

Executive

La Carte | Menù | Menu





Executive

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

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.*

.....

By Carlo Cracco

Laissez-vous tenter par un petit luxe.

Découvrez une offre
de restauration premium à bord.

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.*

Petit déjeuner | Colazione | Breakfast

Croissant nature

Cornetto vuoto
Plain Croissant

Strudel aux abricots

Strudel all'albicocca
Apricot strudel

Lait de bufflonne crémeux - crème "cilentana"

Cremoso di latte di bufala - crema cilentana
Creamy buffalo milk - Cilento-style cream

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten et lait

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte
Red berry tartlet - Gluten-free and milk-free

Biscuits sablés italiens aux noisettes "Baisers de dame"

Bacio di dama
Italian hazelnut biscuit "Bacio di dama"

Mélange de fruits secs - Mix Vitalité BIO - Sans gluten

Frutta secca - Mix Vitalità BIO - Senza glutine
Dried fruit - ORGANIC Mix Vitalità - Gluten-free

Pain de campagne - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine
Homemade bread - Gluten-free

Biscottes complètes BIO

Fette biscottate integrali BIO
ORGANIC wholemeal rusk

Confiture d'abricot

Confettura di albicocca
Apricot jam

Miel d'acacia

Miele di fiori d'acacia
Acacia blossom honey

Yaourt blanc entier au lait de foin STG bio – Sans gluten

Yogurt intero bianco BIO da latte fieno STG - Senza glutine
ORGANIC whole milk yogurt from haymilk TSG - Gluten-free

Salade de fruits

Macedonia
Fresh fruit salad

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

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

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

Burger de betterave avec longe de porc et pecorino

Burger di barbabietola, lonza e pecorino
Beetroot burger with pork loin and pecorino cheese

Gourmandises | Sfizio | Tasty treats

Sandwich porchetta (porc) aux herbes et sauce barbecue

Quadrotto di tramezzino con porchetta alle erbe e salsa barbecue

Quadrotto sandwich with herb-roasted pork and barbecue sauce

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Barbera IGT Beneventano - SENSORIALE

Quiche aux poireaux et potiron

Torta salata di porri e zucca

Savoury pie with leeks and pumpkin

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Monteroso, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC - GIORGI

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Primitivo di Manduria DOC, Sasseo - MASSERIA ALTEMURA

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

Focaccia croquante aux olives vertes

Focaccia croccante alle olive verdi | *Crispy focaccia with green olives*

Petit pain complet aux flocons d'avoine

Paninetto integrale con fiocchi di avena | *Wholemeal panini with oat flakes*

Pain de campagne - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine | *Homemade bread - Gluten-free*

Lait de bufflonne crémeux - crème "cilentana"

Cremoso di latte di bufala - crema cilentana

Creamy buffalo milk - Cilento-style cream

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten et lait

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - Gluten-free and milk-free

Salade de fruits

Macedonia | *Fresh fruit salad*

Déjeuner | Pranzo | Lunch

Petit gâteau salé de pommes de terre et chou noir

Tortino di patate e cavolo nero

Potato and black cabbage pie

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Joseph, Gewürztraminer - J. HOFSTÄTTER

Burger de betterave avec longe de porc et pecorino

Burger di barbabietola, lonza e pecorino | *Burger de betterave avec longe de porc et pecorino*

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Primitivo di Manduria DOC, Sasseo - MASSERIA ALTEMURA

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

Focaccia croquante aux olives vertes

Focaccia croccante alle olive verdi | *Crispy focaccia with green olives*

Petit pain complet aux flocons d'avoine

Paninetto integrale con fiocchi di avena | *Wholemeal panini with oat flakes*

Pain de campagne - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine | *Homemade bread - Gluten-free*

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

Gnocchi alla crema di taleggio e noci | *Potato gnocchi with Taleggio cream and walnuts*

Crème de pommes de terre et poireaux avec garniture de bacon

Crema di patate e porri con topping di bacon

Potato and leek cream soup with bacon topping

Lasagne à la bolognaise - Sans gluten et lactose

Lasagna alla bolognese - Senza glutine e lattosio

Lasagna Bolognese - *Gluten and lactose free*

PLAT de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Piano del Cardo, Irpinia Falanghina DOC - PASSO DELLE TORTORE

Boeuf au poivre à la "fornacina"

Manzo peposo alla fornacina | *"Fornacina" beef and pepper stew*

Chou braisé aux olives

Verza brasata con olive | *Braised savoy cabbage and olives*

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Monteroso, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC - GIORGI

Lait de bufflonne crémeux - crème "cilentana"

Cremoso di latte di bufala - crema cilentana

Creamy buffalo milk - Cilento-style cream

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten et lait

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - *Gluten-free and milk-free*

Salade de fruits

Macedonia | *Fresh fruit salad*

Apéritif | Aperitivo | Appetisers

Sandwich porchetta (porc) aux herbes et sauce barbecue

Quadrotto di tramezzino con porchetta alle erbe e salsa barbecue

Quadrotto sandwich with herb-roasted pork and barbecue sauce

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Barbera IGT Beneventano - SENSORIALE

Quiche aux poireaux et potiron

Torta salata di porri e zucca

Savoury pie with leeks and pumpkin

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA

Petite focaccia aux feuilles de navet, câpres et olives

Focaccina alle cime di rapa, capperi e olive

Focaccina with turnip tops, capers and olives

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Primitivo di Manduria DOC, Sasseo - MASSERIA ALTEMURA

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP | *PDO Campana Buffalo Mozzarella*

Focaccia croquante aux olives vertes

Focaccia croccante alle olive verdi | *Crispy focaccia with green olives*

Petit pain complet aux flocons d'avoine

Paninetto integrale con fiocchi di avena | *Wholemeal panini with oat flakes*

Gressin AOP au romarin

Grissino DOP al rosmarino | *PDO rosemary breadstick*

Pain de campagne - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine | *Homemade bread - Gluten-free*

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Monteroso, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC - GIORGI

Lait de bufflonne crémeux - crème "cilentana"

Cremoso di latte di bufala - crema cilentana

Creamy buffalo milk - Cilento-style cream

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten et lait

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - Gluten-free and milk-free

Salade de fruits

Macedonia | *Fresh fruit salad*

Dîner | Cena | Dinner

Petit gâteau salé de pommes de terre et chou noir

Tortino di patate e cavolo nero

Potato and black cabbage pie

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Joseph, Gewürztraminer - J. HOFSTÄTTER

Petite focaccia aux feuilles de navet, câpres et olives

Focaccia alle cime di rapa, capperi e olive | Focaccia with turnip tops, capers and olives

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Primitivo di Manduria DOC, Sasseo - MASSERIA ALTEMURA

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

Focaccia croquante aux olives vertes

Focaccia croccante alle olive verdi | Crispy focaccia with green olives

Petit pain complet aux flocons d'avoine

Paninetto integrale con fiocchi di avena | Wholemeal panini with oat flakes

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

Pain de campagne - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine | Homemade bread - Gluten-free

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

Gnocchi alla crema di taleggio e noci | Potato gnocchi with Taleggio cream and walnuts

Crème de pommes de terre et poireaux avec garniture de bacon

Crema di patate e porri con topping di bacon

Potato and leek cream soup with bacon topping

Lasagne à la bolognaise - Sans gluten et lactose

Lasagna alla bolognese - Senza glutine e lattosio

Lasagna Bolognese - Gluten and lactose free

PLAT de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Piano del Cardo, Irpinia Falanghina DOC - PASSO DELLE TORTORE

Boeuf au poivre à la "fornacina"

Manzo peposo alla fornacina | "Fornacina" beef and pepper stew

Chou braisé aux olives

Verza brasata con olive | Braised savoy cabbage and olives

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Monteroso, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC - GIORGI

Lait de bufflonne crémeux - crème "cilentana"

Cremoso di latte di bufala - crema cilentana | Creamy buffalo milk - Cilento-style cream

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten et lait

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte | Red berry tartlet - Gluten-free and milk-free

Salade de fruits

Macedonia | Fresh fruit salad

Open bar

Vins rouges | I vini rossi | Red wine

Barbera IGT Beneventano - SENSORIALE - Campanie - 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 - Toscane - 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 - Lombardie - 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 - Pouilles 14% vol - 37,5 cl

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

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

Vins blancs | I vini bianchi | White wine

Piano del Cardo, Irpinia Falanghina DOC - PASSO DELLE TORTORE - Campanie - 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 - Sicile - 12,5% vol - 37,5 cl

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

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

Joseph, Gewürztraminer - J. HOFSTÄTTER - Trentin-Haut-Adige - 14 % vol - 37,5 cl

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

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

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA - Frioul-Vénétie Julienne - 13 % vol - 37,5 cl

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

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

Les bulles | Le bollicine | Sparkling wine

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

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

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

Bière artisanale | Le birre artigianali | Craft beer

Super Bitter - BALADIN - 8% vol - 33 cl

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

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

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

Apéritifs | Gli aperitivi | Aperitifs

Crodino - 10 cl

Sanbittè Rouge - 10 cl

Sanbittè Rosso | Sanbittè Red

Sanbittè Dry Blanc - 10 cl

Sanbittè Dry Bianco | Sanbittè Dry White

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

Les eaux | Le acque | Water

Eau plate

Acqua naturale | Still water

Eau pétillante

Acqua frizzante | Sparkling water

Boissons sans alcool | Bibite analcoliche | Non-alcoholic drinks

Coca-Cola Original

Coca-Cola Zéro

Coca-Cola Zero Zuccheri | Coca-Cola Zero Sugar

Fanta Orange

Sprite

Thé citron BIO | Tea limone BIO | ORGANIC lemon tea

Thé pêche BIO | Tea pesca BIO | ORGANIC peach tea

Chinotto BIO | Chinotto BIO | ORGANIC chinotto

Gazzosa BIO | Gazzosa BIO | ORGANIC lemon soda

Les jus et les fruits pressés BIO

I succhi e la spremuta BIO

ORGANIC juices and freshly squeezed juices

Jus de fruit ACE BIO

Succo di frutta ACE BIO | ORGANIC ACE fruit juice

Jus de fruit Abricot BIO

Succo di frutta Albicocca BIO | ORGANIC apricot juice

Jus de fruit Ananas BIO

Succo di frutta Ananas BIO | ORGANIC pineapple juice

Orange blonde pressée BIO

Spremuta di arancia bionda BIO | ORGANIC blond orange juice

Boissons Chaudes | La caffetteria | Coffee

illy espresso - Café à torréfaction intense

illy espresso - Caffè Intenso | illy espresso - Bold roast coffee

illy espresso - Café allongé à torréfaction intense

illy espresso - Caffè lungo Intenso | illy espresso - Long bold roast coffee

Café espresso avec une touche de lait

Caffè macchiato | Espresso with a dash of milk

Café espresso avec une touche de lait de riz

Caffè macchiato con bevanda di riso | Espresso with a dash of rice drink

illy espresso - Café décaféiné

illy espresso - Caffè decaffeinato | illy espresso - Decaffeinated coffee

illy espresso - Café allongé décaféiné

illy espresso - Caffè lungo decaffeinato | illy espresso - Long decaffeinated coffee

Café d'orge Espresso - Hordeum

Orzo Espresso - Hordeum | "Hordeum" Barley coffee

Café d'orge Ginseng - Hordeum

Orzo Ginseng - Hordeum | "Hordeum" Barley ginseng

Verre de lait

Bicchiere di latte | Glass of milk

Verre de lait de riz

Bicchiere di bevanda di riso | Glass of rice drink

Cappuccino

Cappuccino avec une touche de lait de riz

Cappuccino di riso | Rice Cappuccino

Lait avec une touche de café

Latte macchiato | Milk with a dash of coffee

Lait de riz avec une touche de café

Bevanda di riso macchiata | Rice drink with a dash of coffee

Chocolat chaud

Ciocolata calda | Hot chocolate

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

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

Thé Breakfast | Tea Breakfast | Breakfast tea

Camomille BIO | Camomilla BIO | ORGANIC chamomile

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

Tisane Bali | Tisana Bali | Bali herbal tea

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



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 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 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.

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.

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

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

Some menus could be available only in certain time slots.



