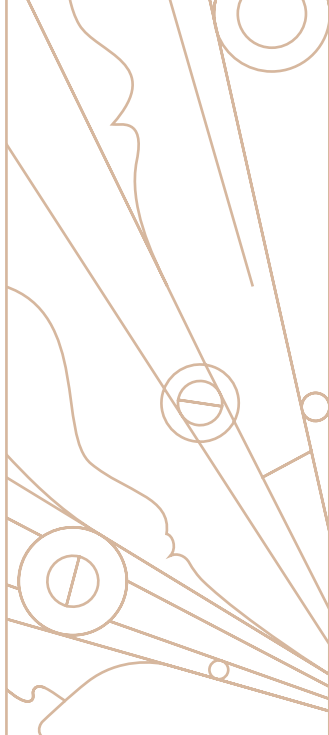
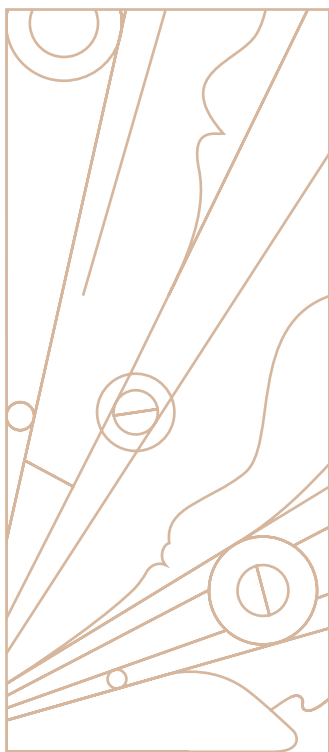


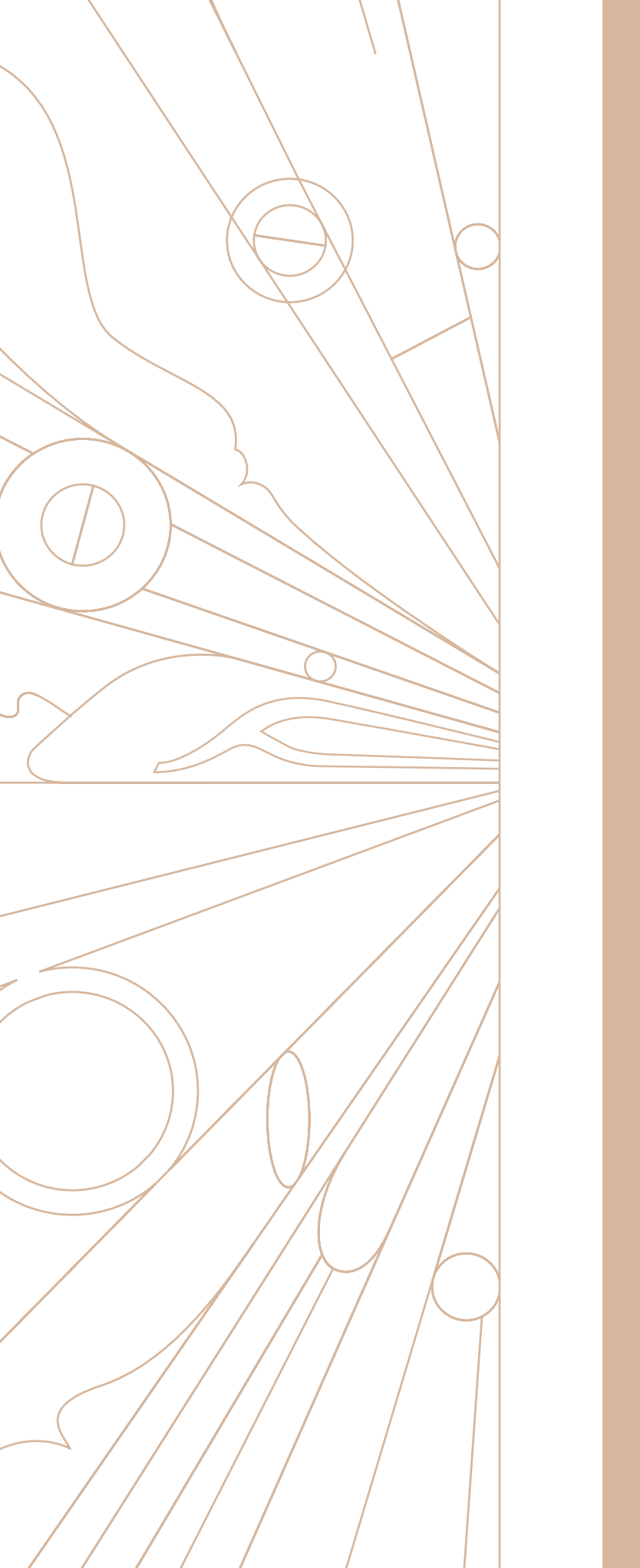


EXECUTIVE

MENÙ | MENU | LA CARTE

 **FRECCIAROSSA**





EXECUTIVE

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

EXECUTIVE

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.

Colazione | Breakfast | Petit déjeuner

Cornetto vuoto

Plain croissant

Croissant nature

Cornetto ai lamponi

Raspberry croissant

Croissant aux framboises

Cremoso di latte di bufala - caramello - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - caramel - Gluten-free

Lait de bufflonne crémeux - caramel - Sans gluten

Crostatina di albicocca e grano saraceno - Senza glutine e latte

Apricot tartlet with buckwheat - Gluten-free and milk-free

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Amaretti di Gallarate

Amaretti di Gallarate biscuits (traditional almond biscuits from Gallarate)

Amaretti de Gallarate

Frutta secca - Mix Vitalità BIO - Senza glutine

Dried fruit - ORGANIC Mix Vitalità - Gluten-free

Mélange de fruits secs - Mix Vitalité BIO - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine

Homemade bread - Gluten-free

Pain de campagne - Sans gluten

Fette biscottate integrali BIO

ORGANIC wholemeal rusks

Biscottes complètes BIO

Confettura di ciliegie

Cherry jam

Confiture de cerises

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

Pane integrale con cavolo stufato all'aceto, noci, lonzino e crema di mozzarella

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with vinegar-braised cabbage, walnuts, cured pork loin and mozzarella cream

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet avec chou braisé au vinaigre, noix, longe de porc séchée et crème de mozzarella

Burger di cannellini e zucca

White bean and pumpkin burger

Burger de haricots cannellini et potiron

Sfizio | Tasty treats | Gourmandises

Paninetto alla segale, crema di Gorgonzola e marmellata di arance

Rye bread roll with Gorgonzola cheese cream and orange marmalade

Petit pain au seigle, crème de Gorgonzola et confiture d'oranges

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Monteroso, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC - GIORGI

Erbazzone

Swiss chard pie

Erbazzone (tarte aux blettes)

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale con cavolo stufato all'aceto, noci, lonzino e crema di mozzarella

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with vinegar-braised cabbage, walnuts, cured pork loin and mozzarella cream

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet avec chou braisé au vinaigre, noix, longe de porc séchée et crème de mozzarella

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Joseph, Gewürztraminer - J. HOFSTÄTTER

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Pancetta di suino nero e pecorino siciliano

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO

Black pig pancetta and pecorino siciliano cheese

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Pancetta de porc noir et pecorino siciliano

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Primitivo di Manduria DOC, Sasseo - MASSERIA ALTEMURA

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella

Mozzarella de Bufala AOP

Focaccia croccante alle noci

Crispy walnut focaccia

Focaccia croquante aux noix

Ovalino all'uvetta

Small raisin bread roll

Petit pain aux raisins secs

Pane casereccio - Senza glutine

Homemade bread - Gluten-free

Pain de campagne - Sans gluten

Cremoso di latte di bufala - caramello - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - caramel - Gluten-free

Lait de bufflonne crémeux - caramel - Sans gluten

Crostatina di albicocca e grano saraceno - Senza glutine e latte

Apricot tartlet with buckwheat - Gluten-free and milk-free

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Macedonia

Fresh fruit salad

Salade de fruits

Pranzo | Lunch | Déjeuner

Rustico integrale alle biette, porri e pomodorini confit

Wholemeal rustic pie with Swiss chard, leeks and confit tomatoes

Rustique complet aux blettes, poireaux et tomates confites

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Piano del Cardo, Irpinia Falanghina DOC - PASSO DELLE TORTORE

Burger di cannellini e zucca

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

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Pancetta di suino nero e pecorino siciliano

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO

Black pig pancetta and pecorino siciliano cheese

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Pancetta de porc noir et pecorino siciliano

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Primitivo di Manduria DOC, Sasseo - MASSERIA ALTEMURA

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante alle noci

Crispy walnut focaccia | *Focaccia croquante aux noix*

Ovalino all'uvetta

Small raisin bread roll | *Petit pain aux raisins secs*

Pane casereccio - Senza glutine

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

Agnolotti alla mortadella con salsa al Parmigiano Reggiano

Mortadella-filled agnolotti pasta with Parmigiano Reggiano sauce

Pâtes farcies Agnolotti à la mortadelle accompagnées d'une sauce au Parmigiano Reggiano

Orzotto con patate e speck

Barley risotto with potatoes and speck

Risotto d'orge perlé aux pommes de terre et speck

Risotto alla milanese - Senza glutine e lattosio

Risotto alla milanese - Gluten-free and lactose-free

Risotto à la milanaise - Sans gluten ni lactose

PIATTO by CARLO CRACCO

Filetto di maiale al miele di castagno con castagne e spinaci al formaggio Lodigiano

DISH by CARLO CRACCO

Pork fillet with chestnut honey, served with chestnuts and spinach with Lodigiano cheese

PLAT de CARLO CRACCO

Filet de porc au miel de châtaignier garni de châtaignes et épinards au fromage Lodigiano

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA

Merluzzo in guazzetto con pomodorini e capperi

Cod stewed in cherry tomatoes and capers sauce

Cabillaud en « guazzetto » aux tomates cerises et câpres

Verdure in agrodolce

Sweet-and-sour vegetables | *Légumes à l'aigre-doux*

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale con cavolo stufato all'aceto, noci, lonzino e crema di mozzarella

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with vinegar-braised cabbage, walnuts, cured pork loin and mozzarella cream

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet avec chou braisé au vinaigre, noix, longe de porc séchée et crème de mozzarella

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Joseph, Gewürztraminer - J. HOFSTÄTTER

Cremoso di latte di bufala - caramello - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - caramel - Gluten-free

Lait de bufflonne crémeux - caramel - Sans gluten

Crostatina di albicocca e grano saraceno - Senza glutine e latte

Apricot tartlet with buckwheat - Gluten-free and milk-free

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Macedonia

Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

Aperitivo | Appetisers | Apéritif

Paninetto alla segale, crema di Gorgonzola e marmellata di arance

Rye bread roll with Gorgonzola cheese cream and orange marmalade

Petit pain au seigle, crème de Gorgonzola et confiture d'oranges

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Monteroso, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC - GIORGI

Erbazzone

Swiss chard pie

Erbazzone (tarte aux blettes)

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA

Pizzetta margherita

Mini Margherita pizza

Petite pizza Margherita

Birra consigliata | Recommended beer | Bière conseillé

My Antonia - BIRRA DEL BORGO - 7,5% vol

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Pancetta di suino nero e pecorino siciliano

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO

Black pig pancetta and pecorino siciliano cheese

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Pancetta de porc noir et pecorino siciliano

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Primitivo di Manduria DOC, Sasseo - MASSERIA ALTEMURA

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella

Mozzarella de Bufala AOP

Focaccia croccante alle noci

Crispy walnut focaccia

Focaccia croquante aux noix

Ovalino all'uvetta

Small raisin bread roll

Petit pain aux raisins secs

Grissino DOP al finocchietto

PDO wild fennel breadstick

Grissino AOP au fenouil

Pane casereccio - Senza glutine

Homemade bread - Gluten-free

Pain de campagne - Sans gluten

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale con cavolo stufato all'aceto, noci, lonzino e crema di mozzarella

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with vinegar-braised cabbage, walnuts, cured pork loin and mozzarella cream

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet avec chou braisé au vinaigre, noix, longe de porc séchée et crème de mozzarella

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Joseph, Gewürztraminer - J. HOFSTÄTTER

Cremoso di latte di bufala - caramello - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - caramel - Gluten-free

Lait de bufflonne crémeux - caramel - Sans gluten

Crostatina di albicocca e grano saraceno - Senza glutine e latte

Apricot tartlet with buckwheat - Gluten-free and milk-free

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Macedonia

Fresh fruit salad

Salade de fruits

Cena | Dinner | Dîner

Rustico integrale alle biette, porri e pomodorini confit

Wholemeal rustic pie with Swiss chard, leeks and confit tomatoes

Rustique complet aux blettes, poireaux et tomates confites

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Piano del Cardo, Irpinia Falanghina DOC - PASSO DELLE TORTORE

Pizzetta margherita

Mini Margherita pizza | *Petite pizza Margherita*

Birra consigliata | Recommended beer | Bière conseillé

My Antonia - BIRRA DEL BORGO - 7,5% vol

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Pancetta di suino nero e pecorino siciliano

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO

Black pig pancetta and pecorino siciliano cheese

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Pancetta de porc noir et pecorino siciliano

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Primitivo di Manduria DOC, Sasseo - MASSERIA ALTEMURA

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante alle noci

Crispy walnut focaccia | *Focaccia croquante aux noix*

Ovalino all'uvetta

Small raisin bread roll | *Petit pain aux raisins secs*

Grissino DOP al finocchietto

PDO wild fennel breadstick | *Grissino AOP au fenouil*

Pane casereccio - Senza glutine

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

Agnolotti alla mortadella con salsa al Parmigiano Reggiano

Mortadella-filled agnolotti pasta with Parmigiano Reggiano sauce

Pâtes farcies Agnolotti à la mortadelle accompagnées d'une sauce au Parmigiano Reggiano

Orzotto con patate e speck

Barley risotto with potatoes and speck | *Risotto d'orge perlé aux pommes de terre et speck*

Risotto alla milanese - Senza glutine e lattosio

Risotto alla milanese - Gluten-free and lactose-free | *Risotto à la milanaise - Sans gluten ni lactose*

PIATTO by CARLO CRACCO

Filetto di maiale al miele di castagno con castagne e spinaci al formaggio Lodigiano

DISH by CARLO CRACCO

Pork fillet with chestnut honey, served with chestnuts and spinach with Lodigiano cheese

PLAT de CARLO CRACCO

Filet de porc au miel de châtaignier garni de châtaignes et épinards au fromage Lodigiano

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA

Merluzzo in guazzetto con pomodorini e capperi

Cod stewed in cherry tomatoes and capers sauce

Cabillaud en « guazzetto » aux tomates cerises et câpres

Verdure in agrodolce

Sweet-and-sour vegetables | *Légumes à l'aigre-doux*

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale con cavolo stufato all'aceto, noci, lonzino e crema di mozzarella

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with vinegar-braised cabbage, walnuts, cured pork loin and mozzarella cream

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet avec chou braisé au vinaigre, noix, longe de porc séchée et crème de mozzarella

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Joseph, Gewürztraminer - J. HOFSTÄTTER

Cremoso di latte di bufala - caramello - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - caramel - Gluten-free

Lait de bufflonne crémeux - caramel - Sans gluten

Crostatina di albicocca e grano saraceno - Senza glutine e latte

Apricot tartlet with buckwheat - Gluten-free and milk-free

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Macedonia

Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

Open bar

I vini rossi | Red wine | Vins rouges

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

Barbera IGT Beneventano - SENSORIALE - Campania - 13 % vol

Barbera IGT Beneventano - SENSORIALE - Campanie - 13% vol

Pretorio, Morellino di Scansano DOCG - SENSI - Toscana - 13,5% vol - 37,5 cl

Pretorio, Morellino di Scansano DOCG - SENSI - Tuscany - 13.5% vol

Pretorio, Morellino di Scansano DOCG - SENSI - Toscane - 13,5 % vol

Monteroso, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC - GIORGI - Lombardia - 13% vol - 37,5 cl

Monteroso, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC - GIORGI - Lombardy - 13% vol

Monteroso, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC - GIORGI - Lombardie - 13 % vol

Primitivo di Manduria DOC, Sasseo - MASSERIA ALTEMURA - Puglia 14% vol - 37,5 cl

Primitivo di Manduria DOC, Sasseo - MASSERIA ALTEMURA - Apulia 14% vol

Primitivo di Manduria DOC, Sasseo - MASSERIA ALTEMURA - Pouilles 14 % vol

I vini bianchi | White wine | Vins blancs

Piano del Cardo, Irpinia Falanghina DOC - PASSO DELLE TORTORE - Campania - 13% vol - 37,5 cl

Piano del Cardo, Irpinia Falanghina DOC - PASSO DELLE TORTORE - Campania - 13% vol

Piano del Cardo, Irpinia Falanghina DOC - PASSO DELLE TORTORE - Campanie - 13 % vol

Regaleali Bianco DOC - TASCA D'ALMERITA - Sicilia - 12,5% vol - 37,5 cl

Regaleali Bianco DOC - TASCA D'ALMERITA - Sicily - 12.5% vol

Regaleali Bianco DOC - TASCA D'ALMERITA - Sicile - 12,5 % vol

Joseph, Gewürztraminer - J. HOFSTÄTTER - Trentino Alto Adige - 14% vol - 37,5 cl

Joseph, Gewürztraminer - J. HOFSTÄTTER - Trentino Alto Adige - 14% vol

Joseph, Gewürztraminer - J. HOFSTÄTTER - Trentin-Haut-Adige - 14 % vol

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA - Friuli Venezia Giulia - 13% vol - 37,5 cl

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA - Friuli Venezia Giulia - 13% vol

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA - Frioul-Vénétie Julienne - 13 % vol

Le bollicine | Sparkling wine | Les bulles

Fusion, Spumante metodo classico - GIORGI - Lombardia - 12,5% vol - 20 cl

Fusion, classic method spumante - GIORGI - Lombardy - 12.5% vol

Fusion, Spumante metodo classico - GIORGI - Lombardie - 12,5 % vol

Le birre artigianali | Craft beer | Bière artisanale

Super Bitter - BALADIN - 8% vol - 33 cl

Botanic Blanche - Analcolica | Non alcoholic | Sans alcool - BALADIN - 0 % vol - 33 cl

My Antonia - BIRRA DEL BORGO - 7,5% vol - 33 cl

Nazionale - Senza glutine | Gluten-free | Sans gluten - BALADIN - 6,5 % vol - 33 cl

Gli aperitivi | Aperitifs | Apéritifs

Crodino - 10 cl

Sanbittè Rosso - 10 cl

Sanbittè Red | Sanbittè Rouge

Sanbittè Dry Bianco - 10 cl

Sanbittè Dry White | Sanbittè 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

Cioccolata calda

Hot chocolate | Chocolat chaud

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

Tè Verde Pure Green Tea | Pure Green Tea | Thé Vert Simplyment Pur

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



AiC

**Associazione
Italiana
Celiachia**

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.

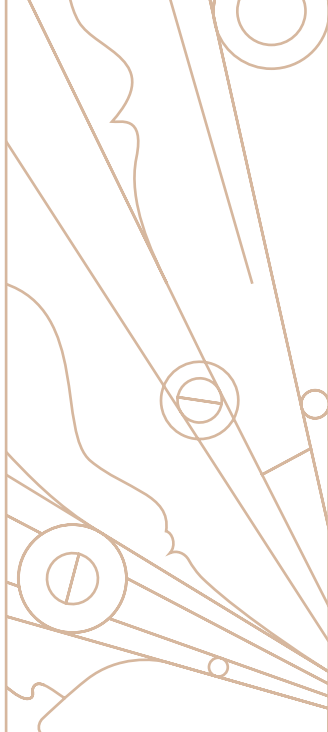
Alcune proposte di menu potrebbero essere disponibili solo in determinate fasce orarie.

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.



MISTO
Carta | A sostegno della
gestione forestale responsabile
FSC® C189651



EDIZIONE FEBBRAIO 2026
FEBRUARY 2026 EDITION
ÉDITION FÉVRIER 2026

