

Executive

Menù | Menu | La Carte





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

Strudel all'albicocca

Apricot strudel | Strudel aux abricots

Cremoso di latte di bufala - crema cilentana

Creamy buffalo milk - Cilento-style cream

Lait de bufflonne crémeux - crème "cilentana"

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - Gluten-free and milk-free

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten et lait

Bacio di dama

Italian hazelnut biscuit "Bacio di dama"

Biscuits sablés italiens aux noisettes "Baisers de dame"

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 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

Pane integrale con mortadella, cavolo rosso marinato, noci, albicocche disidratate e crema di Gorgonzola

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with mortadella, marinated red cabbage, walnuts, dried apricots and Gorgonzola cream

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet, mortadelle, chou rouge mariné, noix, abricots secs et crème de Gorgonzola

Burger di barbabietola, lonza e pecorino

Beetroot burger with pork loin and pecorino cheese

Burger de betterave avec longe de porc et pecorino

Sfizio | Tasty treats | Gourmandises

Quadrotto di tramezzino con porchetta alle erbe e salsa barbecue

Quadrotto sandwich with herb-roasted pork and barbecue sauce

Sandwich porchetta (porc) aux herbes et sauce barbecue

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Barbera IGT Beneventano - SENSORIALE

Torta salata di porri e zucca

Savoury pie with leeks and pumpkin

Quiche aux poireaux et potiron

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale con mortadella, cavolo rosso marinato, noci, albicocche disidratate e crema di Gorgonzola

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with mortadella, marinated red cabbage, walnuts, dried apricots and Gorgonzola cream

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet, mortadelle, chou rouge mariné, noix, abricots secs et crème de Gorgonzola

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Monteroso, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC - GIORGI

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Capocollo di Martina Franca e provolone

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Martina Franca capocollo (pork cold cut) and provolone cheese

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE DE CARLO CRACCO

Capocollo (viande de porc) de Martina Franca et fromage provolone

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 olive verdi

Crispy focaccia with green olives | *Focaccia croquante aux olives vertes*

Paninetto integrale con fiocchi di avena

Wholemeal panini with oat flakes | *Petit pain complet aux flocons d'avoine*

Pane casereccio - Senza glutine

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

Cremoso di latte di bufala - crema cilentana

Creamy buffalo milk - Cilento-style cream

Lait de bufflonne crémeux - crème "cilentana"

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - Gluten-free and milk-free

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten et lait

Macedonia | Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

Pranzo | Lunch | Déjeuner

Tortino di patate e cavolo nero

Potato and black cabbage pie

Petit gâteau salé de pommes de terre et chou noir

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Joseph, Gewürztraminer - J. HOFSTÄTTER

Burger di barbabietola, lonza e pecorino

Beetroot burger with pork loin and pecorino cheese

Burger de betterave avec longe de porc et pecorino

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Capocollo di Martina Franca e provolone

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Martina Franca capocollo (pork cold cut) and provolone cheese

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE DE CARLO CRACCO

Capocollo (viande de porc) de Martina Franca et fromage provolone

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 olive verdi

Crispy focaccia with green olives | *Focaccia croquante aux olives vertes*

Paninetto integrale con fiocchi di avena

Wholemeal panini with oat flakes | *Petit pain complet aux flocons d'avoine*

Pane casereccio - Senza glutine

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

Gnocchi alla crema di taleggio e noci

Potato gnocchi with Taleggio cream and walnuts

Gnocchi de pommes de terre à la crème de Taleggio et noix

Crema di patate e porri con topping di bacon

Potato and leek cream soup with bacon topping

Crème de pommes de terre et poireaux avec garniture de bacon

Lasagna alla bolognese - Senza glutine e lattosio

Lasagna Bolognese - Gluten and lactose free

Lasagne à la bolognaise - Sans gluten et lactose

PIATTO by CARLO CRACCO

Filetto di orata al limone di Costiera d'Amalfi con carciofi saltati

DISH by CARLO CRACCO

Sea bream fillet with Amalfi Coast lemon and sautéed artichokes

PLAT de CARLO CRACCO

Filet de daurade au citron de la Côte Amalfitaine avec poêlée d'artichauts

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Piano del Cardo, Irpinia Falanghina DOC - PASSO DELLE TORTORE

Manzo peposo alla fornacina

"Fornacina" beef and pepper stew | *Boeuf au poivre à la "fornacina"*

Verza brasata con olive

Braised savoy cabbage and olives | *Chou braisé aux olives*

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale con mortadella, cavolo rosso marinato, noci, albicocche disidratate e crema di Gorgonzola

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with mortadella, marinated red cabbage, walnuts, dried apricots and Gorgonzola cream

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet, mortadelle, chou rouge mariné, noix, abricots secs et crème de Gorgonzola

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Monteroso, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC - GIORGI

Cremoso di latte di bufala - crema cilentana

Creamy buffalo milk - Cilento-style cream

Lait de bufflonne crémeux - crème "cilentana"

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - Gluten-free and milk-free

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten et lait

Macedonia | Fresh fruit salad | Salade de fruits

Aperitivo | Appétisers | Apéritif

Quadrotto di tramezzino con porchetta alle erbe e salsa barbecue

Quadrotto sandwich with herb-roasted roast pork and barbecue sauce

Sandwich porchetta (porc) aux herbes et sauce barbecue

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Barbera IGT Beneventano - SENSORIALE

Torta salata di porri e zucca

Savoury pie with leeks and pumpkin

Quiche aux poireaux et potiron

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA

Focaccina alle cime di rapa, capperi e olive

Focaccina with turnip tops, capers and olives

Petite focaccia aux feuilles de navet, câpres et olives

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Capocollo di Martina Franca e provolone

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Martina Franca capocollo (pork cold cut) and provolone cheese

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE DE CARLO CRACCO

Capocollo (viande de porc) de Martina Franca et fromage provolone

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 olive verdi

Crispy focaccia with green olives | *Focaccia croquante aux olives vertes*

Paninetto integrale con fiocchi di avena

Wholemeal panini with oat flakes | *Petit pain complet aux flocons d'avoine*

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

Pane integrale con mortadella, cavolo rosso marinato, noci, albicocche disidratate e crema di Gorgonzola

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with mortadella, marinated red cabbage, walnuts, dried apricots and Gorgonzola cream

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet, mortadelle, chou rouge mariné, noix, abricots secs et crème de Gorgonzola

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Monteroso, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC - GIORGI

Cremoso di latte di bufala - crema cilentana

Creamy buffalo milk - Cilento-style cream

Lait de bufflonne crémeux - crème "cilentana"

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - Gluten-free and milk-free

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten et lait

Macedonia | Fresh fruit salad | Salade de fruits

Cena | Dinner | Dîner

Tortino di patate e cavolo nero

Potato and black cabbage pie | *Petit gâteau salé de pommes de terre et chou noir*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Joseph, Gewürztraminer - J. HOFSTÄTTER

Focaccina alle cime di rapa, capperi e olive

Focaccina with turnip tops, capers and olives | *Petite focaccia aux feuilles de navet, câpres et olives*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Capocollo di Martina Franca e provolone

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Martina Franca capocollo (pork cold cut) and provolone cheese

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE DE CARLO CRACCO

Capocollo (viande de porc) de Martina Franca et fromage provolone

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 olive verdi

Crispy focaccia with green olives | *Focaccia croquante aux olives vertes*

Paninetto integrale con fiocchi di avena

Wholemeal panini with oat flakes | *Petit pain complet aux flocons d'avoine*

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

Pane casereccio - Senza glutine

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

Gnocchi alla crema di taleggio e noci

Potato gnocchi with Taleggio cream and walnuts

Gnocchi de pommes de terre à la crème de Taleggio et noix

Crema di patate e porri con topping di bacon

Potato and leek cream soup with bacon topping

Crème de pommes de terre et poireaux avec garniture de bacon

Lasagna alla bolognese - Senza glutine e lattosio

Lasagna Bolognese - Gluten and lactose free

Lasagne à la bolognaise - Sans gluten et lactose

PIATTO by CARLO CRACCO

Filetto di orata al limone di Costiera d'Amalfi con carciofi saltati

DISH by CARLO CRACCO

Sea bream fillet with Amalfi Coast lemon and sautéed artichokes

PLAT de CARLO CRACCO

Filet de daurade au citron de la Côte Amalfitaine avec poêlée d'artichauts

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Piano del Cardo, Irpinia Falanghina DOC - PASSO DELLE TORTORE

Manzo peposo alla fornacina

"Fornacina" beef and pepper stew | *Boeuf au poivre à la "fornacina"*

Verza brasata con olive

Braised savoy cabbage and olives | *Chou braisé aux olives*

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale con mortadella, cavolo rosso marinato, noci, albicocche disidratate e crema di Gorgonzola

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with mortadella, marinated red cabbage, walnuts, dried apricots and Gorgonzola cream

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet, mortadelle, chou rouge mariné, noix, abricots secs et crème de Gorgonzola

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Monteroso, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC - GIORGI

Cremoso di latte di bufala - crema cilentana

Creamy buffalo milk - Cilento-style cream | *Lait de bufflonne crémeux - crème "cilentana"*

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - Gluten-free and milk-free | *Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten et lait*

Macedonia | Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

Open bar

I vini rossi | Red wine | Vins rouge

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 - Toscana - 13,5 % vol

Pretorio, Morellino di Scansano DOCG - SENSI - Tuscany - 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 - Lombardia - 13 % vol

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

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

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

Primitivo di Manduria DOC, Sasseo - MASSERIA ALTEMURA - Apulia 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 - Campanie - 13 % vol

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

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

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

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

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

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

Joseph, Gewürztraminer - J. HOFSTÄTTER - Trentino Alto 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 - Frioul-Vénétie Julienne - 13 % vol

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

Le bollicine | Sparkling wine | Les bulles

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

Fusion, Spumante metodo classico - 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

Bicchieri di latte

Glass of milk | Verre de lait

Bicchieri 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.



