

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.*

Colazione | Breakfast | Petit déjeuner

Cornetto vuoto

Plain Croissant | *Croissant nature*

Croissant con crema e limone

Custard and lemon croissant | *Croissant à la crème et citron*

DOLCE by CARLO CRACCO

Torta al farro, frutti rossi e rosmarino

PASTRY by CARLO CRACCO

Farro cake with red fruits and rosemary

DESSERT de CARLO CRACCO

Gâteau d'épeautre, aux fruits rouges et au romarin

Crostatina alla fragola - Senza glutine e latte

Strawberry tartlet - Gluten-free and milk-free

Tartelette à la fraise - Sans gluten et lait

Pasta di meliga

Cornmeal biscuit "Pasta di meliga"

Biscuit au maïs "Pasta di meliga"

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 rusk

Biscottes complètes BIO

Confettura di pesche

Peach jam

Confiture de pêches

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, prosciutto cotto al pepe e ginepro, dadolata di zucchine con pomodori secchi e crema di formaggio

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread, baked prosciutto ham seasoned with pepper and juniper, diced zucchini with sun-dried tomatoes and cream cheese

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet, jambon blanc au poivre et genièvre, dés de courgettes avec tomates séchées et crème de fromage

Empanadas con pollo e formaggio

Empanadas with chicken and cheese filling

Empanadas au poulet et fromage

Sfizio | Tasty treats | Gourmandises

Mini bagel con crudo, salsa tartara e limone

Mini bagel with prosciutto ham, tartar sauce and lemon

Mini bagel avec jambon cru, sauce tartare et citron

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

Madeleine all'erba cipollina

Chive madeleines

Madeleine à la ciboulette

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale, prosciutto cotto al pepe e ginepro, dadolata di zucchine con pomodori secchi e crema di formaggio

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread, baked prosciutto ham seasoned with pepper and juniper, diced zucchini with sun-dried tomatoes and cream cheese

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet, jambon blanc au poivre et genièvre, dés de courgettes avec tomates séchées et crème de fromage

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Coppa di Parma e scamorza affumicata

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Parma cured pork and smoked scamorza cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Coppa de Parme et fromage scamorza fumée

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Sangiovese Rosè Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante ai semi di finocchio

Crispy fennel seed focaccia | *Focaccia croustillante aux graines de fenouil*

Pane al pomodoro e origano

Bread with tomato and oregano | *Pain à la tomate et à l'origan*

Pane casereccio - Senza glutine

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

DOLCE by CARLO CRACCO

Torta al farro, frutti rossi e rosmarino

PASTRY by CARLO CRACCO

Farro cake with red fruits and rosemary

DESSERT de CARLO CRACCO

Gâteau d'épeautre, aux fruits rouges et au romarin

Crostatina alla fragola - Senza glutine e latte

Strawberry tartlet - Gluten-free and milk-free

Tartelette à la fraise - Sans gluten et lait

Macedonia

Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

Pranzo | Lunch | Déjeuner

Torta salata con fagiolini, patate e olive taggiasche

Savoury pie with green beans, potatoes and Taggiasca olives
Quiche aux haricots princesse, pommes de terre et olives Taggiasca

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE

Empanadas con pollo e formaggio

Empanadas with chicken and cheese filling | *Empanadas au poulet et fromage*

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Coppa di Parma e scamorza affumicata

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco
Parma cured pork and smoked scamorza cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO
Coppa de Parme et fromage scamorza fumée

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Sangiovese Rosè Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante ai semi di finocchio

Crispy fennel seed focaccia | *Focaccia croustillante aux graines de fenouil*

Pane al pomodoro e origano

Bread with tomato and oregano | *Pain à la tomate et à l'origan*

Pane casereccio - Senza glutine

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

Gnocchetti sardi con salsa di orata fresca, arancia e pomodori

Sardinian gnocchetti with fresh sea bream, orange and tomato sauce
Pâtes Gnocchetti sardi à la sauce à la daurade fraîche, orange et tomates

Insalata di farro, broccoli, pomodoro secco e provolone dolce

Farro salad, broccoli, dried tomatoes and sweet provolone cheese
Salade d'épeautre, broccoli, tomates séchées et fromage "provolone doux"

Risotto agli asparagi - Senza glutine e lattosio

Asparagus risotto - Gluten-free and lactose-free
Risotto aux asperges - Sans gluten et lactose

PIATTO by CARLO CRACCO

Suprema di pollo al Parmigiano Reggiano con carciofi saltati

DISH by CARLO CRACCO
Chicken supreme with Parmigiano Reggiano served with sautéed artichokes
PLAT de CARLO CRACCO

Suprême de poulet au Parmigiano Reggiano avec poêlée d'artichauts

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

Manzo all'ungherese

Hungarian-style Beef | *Bœuf à la hongroise*

Carote saltate prezzemolate

Sautéed carrots with parsley | *Carottes sautées au persil*

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale, prosciutto cotto al pepe e ginepro, dadolata di zucchine con pomodori secchi e crema di formaggio

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Wholemeal bread, baked prosciutto ham seasoned with pepper and juniper, diced zucchini with sun-dried tomatoes and cream cheese

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet, jambon blanc au poivre et genièvre, dés de courgettes avec tomates séchées et crème de fromage

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

DOLCE by CARLO CRACCO

Torta al farro, frutti rossi e rosmarino

PASTRY by CARLO CRACCO
Farro cake with red fruits and rosemary

DESSERT de CARLO CRACCO

Gâteau d'épeautre, aux fruits rouges et au romarin

Crostatina alla fragola - Senza glutine e latte

Strawberry tartlet - Gluten-free and milk-free | *Tartelette à la fraise - Sans gluten et lait*

Macedonia | Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

Aperitivo | Appetisers | Apéritif

Mini bagel con crudo, salsa tartara e limone

Mini bagel with prosciutto ham, tartar sauce and lemon

Mini bagel avec jambon cru, sauce tartare et citron

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

Madeleine all'erba cipollina

Chive madeleines

Madeleine à la ciboulette

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE

Focaccina con olive e pomodori secchi

Focaccina with olives and sun-dried tomatoes

Fougasse aux olives et tomates séchées

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Coppa di Parma e scamorza affumicata

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Parma cured pork and smoked scamorza cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Coppa de Parme et fromage scamorza fumée

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Sangiovese Rosè Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante ai semi di finocchio

Crispy fennel seed focaccia | *Focaccia croustillante aux graines de fenouil*

Pane al pomodoro e origano

Bread with tomato and oregano | *Pain à la tomate et à l'origan*

Grissino DOP al finocchietto

PDO 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, prosciutto cotto al pepe e ginepro, dadolata di zucchine con pomodori secchi e crema di formaggio

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread, baked prosciutto ham seasoned with pepper and juniper, diced zucchini with sun-dried tomatoes and cream cheese

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet, jambon blanc au poivre et genièvre, dés de courgettes avec tomates séchées et crème de fromage

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

DOLCE by CARLO CRACCO

Torta al farro, frutti rossi e rosmarino

PASTRY by CARLO CRACCO

Farro cake with red fruits and rosemary

DESSERT de CARLO CRACCO

Gâteau d'épeautre, aux fruits rouges et au romarin

Crostatina alla fragola - Senza glutine e latte

Strawberry tartlet - Gluten-free and milk-free

Tartelette à la fraise - Sans gluten et lait

Macedonia | Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

Cena | Dinner | Dîner

Torta salata con fagiolini, patate e olive taggiasche

Savoury pie with green beans, potatoes and Taggiasca olives
Quiche aux haricots princesse, pommes de terre et olives Taggiasca

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE

Focaccina con olive e pomodori secchi

Focaccina with olives and sun-dried tomatoes | *Fougasse aux olives et tomates séchées*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Coppa di Parma e scamorza affumicata

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco
Parma cured pork and smoked scamorza cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO
Coppa de Parme et fromage scamorza fumée

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Sangiovese Rosè Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante ai semi di finocchio

Crispy fennel seed focaccia | *Focaccia croustillante aux graines de fenouil*

Pane al pomodoro e origano

Bread with tomato and oregano | *Pain à la tomate et à l'origan*

Grissino DOP al finocchietto | PDO fennel breadstick | *Grissino AOP au fenouil*

Pane casereccio - Senza glutine

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

Gnocchetti sardi con salsa di orata fresca, arancia e pomodori

Sardinian gnocchetti with fresh sea bream, orange and tomato sauce
Pâtes Gnocchetti sardi à la sauce à la daurade fraîche, orange et tomates

Insalata di farro, broccoli, pomodoro secco e provolone dolce

Farro salad, broccoli, dried tomatoes and sweet provolone cheese
Salade d'épeautre, broccoli, tomates séchées et fromage "provolone doux"

Risotto agli asparagi - Senza glutine e lattosio

Asparagus risotto - Gluten-free and lactose-free | *Risotto aux asperges - Sans gluten et lactose*

PIATTO by CARLO CRACCO

Suprema di pollo al Parmigiano Reggiano con carciofi saltati

DISH by CARLO CRACCO
Chicken supreme with Parmigiano Reggiano served with sautéed artichokes

PLAT de CARLO CRACCO

Suprême de poulet au Parmigiano Reggiano avec poêlée d'artichauts

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

Manzo all'ungherese | Hungarian-style Beef | *Bœuf à la hongroise*

Carote saltate prezzemolate | Sautéed carrots with parsley | *Carottes sautées au persil*

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale, prosciutto cotto al pepe e ginepro, dadolata di zucchine con pomodori secchi e crema di formaggio

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Wholemeal bread, baked prosciutto ham seasoned with pepper and juniper, diced zucchini with sun-dried tomatoes and cream cheese

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet, jambon blanc au poivre et genièvre, dés de courgettes avec tomates séchées et crème de fromage

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

DOLCE by CARLO CRACCO

Torta al farro, frutti rossi e rosmarino

PASTRY by CARLO CRACCO
Farro cake with red fruits and rosemary

DESSERT de CARLO CRACCO

Gâteau d'épeautre, aux fruits rouges et au romarin

Crostatina alla fragola - Senza glutine e latte

Strawberry tartlet - Gluten-free and milk-free | *Tartelette à la fraise - Sans gluten et lait*

Macedonia | Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

Open bar

I vini bianchi | White wine | Vins blancs

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE - Campania - 14% vol - 37,5 cl

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE - Campania - 14 % vol

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE - Campanie - 14 % vol

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI - Lombardia - 13 % vol - 37,5 cl

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI - Lombardy - 13 % vol

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI - Lombardie - 13 % vol

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

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI - Umbria - 12,5 % vol - 3,75 cl

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI - Umbria - 12,5 % vol

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI - Ombrie - 12,5 % vol

I vini rossi | Red wine | Vins rouges

Neprica Primitivo IGT - TORMARESCA - Puglia - 14,5 % vol - 3,75 cl

Neprica Primitivo IGT - TORMARESCA - Apulia - 14,5 % vol

Neprica Primitivo IGT - TORMARESCA - Pouilles - 14,5 % vol

Piediroso Sannio DOC - SENSORIALE - Campania - 13% vol - 3,75 cl

Piediroso Sannio DOC - SENSORIALE - Campania - 13% vol

Piediroso Sannio DOC - SENSORIALE - Campanie - 13% vol

Nizza Bricco Manera DOCG - TENUTA CARRETTA - Campania - 15% vol - 3,75 cl

Nizza Bricco Manera DOCG - TENUTA CARRETTA - Campania - 15% vol

Nizza Bricco Manera DOCG - TENUTA CARRETTA - Campanie - 15% vol

Sangiovese Rosè Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI - Emilia Romagna - 12,5 % vol - 3,75 cl

Sangiovese Rosè Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI - Emilia-Romagna - 12,5 % vol

Sangiovese Rosè Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI - Émilie-Romagne - 12,5 % vol

Lo spumante | Sparkling wine | Les bulles

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

Tenuta Cassinello - Spumante metodo classico - GIORGI - Lombardy - 12,5% vol

Tenuta Cassinello - Spumante metodo classico - GIORGI - Lombardie - 12,5% vol

Le birre artigianali | Craft beer | Bière artisanale

Nora - BALADIN - 6,8% vol - 33 cl

Blanche - DOPPIO MALTO - 5,2% vol - 33 cl

Integrale - BIOVA - 5% vol - 33 cl

Nazionale - Senza glutine - BALADIN - 6,5% vol - 33 cl

Nazionale - Gluten-free - BALADIN - 6,5% vol

Nazionale - Sans gluten - BALADIN - 6,5% vol

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

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

