



# CARTA MENÙ

## MENU

**Il buongusto di viaggiare**

The tasteful pleasure of travelling

Roma - Marsiglia | Rome - Marseille

Luglio 2025 | July 2025



MENÙ DEL GIORNO  
MENU OF THE DAY

€ 35,00\*

Primo piatto | First course

Ziti con ragù in cottura lenta  
Ziti pasta with slow-cooked meat sauce



Vino consigliato/Wine pairing:  
"Vitruviano" Chianti DOCG - LEONARDO DA VINCI

Secondo piatto e contorno  
Second course and side dish

BY CARLO CRACCO

Sovracosce di pollo ai peperoni gialli e rossi con cicoria ripassata  
Chicken thighs with yellow and red peppers and sautéed chicory

Vino consigliato/Wine pairing:  
Rossese DOC Riviera Ligure di Ponente - CANTINA SANCIO

Dessert | Dessert

Pasta frolla al farro e cacao, confettura di pesche e timo  
Spelt and cocoa shortcrust pastry, peach jam and thyme



Chiedi le nostre proposte senza glutine allo staff  
Ask our staff for our gluten-free proposals



MENÙ BAMBINO  
dai 4 ai 14 anni compiuti

CHILDREN'S MENU  
ages 4 to 14 inclusive

Sedanini con pomodoro e basilico  
Sedanini pasta with tomato and basil

Polpette al pomodoro  
Tomato meatballs

Purea di patate  
Mashed potatoes

1 bottiglia di acqua 50 cl o 1 bibita da 33 cl  
o 1 succo di frutta BIO 20 cl  
1 bottle of water 50 cl or 1 soft drink 33 cl  
or 1 ORGANIC fruit juice 20 cl

€ 25,00



Carne di maiale/Pork meat



Vegetariano/Vegetarian



Alcool/Alcohol



Vegano/Vegan

- \* Menù incluso per i clienti che viaggiano nelle vetture letto.  
Menù completo € 35,00 per i clienti che viaggiano nelle vetture cuccette.
- \* Menu included 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 |
| Bibite   Soft drinks                       | € 3,00 |
| Succhi di frutta BIO   ORGANIC fruit juice | € 3,00 |

## La cantina | Wine list

### I vini bianchi | White wine € 9,00

Pigato DOC Riviera Ligure di Ponente - CANTINA SANCIO  
Liguria | Liguria - 12%-13% vol - 37,5 cl

Vermentino DOC Riviera Ligure di Ponente "Pramno" - CANTINA SANCIO  
Liguria | Liguria - 12%-13% vol - 37,5 cl

### I vini rossi | Red wine € 9,00

"Vitruviano" Chianti DOCG - LEONARDO DA VINCI  
Toscana | Tuscany - 13% vol - 37,5 cl

Rossese DOC Riviera Ligure di Ponente - CANTINA SANCIO  
Liguria | Liguria - 12%-13% vol - 37,5 cl

### Lo spumante | Sparkling wine € 12,00

Eleonora Giorgi Extra Dry,  
Spumante Metodo Charmat V.S. - GIORGI  
Lombardia | Lombardy - 12,5% vol - 37,5 cl

### Le birre artigianali | Craft beer € 5,50

Nora - BALADIN - 6,8% vol - 33 cl  
Blanche - DOPPIO MALTO - 5,2% vol - 33 cl  
Integrale - BIOVA - 5% vol - 33 cl  
Nazionale - Senza glutine/Gluten-free - BALADIN - 6,5% 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 Luglio 2025 | July 2025 Edition