coppa di Parma IGP et caciotta aux herbes*

**Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé**  
Laurento Sangiovese Riserva DOC - UMBERTO CESARI

---

### **Mozzarella di Bufala Campana DOP**

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

---

### **Focaccia croccante al finocchietto**

Crispy fennel focaccia | *Fougasse croquante au fenouil*

**Paninetto al pomodoro** | Tomato panini | *Petit pain à la tomate*

**Grissino DOP al rosmarino** | PDO rosemary breadstick | *Gressin AOP au romarin*

### **Pane casereccio - Senza glutine**

Homemade bread - Gluten-free | *Pain de campagne - Sans gluten*

---

## **CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO**

### **Bagel integrale con pollo sfilacciato, maionese al Parmigiano Reggiano, pancetta tagliata e insalata**

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bagel with pulled chicken, Parmesan cheese mayonnaise, grilled bacon and salad

*CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO*

*Bagel complet au poulet effiloché, mayonnaise au Parmigiano Reggiano, pancetta grillée et salade*

**Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé**  
Leone Blend - Terre Siciliane IGT – TASCA D'ALMERITA

---

## **DOLCE by CARLO CRACCO**

### **Torta saracena con albicocche e pistacchio**

PASTRY by CARLO CRACCO

Buckwheat cake with apricots and pistachios

*DESSERT de CARLO CRACCO*

*Gâteau de sarrasin aux abricots et pistaches*

### **Crostatina all'albicocca - Senza glutine e latte**

Apricot tartlet - Gluten-free and milk-free

*Tartelette à l'abricot - Sans gluten et lait*

**Macedonia** | Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

## Cena | Dinner | Dîner

### Strudel con caponata di verdure e speck

Strudel with vegetable caponata and speck | *Strudel à la caponata de légumes et speck*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Pinot Grigio delle Venezie DOC - CA' DI RAJO

### Focaccina con pesto e feta

Focaccina with pesto and feta cheese | *Petite fougasse au pesto et fromage feta*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Leone Blend - Terre Siciliane IGT - TASCA D'ALMERITA

## TAGLIERE by CARLO CRACCO

### Coppa di Parma IGP e caciotta alle erbe

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Coppa di Parma PGI and herb-flavoured cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE DE CARLO CRACCO

*Coppa di Parma IGP et caciotta aux herbes*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Laurento Sangiovese Riserva DOC - UMBERTO CESARI

### Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

### Focaccia croccante al finocchietto

Crispy fennel focaccia | *Fougasse croquante au fenouil*

Paninetto al pomodoro | Tomato panini | *Petit pain à la tomate*

Grissino DOP al rosmarino | PDO rosemary breadstick | *Gressin AOP au romarin*

### Pane casereccio - Senza glutine

Homemade bread - Gluten-free | *Pain de campagne - Sans gluten*

### Linguine con salsa di pomodoro, melanzane e basilico

Linguine pasta with cherry tomato, eggplant and basil sauce

*Pâtes Linguine à la sauce tomate, aubergines et basilic*

### Riso venere, cavolo cappuccio al forno e balsamico, prosciutto crudo a cubetti e semi di zucca tostati

Venere rice, baked cabbage and balsamic vinegar, diced prosciutto ham and toasted pumpkin seeds | *Riz Venere, chou blanc au four et vinaigre balsamique, jambon cru en cubes et graines de courge grillées*

### Penne all'amatriciana - Senza glutine e lattosio

Penne pasta with Amatriciana sauce - Gluten-free and lactose-free | *Pâtes Penne, sauce amatriciana - Sans gluten et lactose*

## PIATTO by CARLO CRACCO

### Suprema di pollo con capperi e limone con mignonette di verdure dell'orto

DISH by CARLO CRACCO

Chicken supreme with capers and lemon served with mignonette of garden vegetables

PLAT de CARLO CRACCO

*Suprême de poulet aux câpres et citron avec mignonettes de légumes du potager*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Leone Blend - Terre Siciliane IGT - TASCA D'ALMERITA

Filetto di maiale al sesamo | Pork fillet with sesame seeds | *Filet de porc au sésame*

Patate prezzemolate | Parsley potatoes | *Pommes de terre persillées*

## CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

### Bagel integrale con pollo sfilacciato, maionese al Parmigiano Reggiano, pancetta grigliata e insalata

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bagel with pulled chicken, Parmesan cheese mayonnaise, grilled bacon and salad

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

*Bagel complet au poulet effiloché, mayonnaise au Parmigiano Reggiano, pancetta grillée et salade*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Leone Blend - Terre Siciliane IGT - TASCA D'ALMERITA

## DOLCE by CARLO CRACCO

### Torta saracena con albicocche e pistacchio

PASTRY by CARLO CRACCO

Buckwheat cake with apricots and pistachios

DESSERT de CARLO CRACCO

*Gâteau de sarrasin aux abricots et pistaches*

### Crostatina all'albicocca - Senza glutine e latte

Apricot tartlet - Gluten-free and milk-free | *Tartelette à l'abricot - Sans gluten et lait*

Macedonia | Fresh fruit salad | *Salade de fruits*



## Open bar

### I vini bianchi | White wine | Vins blancs

**Friulano Collio DOC - BORGO CONVENTI - Friuli Venezia Giulia - 13,5% vol - 37,5 cl**

Friulano Collio DOC - BORGO CONVENTI - Friuli Venezia Giulia - 13,5% vol

*Friulano Collio DOC - BORGO CONVENTI - Frioul Vénétie Julienne - 13,5% vol*

**Pinot Grigio delle Venezie DOC - CA' DI RAJO - Veneto - 13% vol - 37,5 cl**

Pinot Grigio delle Venezie DOC - CA' DI RAJO - Veneto - 13% vol

*Pinot Grigio delle Venezie DOC - CA' DI RAJO - Vénétie - 13% vol*

**Greco Campania IGP - PASSO DELLE TORTORE - Campania - 14% vol - 37,5 cl**

Greco Campania IGP - PASSO DELLE TORTORE - Campania - 14% vol

*Greco Campania IGP - PASSO DELLE TORTORE - Campanie - 14% vol*

**Leone Blend - Terre Siciliane IGT - TASCA D'ALMERITA - Sicilia - 12,5% vol - 37,5 cl**

Leone Blend - Terre Siciliane IGT - TASCA D'ALMERITA - Sicily - 12,5% vol

*Leone Blend - Terre Siciliane IGT - TASCA D'ALMERITA - Sicile - 12,5% vol*

---

### I vini rossi | Red wine | Vins rouges

**Il Bruno dei Vespa, Primitivo Salento IGT - VESPA VIGNAIOLI - Puglia - 14% vol - 37,5 cl**

Il Bruno dei Vespa, Primitivo Salento IGT - VESPA VIGNAIOLI - Puglia - 14% vol

*Il Bruno dei Vespa, Primitivo Salento IGT - VESPA VIGNAIOLI - Pouilles - 14% vol*

**Barbera IGT Beneventano - SENSORIALE - Campania - 13,5% vol - 37,5 cl**

Barbera IGT Beneventano - SENSORIALE - Campania - 13,5% vol

*Barbera IGT Beneventano - SENSORIALE - Campanie - 13,5% vol*

**Laurento Sangiovese Riserva DOC - UMBERTO CESARI - Emilia Romagna - 14% vol - 37,5 cl**

Laurento Sangiovese Riserva DOC - UMBERTO CESARI - Emilia Romagna - 14% vol

*Laurento Sangiovese Riserva DOC - UMBERTO CESARI - Émilie Romagne - 14% vol*

**Cabernet Sauvignon Collio DOC - MARCO FELLUGA - Friuli Venezia Giulia - 13% vol - 37,5 cl**

Cabernet Sauvignon Collio DOC - MARCO FELLUGA - Friuli Venezia Giulia - 13% vol

*Cabernet Sauvignon Collio DOC - MARCO FELLUGA - Frioul Vénétie Julienne - 13% vol*

---

### Il prosecco | Prosecco wine | Prosecco

**18 K Prosecco Gold DOC Brut**

**SENSI - 11% vol - 20 cl**

---

### Le birre artigianali | Craft beer | Bière artisanale

**Duchessa - BIRRA DEL BORGO - 5,8% vol - 33 cl**

**Hoegaarden Blanche - AB InBev - 4,9% vol - 33 cl**

**Wayan - BALADIN - 5,8% vol - 33 cl**

**Abra Cadabra Session IPA - Senza glutine - EASTSIDE - 4,8% vol - 33 cl**

Abra Cadabra Session IPA - Gluten-free - EASTSIDE - 4,8% vol

*Abra Cadabra Session IPA - Sans gluten - EASTSIDE - 4,8% vol*

---

### Gli aperitivi | Aperitifs | Apéritifs

**Crodino - 10 cl**

**San Bitter rosso - 10 cl**

San Bitter Red | *San Bitter rouge*

**San Bitter Dry bianco - 10 cl**

San Bitter Dry White | *San Bitter Dry blanc*

**Aperol Spritz - 9% vol - 20 cl**

**Negroni - 21% vol - 10 cl**

**Mojito - 18% vol - 10 cl**

**Moscow Mule - 14% vol - 10 cl**

**Gin Sensation - 14% vol - 10 cl**

---

### Le acque | Water | Les eaux

**Acqua naturale**

Still water | *Eau plate*

**Acqua frizzante**

Sparkling water | *Eau pétillante*

## Bibite analcoliche | Non-alcoholic drinks | Boissons sans alcool

### Coca-Cola Original

### Coca-Cola Zero Zuccheri

Coca-Cola Zero Sugar | Coca-Cola Zéro

### Fanta Orange

### Sprite

Tea limone BIO | ORGANIC lemon tea | Thé citron BIO

Tea pesca BIO | ORGANIC peach tea | Thé pêche BIO

Chinotto BIO | ORGANIC chinotto | Chinotto BIO

Gazzosa BIO | ORGANIC lemon soda | Gazzosa BIO

---

## I succhi e la spremuta BIO

### ORGANIC juices and freshly squeezed juices

### Les jus et les fruits pressés BIO

### Succo di frutta ACE BIO

ORGANIC ACE fruit juice | Jus de fruit ACE BIO

### Succo di frutta Albicocca BIO

ORGANIC apricot juice | Jus de fruit Abricot BIO

### Succo di frutta Ananas BIO

ORGANIC pineapple juice | Jus de fruit Ananas BIO

### Spremuta di arancia bionda BIO

ORGANIC blond orange juice | Orange blonde pressée BIO

---

## La caffetteria | Coffee | Boissons Chaudes

### illy espresso - Caffè Intenso

illy espresso - Bold roast coffee | illy espresso - Café à torréfaction intense

### illy espresso - Caffè lungo Intenso

illy espresso - Long bold roast coffee

illy espresso - Café allongé à torréfaction intense

### Caffè macchiato

Espresso with a dash of milk | Café espresso avec une touche de lait

### Caffè macchiato con bevanda di riso

Espresso with a dash of rice drink | Café espresso avec une touche de lait de riz

### illy espresso - Caffè decaffeinato

illy espresso - Decaffeinated coffee | illy espresso - Café décaféiné

### illy espresso - Caffè lungo decaffeinato

illy espresso - Long decaffeinated coffee | illy espresso - Café allongé décaféiné

### Orzo Espresso - Hordeum

"Hordeum" Barley coffee | Café d'orge Espresso - Hordeum

### Orzo Ginseng - Hordeum

"Hordeum" Barley ginseng | Café d'orge Ginseng - Hordeum

### Bicchiere di latte

Glass of milk | Verre de lait

### Bicchiere di bevanda di riso

Glass of rice drink | Verre de lait de riz

### Cappuccino

### Cappuccino di riso

Rice Cappuccino | Cappuccino avec une touche de lait de riz

### Latte macchiato

Milk with a dash of coffee | Lait avec une touche de café

### Bevanda di riso macchiata

Rice drink with a dash of coffee | Lait de riz avec une touche de café

---

## Tea e tisane | Tea and herbal teas | Thés et tisanes

Tea Earl Grey Yin Zhen | Earl Grey Yin Zhen Tea | Thé Earl Grey Yin Zhen

Tea Breakfast | Breakfast tea | Thé Breakfast

Camomilla BIO | ORGANIC chamomile | Camomille BIO

Tisana Passion de Fleurs | Passion de Fleurs herbal tea | Tisane Passion de Fleurs

Tisana Bali | Bali herbal tea | Tisane Bali

Tisana du Berger | Du Berger herbal tea | Tisane du Berger



**I prodotti senza glutine proposti sono stati approvati nell'ambito del programma AFC di AIC. Ogni procedura prevista per il servizio senza glutine è condivisa e approvata da AIC.**

The gluten-free products offered have been approved by the Gluten Free Eating Out program of the Italian Coeliac Association (AIC). Each procedure involved in the gluten-free service is shared and approved by the AIC.

*Les produits sans gluten proposés à bord ont été approuvés par le programme de restauration sans gluten de l'Association Italienne pour la Maladie Coeliaque (AIC). Toute procédure engagée pour le service « sans gluten » est partagée et approuvée par l'AIC.*

**I piatti preparati a bordo possono contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini. Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.**

The dishes prepared on board may contain traces of: cereals containing gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soya, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, molluscs and lupine seeds. For further information regarding ingredients and allergens, it is possible to consult the leaflets on this subject which will be provided by our service staff on request.

*Les plats préparés à bord sont susceptibles de contenir des traces de : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait et ses dérivés, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Pour plus de renseignements sur les ingrédients et les allergènes nous vous invitons à consulter le dépliant d'information qui vous sera fourni par notre personnel de bord, sur simple demande de votre part.*

**Alcune proposte di menu potrebbero essere disponibili solo in determinate fasce orarie.**

Some menus could be available only in certain time slots.

*Certaines propositions de formules pourraient n'être disponibles qu'à des heures spécifiques de la journée.*



***FRECCIAROSSA***

