



CARTA MENÙ

MENU

Un ritorno preparato con cura
A well-planned return

MONACO - ROMA

dicembre 2025 | december 2025

MENÙ DEL GIORNO

MENU OF THE DAY

€ 30,00/35,00*

Primo piatto a scelta tra | First course options

Gnocchi di patate al pesto vegano

Potato gnocchi with vegan pesto



Vino consigliato/Wine pairing: Pinot Grigio delle Venezie DOC - CA' DI RAJO

Caserecce con pomodoro e basilico

Caserecce pasta with tomato and basil



Vino consigliato/Wine pairing: Pinot Grigio delle Venezie DOC - CA' DI RAJO

Secondo piatto a scelta tra | Second course options

Würstel bianchi bavaresi cotti al vapore

Steamed Bavarian white sausages



Vino consigliato/Wine pairing: Morellino di Scansano DOCG - TRENZI

Filetto di salmone al vapore

Steamed salmon fillet

Vino consigliato/Wine pairing: Pinot Grigio delle Venezie DOC - CA' DI RAJO

Contorno | Side dish

Purea di patata di Bologna DOP | Mashed Bologna potato PDO

Crauti al naturale | Natural sauerkraut



Dessert a scelta tra | Dessert options

Crema pasticcera alla soia con cioccolato e crumble alle spezie

Soya custard with chocolate and spiced crumble



Chiedi le nostre proposte senza glutine allo staff

Ask our staff for our gluten-free proposals



MENÙ BAMBINO

Fino a 14 anni compiuti

CHILDREN'S MENU

Up to 14 years of age

Caserecce con pomodoro e basilico

Caserecce pasta with tomato and basil

Wurstel bianchi bavaresi cotti al vapore

Steamed Bavarian white sausages

Purea di patata di Bologna DOP

Mashed Bologna potato PDO

1 bottiglia di acqua 50 cl o 1 bibita da 33 cl

1 bottle of water 50 cl or 1 soft drink 33 cl

€ 25,00



Carne di maiale/Pork meat



Vegetarian/Vegetarian



Alcool/Alcohol



Vegano/Vegan

* Menu completo € 30,00 per i clienti che viaggiano nelle vetture letto.

Menù completo € 35,00 per i clienti che viaggiano nelle vetture cuccette.

* € 30,00 menu for customers travelling in sleeper coach.

€ 35,00 complete menu for customers travelling in couchette coach.

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.

CARTA DELLE BEVANDE* | BEVERAGES*

Le bibite analcoliche | Non-alcoholic drinks

Acqua naturale Still water	€ 1,50
Acqua frizzante Sparkling water	€ 1,50
Soft drinks	€ 3,00
Succhi di frutta BIO ORGANIC fruit juice	€ 3,00

La cantina | Wine list

I vini bianchi | White wine € 9,00

Pinot Grigio delle Venezie DOC - CA' DI RAJO
Veneto 13% vol - 37,5 cl

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

I vini rossi | Red wine € 9,00

Morellino di Scansano DOCG - TERENCE
Toscana | Tuscany - 13% vol

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

Il prosecco | Prosecco wine € 12,00

1868 Extra Dry Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG - CARPENE MALVOLTI - 11% vol - 37,5 cl

Le birre artigianali | Craft beer € 5,50

Integrale - BIOVA - 5% vol - 33 cl

Blanche - DOPPIO MALTO - 5,2% vol - 33 cl

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

Abra Cadabra Session IPA - Senza glutine/Gluten-free
EASTSIDE - 4,8% vol - 33 cl

La caffetteria | Coffee € 1,50

Caffè espresso classico | Classic espresso coffee

Caffè decaffeinato | Decaffeinated coffee

Caffè d'orzo | Barley coffee

Caffè d'orzo ginseng | Ginseng barley coffee

Gli amari/Liquori | Bitters/Hard alcoholic drinks € 4,00

Limoncello, Amaro del Capo, Vaca Mora Amaro Veneto,
Rum Pampero, Grappa, Whisky

* Il menù completo include 1 primo piatto, 1 secondo piatto, 1 contorno e 1 dessert più 1 bottiglia di acqua, 1 calice di vino, 1 caffè. Beverage con prezzi alla carta per ulteriori consumazioni.

* The complete menu includes 1 first course, 1 second course, 1 side dish and 1 dessert plus 1 bottle of water, 1 glass of wine, 1 coffee. Additional beverages available at menu prices.



Edizione Dicembre 2025 | December 2025 Edition