

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

Croissant aux framboises

Cornetto ai lamponi

Raspberry croissant

Lait de bufflonne crémeux - caramel - Sans gluten

Cremoso di latte di bufala - caramello - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - caramel - Gluten-free

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Crostatina di albicocca e grano saraceno - Senza glutine e latte

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

Amaretti de Gallarate

Amaretti di Gallarate

Amaretti di Gallarate biscuits (traditional almond biscuits from Gallarate)

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 de cerises

Confettura di ciliegie

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

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

Burger de haricots cannellini et potiron

Burger di cannellini e zucca

White bean and pumpkin burger

Gourmandises | Sfizio | Tasty treats

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

Paninetto alla segale, crema di Gorgonzola e marmellata di arance

Rye bread roll with Gorgonzola cheese cream and orange marmalade

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Monteroso, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC - GIORGI

Erbazzone (tarte aux blettes)

Erbazzone

Swiss chard pie

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Joseph, Gewürztraminer - J. HOFSTÄTTER

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Pancetta de porc noir et pecorino siciliano

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

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 noix

Focaccia croccante alle noci

Crispy walnut focaccia

Petit pain aux raisins secs

Ovalino all'uvetta

Small raisin bread roll

Pain de campagne - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine

Homemade bread - Gluten-free

Lait de bufflonne crémeux - caramel - Sans gluten

Cremoso di latte di bufala - caramello - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - caramel - Gluten-free

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Crostatina di albicocca e grano saraceno - Senza glutine e latte

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

Salade de fruits

Macedonia

Fresh fruit salad

Déjeuner | Pranzo | Lunch

Rustique complet aux blettes, poireaux et tomates confites

Rustico integrale alle biette, porri e pomodorini confit

Wholemeal rustic pie with Swiss chard, leeks and confit tomatoes

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Piano del Cardo, Irpinia Falanghina DOC - PASSO DELLE TORTORE

Burger de haricots cannellini et potiron

Burger di cannellini e zucca

White bean and pumpkin burger

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Pancetta de porc noir et pecorino siciliano

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

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 noix

Focaccia croccante alle noci | Crispy walnut focaccia

Petit pain aux raisins secs

Ovalino all'uvetta | Small raisin bread roll

Pain de campagne - Sans gluten

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

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

Agnolotti alla mortadella con salsa al Parmigiano Reggiano

Mortadella-filled agnolotti pasta with Parmigiano Reggiano sauce

Risotto d'orge perlé aux pommes de terre et speck

Orzotto con patate e speck | Barley risotto with potatoes and speck

Risotto à la milanaise - Sans gluten ni lactose

Risotto alla milanese - Senza glutine e lattosio | Risotto alla milanese - Gluten-free and lactose-free

PLAT de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA

Cabillaud en « guazzetto » aux tomates cerises et câpres

Merluzzo in guazzetto con pomodorini e capperi | Cod stewed in cherry tomatoes and capers sauce

Légumes à l'aigre-doux

Verdure in agrodolce | Sweet-and-sour vegetables

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Joseph, Gewürztraminer - J. HOFSTÄTTER

Lait de bufflonne crémeux - caramel - Sans gluten

Cremoso di latte di bufala - caramello - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - caramel - Gluten-free

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Crostatina di albicocca e grano saraceno - Senza glutine e latte

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

Salade de fruits

Macedonia | Fresh fruit salad

Apéritif | Aperitivo | Appetisers

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

Paninetto alla segale, crema di Gorgonzola e marmellata di arance

Rye bread roll with Gorgonzola cheese cream and orange marmalade

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Monteroso, Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese DOC - GIORGI

Erbazzone (tarte aux blettess)

Erbazzone

Swiss chard pie

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA

Petite pizza Margherita

Pizzetta margherita

Mini Margherita pizza

Bière conseillé | Birra consigliata | Recommended beer

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

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Pancetta de porc noir et pecorino siciliano

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

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 noix

Focaccia croccante alle noci

Crispy walnut focaccia

Petit pain aux raisins secs

Ovalino all'uvetta

Small raisin bread roll

Gressin AOP au fenouil

Grissino DOP al finocchietto

PDO wild fennel breadstick

Pain de campagne - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine

Homemade bread - Gluten-free

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Joseph, Gewürztraminer - J. HOFSTÄTTER

Lait de bufflonne crémeux - caramel - Sans gluten

Cremoso di latte di bufala - caramello - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - caramel - Gluten-free

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Crostatina di albicocca e grano saraceno - Senza glutine e latte

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

Salade de fruits

Macedonia

Fresh fruit salad

Dîner | Cena | Dinner

Rustique complet aux blettes, poireaux et tomates confites

Rustico integrale alle biette, porri e pomodorini confit

Wholemeal rustic pie with Swiss chard, leeks and confit tomatoes

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Piano del Cardo, Irpinia Falanghina DOC - PASSO DELLE TORTORE

Petite pizza Margherita

Pizzetta margherita | *Mini Margherita pizza*

Bière conseillé | Birra consigliata | Recommended beer

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

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Pancetta de porc noir et pecorino siciliano

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

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 noix

Focaccia croccante alle noci | *Crispy walnut focaccia*

Petit pain aux raisins secs | Ovalino all'uvetta | *Small raisin bread roll*

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

Pain de campagne - Sans gluten

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

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

Agnolotti alla mortadella con salsa al Parmigiano Reggiano

Mortadella-filled agnolotti pasta with Parmigiano Reggiano sauce

Risotto d'orge perlé aux pommes de terre et speck

Orzotto con patate e speck | *Barley risotto with potatoes and speck*

Risotto à la milanaise - Sans gluten ni lactose

Risotto alla milanese - Senza glutine e lattosio | *Risotto alla milanese - Gluten-free and lactose-free*

PLAT de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA

Cabillaud en « guazzetto » aux tomates cerises et câpres

Merluzzo in guazzetto con pomodorini e capperi | *Cod stewed in cherry tomatoes and capers sauce*

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

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Joseph, Gewürztraminer - J. HOFSTÄTTER

Lait de bufflonne crémeux - caramel - Sans gluten

Cremoso di latte di bufala - caramello - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - caramel - Gluten-free

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Crostatina di albicocca e grano saraceno - Senza glutine e latte

Apricot tartlet with buckwheat - 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 - Campania - 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 - Campania - 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 classic method - 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

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



AiC

**Associazione
Italiana
Celiachia**

Les produits sans gluten proposés à bord ont été approuvés par le programme de restauration sans gluten de l'Associazione Italiana per la Maladie Coeliaca (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.



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

