

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 albicocca del Vesuvio

Croissant with apricot jam from Vesuvius | *Croissant fourré aux abricots du Vésuve*

DOLCE by CARLO CRACCO

Frolla al papavero, marmellata di limone e frangipane al limone

PASTRY by CARLO CRACCO

Poppy tart with lemon marmalade and lemon frangipane

DESSERT de CARLO CRACCO

Tartelette au pavot, marmelade de citron et frangipane au citron

Crostatina all'albicocca - Senza glutine e latte

Apricot tartlet - Gluten-free and milk-free

Tartelette à l'abricot - Sans gluten et lait

Cookie al cioccolato bianco

White chocolate cookie

Cookie au chocolat blanc

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 fragole

Strawberry jam

Confiture de fraises

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

Focaccina con prosciutto di Praga e crema di mozzarella

Focaccina with Praga prosciutto ham and mozzarella cream

Focaccina au jambon de Prague et crème de mozzarella

Sfizio | Tasty treats | Gourmandises

Mini bagel con bresaola, zucchine grigliate e limone

Mini bagel with bresaola, grilled courgettes and lemon

Mini bagel avec bresaola, courgettes grillées et citron

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Falanghina del Sannio DOP - SENSORIALE

Flan di zucca, paprika e semi di zucca

Pumpkin flan with paprika and pumpkin seeds

Flan de courge, paprika et graines de courge

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Collio Sauvignon - 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

Fiolot Barbera d'Asti DOCG - PRUNOTTO

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Prosciutto crudo e pecorino

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Prosciutto ham and pecorino cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Jambon cru et fromage pecorino

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

"Vitruviano" Chianti DOCG - LEONARDO DA VINCI

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante alle olive

Crispy olive focaccia | *Focaccia croquante aux olives*

Paninetto al finocchietto

Wild fennel panini | *Petit pain au fenouil*

Pane casereccio - Senza glutine

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

DOLCE by CARLO CRACCO

Frolla al papavero, marmellata di limone e frangipane al limone

PASTRY by CARLO CRACCO

Poppy tart with lemon marmalade and lemon frangipane

DESSERT de CARLO CRACCO

Tartelette au pavot, marmelade de citron et frangipane au citron

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

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

COLLIO SAUVIGNON - MARCO FELLUGA

Focaccina con prosciutto di Praga e crema di mozzarella

Focaccina with Praga prosciutto ham and mozzarella cream

Focaccina au jambon de Prague et crème de mozzarella

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Prosciutto crudo e pecorino

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Prosciutto ham and pecorino cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Jambon cru et fromage pecorino

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

"Vitruviano" Chianti DOCG - LEONARDO DA VINCI

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante alle olive | Crispy olive focaccia | *Focaccia croquante aux olives*

Paninetto al finocchietto | Wild fennel panini | *Petit pain au fenouil*

Pane casereccio - Senza glutine

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

Agnolotti di brasato al sugo ristretto di carne

Braised agnolotti pasta with thick meat sauce

Pâtes Agnolotti farcies de viande braisée, réduction de sauce de viande

Orzotto con patate e speck

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

Penne all'amatriciana - Senza glutine e lattosio

Penne pasta with Amatriciana sauce - Gluten-free and lactose-free

Pâtes Penne à la sauce amatriciana - Sans gluten et lactose

PIATTO by CARLO CRACCO

Filetto di maiale alla cacciatora con purea di patate

DISH by CARLO CRACCO

Pork fillet cacciatora with mashed potatoes

PLAT de CARLO CRACCO

Filet de porc "alla cacciatora", purée de pommes de terre

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

Filetto di orata ai capperi e limone

Sea bream fillet with capers and lemon | *Filet de daurade aux câpres et au citron*

Broccoli ripassati | Sautéed broccoli | *Brocolis repassés*

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

Fiulot Barbera d'Asti DOCG - PRUNOTTO

DOLCE by CARLO CRACCO

Frolla al papavero, marmellata di limone e frangipane al limone

PASTRY by CARLO CRACCO

Poppy tart with lemon marmalade and lemon frangipane

DESSERT de CARLO CRACCO

Tartelette au pavot, marmelade de citron et frangipane au citron

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

Mini bagel con bresaola, zucchine grigliate e limone

Mini bagel with bresaola, grilled courgettes and lemon

Mini bagel avec bresaola, courgettes grillées et citron

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Falanghina del Sannio DOP - SENSORIALE

Flan di zucca, paprika e semi di zucca

Pumpkin flan with paprika and pumpkin seeds

Flan de courge, paprika et graines de courge

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Collio Sauvignon - MARCO FELLUGA

Focaccina alle cime di rapa, capperi e olive

Focaccina with turnip tops, capers and olives

Petite focaccia aux verts de navet, câpres et olives

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 - SARAJA

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Prosciutto crudo e pecorino

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Prosciutto ham and pecorino cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Jambon cru et fromage pecorino

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

"Vitruviano" Chianti DOCG - LEONARDO DA VINCI

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante alle olive | Crispy olive focaccia | *Focaccia croquante aux olives*

Paninetto al finocchio | Wild fennel panini | *Petit pain au fenouil*

Grissino DOP aglio, olio e peperoncino

PDO Garlic, oil and chilli pepper Breadstick | *Grissino AOP à l'ail, à l'huile et au piment*

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

Fiolot Barbera d'Asti DOCG - PRUNOTTO

DOLCE by CARLO CRACCO

Frolla al papavero, marmellata di limone e frangipane al limone

PASTRY by CARLO CRACCO

Poppy tart with lemon marmalade and lemon frangipane

DESSERT de CARLO CRACCO

Tartelette au pavot, marmelade de citron et frangipane au citron

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

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

COLLIO SAUVIGNON - MARCO FELLUGA

Focaccina alle cime di rapa, capperi e olive

Focaccina with turnip tops, capers and olives

Petite focaccia aux verts de navet, câpres et olives

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 - SARAJA

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Prosciutto crudo e pecorino

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Prosciutto ham and pecorino cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Jambon cru et fromage pecorino

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

"Vitruviano" Chianti DOCG - LEONARDO DA VINCI

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante alle olive | Crispy olive focaccia | *Focaccia croquante aux olives*

Paninetto al finocchietto | Wild fennel panini | *Petit pain au fenouil*

Grissino DOP aglio, olio e peperoncino

PDO Garlic, oil and chilli pepper Breadstick | *Grissino AOP à l'ail, à l'huile et au piment*

Pane casereccio - Senza glutine

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

Agnolotti di brasato al sugo ristretto di carne

Braised agnolotti pasta with thick meat sauce

Pâtes Agnolotti farcies de viande braisée, réduction de sauce de viande

Orzotto con patate e speck

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

Penne all'amatriciana - Senza glutine e lattosio

Penne pasta with Amatriciana sauce - Gluten-free and lactose-free

Pâtes Penne à la sauce amatriciana - Sans gluten et lactose

PIATTO by CARLO CRACCO

Filetto di maiale alla cacciatora con purea di patate

DISH by CARLO CRACCO

Pork fillet cacciatora with mashed potatoes

PLAT de CARLO CRACCO

Filet de porc "alla cacciatora", purée de pommes de terre

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

Filetto di orata ai capperi e limone

Sea bream fillet with capers and lemon | *Filet de daurade aux câpres et au citron*

Broccoli ripassati | Sautéed broccoli | *Brocolis repassés*

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

Fiolot Barbera d'Asti DOCG - PRUNOTTO

DOLCE by CARLO CRACCO

Frolla al papavero, marmellata di limone e frangipane al limone

PASTRY by CARLO CRACCO

Poppy tart with lemon marmalade and lemon frangipane

DESSERT de CARLO CRACCO

Tartelette au pavot, marmelade de citron et frangipane au citron

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

Falanghina del Sannio DOC - SENSORIALE - Campania - 13% vol - 37,5 cl

Falanghina del Sannio DOC - SENSORIALE - Campania - 13% vol

Falanghina del Sannio DOC - SENSORIALE - Campanie - 13% vol

Bianco Maggiore, Grillo DOP Sicilia BIO - CANTINE RALLO - Sicilia - 13% vol - 37,5 cl

Bianco Maggiore, Grillo DOP Sicilia BIO - CANTINE RALLO - Sicily - 13% vol

Bianco Maggiore, Grillo DOP Sicilia BIO - CANTINE RALLO - Sicile - 13% vol

Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 - SARAJA - Sardegna - 14,5% vol - 37,5 cl

Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 - SARAJA - Sardinia - 14,5% vol

Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 - SARAJA - Sardaigne - 14,5% vol

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

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

Collio Sauvignon - MARCO FELLUGA - Frioul-Vénétie Julienne - 13% vol

I vini rossi | Red wine | Vins rouges

"Vitruviano" Chianti DOCG - LEONARDO DA VINCI - Toscana - 13% vol - 37,5 cl

"Vitruviano" Chianti DOCG - LEONARDO DA VINCI - Tuscany - 13% vol

"Vitruviano" Chianti DOCG - LEONARDO DA VINCI - Toscane - 13% vol

Fiolot Barbera d'Asti DOCG - PRUNOTTO - Piemonte - 13,5% vol - 37,5 cl

Fiolot Barbera d'Asti DOCG - PRUNOTTO - Piedmont - 13,5% vol

Fiolot Barbera d'Asti DOCG - PRUNOTTO - Piémont - 13,5% vol

Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI - Umbria - 13,5% vol - 37,5 cl

Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI - Umbria - 13,5% vol

Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI - Ombrie - 13,5% vol

Sasso Serra Aglianico DOC - PASSO DELLE TORTORE - Campania - 13,5% vol - 37,5 cl

Sasso Serra Aglianico DOC - PASSO DELLE TORTORE - Campania - 13,5% vol

Sasso Serra Aglianico DOC - PASSO DELLE TORTORE - Campanie - 13,5% vol

Il prosecco | Prosecco wine | Prosecco

1870 Gianfranco Giorgi, spumante metodo classico brut - GIORGI - Lombardia - 12,5% vol - 20 cl

1870 Gianfranco Giorgi, spumante metodo classico brut - GIORGI - Lombardy - 12,5% vol

1870 Gianfranco Giorgi, spumante metodo classico brut - GIORGI - Lombardie - 12,5% vol

Le birre artigianali | Craft beer | Bière artisanale

Isaac - BALADIN - 5% vol - 33 cl

Biova Classica - BIOVA - 4,7% vol - 33 cl

Bella Rossa - DOPPIO MALTO - 6,5% 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

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

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

