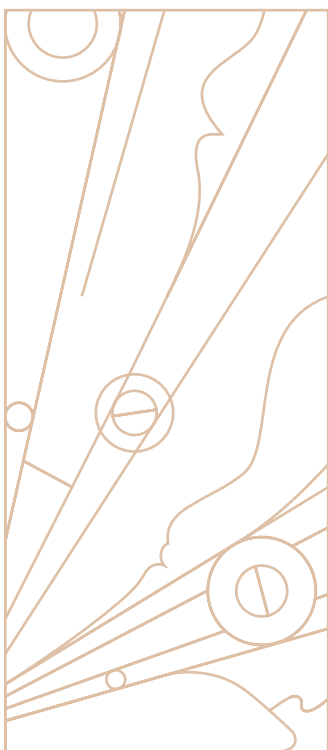
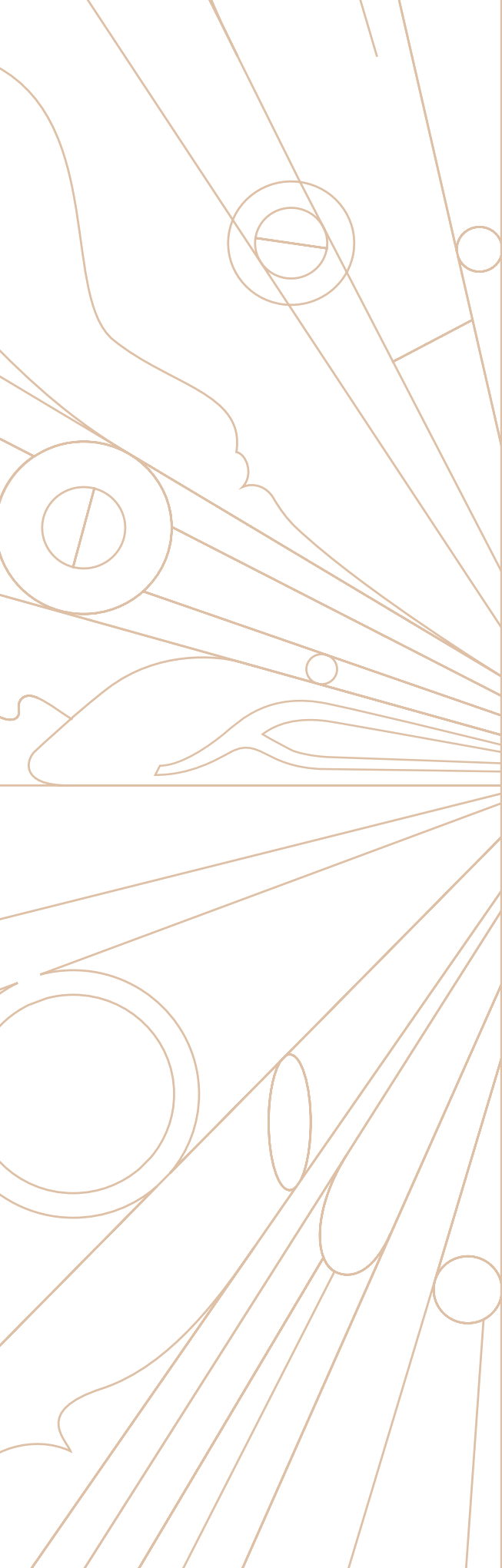


# EXECUTIVE

LA CARTE | MENÙ | MENU

**F** FRECCIAROSSA





# 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.

## EXECUTIVE

Conceived for those who love to surround themselves with the best, wherever they are.



**By CARLO CRACCO**

**Laissez-vous tenter par un petit luxe.**

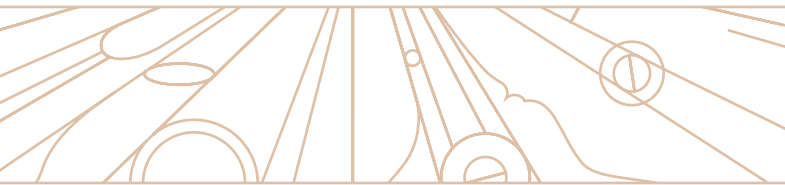
Découvrez une offre de restauration premium à bord avec les recettes créées.

### **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.



## **Croissant nature**

Cornetto vuoto | Plain croissant

## **Croissant avec crème au citron**

Croissant con crema al limone | Croissant with creamy lemon filling

## **Lait de bufflonne crémeux - noix de coco - Sans gluten**

Cre moso di latte di bufala - cocco - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - coconut - Gluten-free

## **Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait**

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - Gluten and milk-free

## **Biscuit au caramel**

Frollino al caramello | Caramel biscuit

## **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 rusks

## **Confiture de cerises**

Confettura di ciliegie | Cherry jam

## **Miel d'acacia**

Miele di fiori d'acacia | Acacia blossom honey

## **Yaourt nature entier au lait de foin STG BIO - Sans gluten**

Yogurt intero bianco BIO da latte fieno STG - Senza glutine

ORGANIC white yoghurt made with whole TSG haymilk - Gluten-free

## **Salade de fruits**

Macedonia | Fresh fruit salad



### **CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO**

#### **Pain complet, courgettes grillées, longe de porc séchée, crème de mozzarella et citron**

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale, zucchine grigliate, lonzino, crema di mozzarella e limone

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with grilled courgettes, cured pork loin, mozzarella cream and lemon

### **Petite focaccia au jambon de Prague et à la crème de mozzarella**

Focaccina con prosciutto di Praga e crema di mozzarella

Mini focaccia with Prague ham and mozzarella cream

## **Petit pain au pesto garni de saucisson, crème au fromage et roquette**

Paninetto al pesto con salame, cremoso e rucola

Small pesto panini with salami, cream cheese and rocket

**Vin conseillé** | *Vino consigliato* | *Recommended wine*  
Suri, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA

## **Quiche aux pommes de terre, haricots verts, olives Taggiasca et basilic**

Quiche con patate, fagiolini, olive taggiasche e basilico

Quiche with potatoes, green beans, Taggiasca olives and basil

**Vin conseillé** | *Vino consigliato* | *Recommended wine*  
Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA



## **CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO**

### **Pain complet, courgettes grillées, longe de porc séchée, crème de mozzarella et citron**

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale, zucchine grigliate, lonzino, crema di mozzarella e limone

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with grilled courgettes, cured pork loin, mozzarella cream and lemon

**Bière recommandée** | *Birra consigliata* | *Recommended beer*  
IPA - DOPPIO MALTO - 6% vol



## **ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO**

### **Saucisson toscan et fromage Pecorino**

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Salame toscano e pecorino

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO

Tuscan salami and pecorino cheese

**Vin conseillé** | *Vino consigliato* | *Recommended wine*  
Regaleali, Nero d'Avola, Sicilia DOC - TASCA D'ALMERITA

## **Mozzarella de Bufala AOP**

Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

## **Focaccia croquante à la tomate et à l'origan**

Focaccia croccante con pomodoro e origano

Crispy tomato and oregano focaccia

## **Petit pain aux olives noires**

Paninetto alle olive nere | Black olive bread roll

## **Pain de campagne - Sans gluten**

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

## **Lait de bufflonne crémeux - noix de coco - Sans gluten**

Cremoso di latte di bufala - cocco - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - coconut - Gluten-free

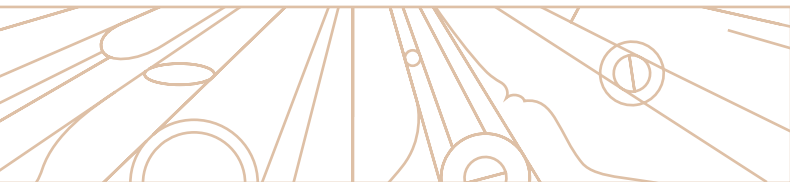
## **Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait**

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - Gluten and milk-free

## **Salade de fruits**

Macedonia | Fresh fruit salad



### **Houmous aux petits pois, accompagné d'une biscotte avec une touche de menthe**

Hummus di piselli con fetta biscottata al tocco di menta

Pea hummus with rusk with a hint of mint

**Vin conseillé** | **Vino consigliato** | **Recommended wine**

Le Arcaie, Greco di Tufo IGP - PASSO DELLE TORTORE

### **Petite focaccia au jambon de Prague et à la crème de mozzarella**

Focaccina con prosciutto di Praga e crema di mozzarella

Mini focaccia with Prague ham and mozzarella cream



### **ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO**

#### **Saucisson toscan et fromage Pecorino**

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Salame toscano e pecorino

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO

Tuscan salami and pecorino cheese

**Vin conseillé** | **Vino consigliato** | **Recommended wine**

Regaleali, Nero d'Avola, Sicilia DOC - TASCA D'ALMERITA

### **Mozzarella de Bufala AOP**

Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

### **Focaccia croquante à la tomate et à l'origan**

Focaccia croccante con pomodoro e origano

Crispy tomato and oregano focaccia

### **Petit pain aux olives noires**

Paninetto alle olive nere | Black olive bread roll

### **Pain de campagne - Sans gluten**

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

### **Pâtes « sedanini » aux légumes et safran**

Sedanini alle verdure e zafferano

Sedanini pasta with vegetables and saffron

### **Riz complet aux épinards sautés, courge, pois chiches caramélisés et graines de courge**

Riso integrale con spinaci saltati, zucca, ceci caramellati e semi di zucca

Brown rice with sautéed spinach, pumpkin, caramelised chickpeas and pumpkin seeds

### **Raviolis farcis à la burrata avec crème de poivrons rôtis - Sans gluten ni lactose**

Ravioli di burrata con crema di peperoni arrostiti - Senza glutine e lattosio

Burrata cheese ravioli with roasted pepper cream - Gluten-free and lactose-free



#### **PLAT de CARLO CRACCO**

##### **Suprême de poulet au Parmigiano Reggiano accompagné de légumes frais cuits à la vapeur et de haricots plats**

PIATTO by CARLO CRACCO

Suprema di pollo al Parmigiano Reggiano con verdure fresche al vapore e piattoni

DISH by CARLO CRACCO

Chicken Supreme with Parmigiano Reggiano served with steamed fresh vegetables and piattone green beans

**Vin conseillé** | **Vino consigliato** | **Recommended wine**

Fiano di Avellino DOCG - FEUDI DI SAN GREGORIO

#### **Filet de porc au sésame**

Filetto di maiale al sesamo | Pork fillet with sesame seeds

#### **Chicorée sautée au piment**

Cicoria ripassata piccante | Spicy sautéed Italian chicory



#### **CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO**

##### **Pain complet, courgettes grillées, longe de porc séchée, crème de mozzarella et citron**

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale, zucchine grigliate, lonzino, crema di mozzarella e limone

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with grilled courgettes, cured pork loin, mozzarella cream and lemon

**Bière recommandée** | **Birra consigliata** | **Recommended beer**

IPA - DOPPIO MALTO - 6% vol

#### **Lait de bufflonne crémeux - noix de coco - Sans gluten**

Cre moso di latte di bufala - cocco - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - coconut - Gluten-free

#### **Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait**

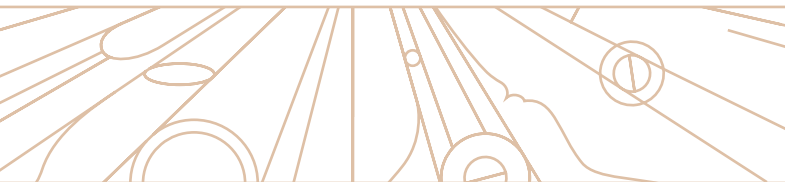
Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - Gluten and milk-free

#### **Salade de fruits**

Macedonia | Fresh fruit salad

## Apéritif | Aperitivo | Appetisers



### **Petit pain au pesto garni de saucisson, crème au fromage et roquette**

Paninetto al pesto con salame, cremoso e rucola  
Small pesto panini with salami, cream cheese and rocket

**Vin conseillé** | **Vino consigliato** | **Recommended wine**  
Suri, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA

### **Quiche aux pommes de terre, haricots verts, olives Taggiasca et basilic**

Quiche con patate, fagiolini, olive taggiasche e basilico  
Quiche with potatoes, green beans, Taggiasca olives and basil

**Vin conseillé** | **Vino consigliato** | **Recommended wine**  
Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

### **Petite focaccia aux olives et tomates séchées**

Focaccina con olive e pomodori secchi  
Mini focaccia with olives and sun-dried tomatoes

**Bière recommandée** | **Birra consigliata** | **Recommended beer**  
Nora - BALADIN - 6,8% vol



### **ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO** **Saucisson toscan et fromage Pecorino**

TAGLIERE by CARLO CRACCO  
Salame toscano e pecorino  
CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO  
Tuscan salami and pecorino cheese

**Vin conseillé** | **Vino consigliato** | **Recommended wine**  
Regaleali, Nero d'Avola, Sicilia DOC - TASCA D'ALMERITA

### **Mozzarella de Bufala AOP**

Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

### **Focaccia croquante à la tomate et à l'origan**

Focaccia croccante con pomodoro e origano  
Crispy tomato and oregano focaccia

### **Petit pain aux olives noires**

Paninetto alle olive nere | Black olive bread roll

### **Grissino AOP à l'ail, à l'huile et au piment**

Grissino DOP aglio, olio e peperoncino  
PDO garlic, oil and chilli pepper breadstick

### **Pain de campagne - Sans gluten**

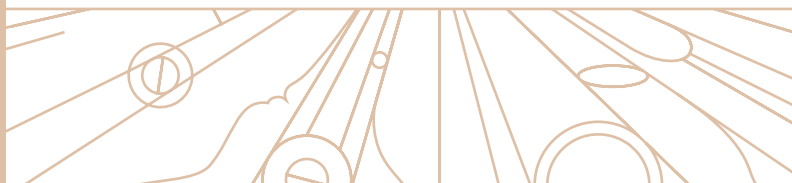
Pane casereccio - Senza glutine | Homemade bread - Gluten-free



### **CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO** **Pain complet, courgettes grillées, longe de porc séchée, crème de mozzarella et citron**

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO  
Pane integrale, zucchine grigliate, lonzino, crema di mozzarella e limone  
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO  
Wholemeal bread with grilled courgettes, cured pork loin, mozzarella cream and lemon

**Bière recommandée** | **Birra consigliata** | **Recommended beer**  
IPA - DOPPIO MALTO - 6% vol



**Lait de bufflonne crémeux - noix de coco - Sans gluten**

Cremoso di latte di bufala - cocco - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - coconut - Gluten-free

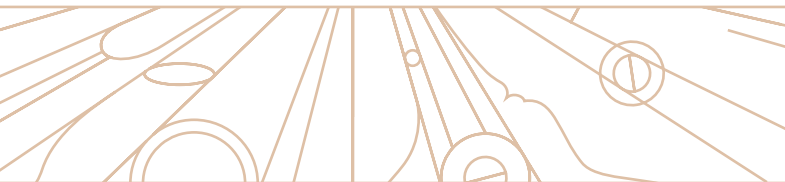
**Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait**

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - Gluten and milk-free

**Salade de fruits**

Macedonia | Fresh fruit salad



## **Houmous aux petits pois, accompagné d'une biscotte avec une touche de menthe**

Hummus di piselli con fetta biscottata al tocco di menta

Pea hummus with rusk with a hint of mint

**Vin conseillé** | Vino consigliato | Recommended wine

Le Arcaie, Greco di Tufo IGP - PASSO DELLE TORTORE

## **Petite focaccia aux olives et tomates séchées**

Focaccina con olive e pomodori secchi

Mini focaccia with olives and sun-dried tomatoes

**Bière recommandée** | Birra consigliata | Recommended beer

Nora - BALADIN - 6,8% vol



## **ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO** **Saucisson toscan et fromage Pecorino**

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Salame toscano e pecorino

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO

Tuscan salami and pecorino cheese

**Vin conseillé** | Vino consigliato | Recommended wine

Regaleali, Nero d'Avola, Sicilia DOC - TASCA D'ALMERITA

## **Mozzarella de Bufala AOP**

Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

## **Focaccia croquante à la tomate et à l'origan**

Focaccia croccante con pomodoro e origano

Crispy tomato and oregano focaccia

## **Petit pain aux olives noires**

Paninetto alle olive nere | Black olive bread roll

## **Grissino AOP à l'ail, à l'huile et au piment**

Grissino DOP aglio, olio e peperoncino

PDO garlic, oil and chilli pepper breadstick

## **Pain de campagne - Sans gluten**

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



## **CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO**

### **Pain complet, courgettes grillées, longe de porc séchée, crème de mozzarella et citron**

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale, zucchine grigliate, lonzino, crema di mozzarella e limone

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with grilled courgettes, cured pork loin, mozzarella cream and lemon

**Bière recommandée** | Birra consigliata | Recommended beer

IPA - DOPPIO MALTO - 6% vol



**Pâtes « sedanini » aux légumes et safran**

Sedanini alle verdure e zafferano

Sedanini pasta with vegetables and saffron

**Riz complet aux épinards sautés, courge, pois chiches caramélisés et graines de courge**

Riso integrale con spinaci saltati, zucca, ceci caramellati e semi di zucca

Brown rice with sautéed spinach, pumpkin, caramelised chickpeas and pumpkin seeds

**Raviolis farcis à la burrata avec crème de poivrons rôtis - Sans gluten ni lactose**

Ravioli di burrata con crema di peperoni arrostiti - Senza glutine e lattosio

Burrata cheese ravioli with roasted pepper cream - Gluten-free and lactose-free



**PLAT de CARLO CRACCO**

**Suprême de poulet au Parmigiano Reggiano accompagné de légumes frais cuits à la vapeur et de haricots plats**

PIATTO by CARLO CRACCO

Suprema di pollo al Parmigiano Reggiano con verdure fresche al vapore e piattoni

DISH by CARLO CRACCO

Chicken Supreme with Parmigiano Reggiano served with steamed fresh vegetables and piattoni green beans

**Vin conseillé** | **Vino consigliato** | **Recommended wine**

Fiano di Avellino DOCG - FEUDI DI SAN GREGORIO

**Filet de porc au sésame**

Filetto di maiale al sesamo | Pork fillet with sesame seeds

**Chicorée sautée au piment**

Cicoria ripassata piccante | Spicy sautéed Italian chicory

**Lait de bufflonne crémeux - noix de coco - Sans gluten**

Cre moso di latte di bufala - cocco - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - coconut - Gluten-free

**Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait**

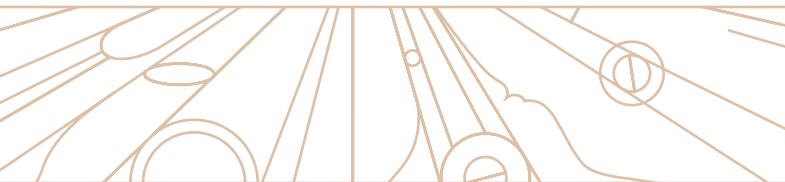
Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - Gluten and milk-free

**Salade de fruits**

Macedonia | Fresh fruit salad

# Open Bar



## Vins blancs | Vini bianchi | White wine

### Fiano di Avellino DOCG - FEUDI DI SAN GREGORIO

Campanie | Campania | Campania - 13 % vol - 37,5 cl

### Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Piémont | Piemonte | Piedmont - 13 % vol - 37,5 cl

### Le Arcaie, Greco di Tufo IGP - PASSO DELLE TORTORE

Campanie | Campania | Campania - 13 % vol - 37,5 cl

### Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

Ombrie | Umbria | Umbria - 12,5 % vol - 37,5 cl

## Vins rouges | Vini rossi | Red wine

### Surì, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA

Piémont | Piemonte | Piedmont - 14% vol - 37,5 cl

### Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE

Campanie | Campania | Campania - 13,5% vol - 37,5 cl

### Regaleali, Nero d'Avola, Sicilia DOC - TASCA D'ALMERITA

Sicile | Sicilia | Sicily - 13% vol - 37,5 cl

### Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Frioul-Vénétie Julienne | Friuli-Venezia Giulia | Friuli-Venezia Giulia

13% vol - 37,5 cl

## Les bulles | Le bollicine | Sparkling wine

### Fusion, Spumante metodo classico - GIORGI

Lombardie | Lombardia | Lombardy - 12,5% vol - 20 cl

## Bière artisanale | Le birre artigianali | Craft beer

IPA - DOPPIO MALTO - 6% vol - 33 cl

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

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

Nazionale - Sans gluten - BALADIN

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

## Apéritifs | Gli aperitivi | Aperitifs

Crodino - 10 cl

Sanbittèr rouge

Sanbittèr rosso | Sanbittèr Red - 10 cl

Sanbittèr Dry blanc

Sanbittèr Dry bianco | Sanbittèr Dry White - 10 cl

Aperol Spritz - 9% vol - 10 cl

Negroni - 21% vol - 10 cl

Mojito - 18% vol - 10 cl

Moscow Mule - 14% vol - 10 cl

Gin Sensation - 14% vol - 10 cl



**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** | Tè limone BIO | ORGANIC lemon tea

**Thé pêche BIO** | Tè pesca BIO | ORGANIC peach tea

**Gassosa BIO** | Gassosa BIO | ORGANIC lemon soda

**Chinotto BIO** | Chinotto BIO | ORGANIC chinotto

---

**Les jus et les fruits pressés BIO**

Les jus et les fruits pressés 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

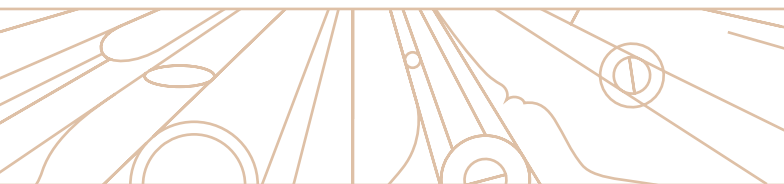
**Café d'orge Ginseng - Hordeum**

Orzo Ginseng - Hordeum | "Hordeum" Barley ginseng

**Verre de lait**

Bicchiere di latte | Glass of milk

# Open Bar



## **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

---

## **Thés et tisanes** | Tè e tisane | Tea and herbal teas

### **Thé Earl Grey Yin Zhen**

Tè Earl Grey Yin Zhen | Earl Grey Yin Zhen Tea

### **Thé Breakfast**

Tè 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

---

## **Les eaux** | Le acque | Water

### **Eau plate**

Acqua naturale | Still water

### **Eau pétillante**

Acqua frizzante | Sparkling water



**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.**

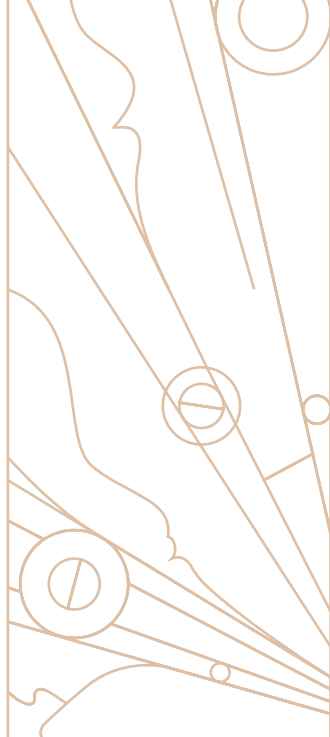
I piatti preparati a bordo possono contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini. Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile 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.



**F** **FRECCIAROSSA**

ÉDITION JUIN 2026  
EDIZIONE GIUGNO 2026  
JUNE 2026 EDITION

