



CARTA MENÙ

MENU

Il buongusto di viaggiare

The tasteful pleasure of travelling

Roma - Marsiglia | Rome - Marseille

Agosto 2025 | August 2025



MENÙ DEL GIORNO
MENU OF THE DAY

€ 35,00

Primo piatto | First course

Riso rosso con salsa di seppie
Cuttlefish sauce with red rice

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

Secondo piatto e contorno
Second course and side dish

BY CARLO CRACCO

Salmone al profumo di arancia con purea di fave
Orange glazed salmon and mashed broad bean

Vino consigliato/Wine pairing:
Vermentino DOC Riviera Ligure di Ponente "Pramno" - CANTINA SANCIO

Dessert | Dessert

Mousse leggera alla vaniglia e purea di mirtilli
Whipped vanilla mousse with blueberry purée



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

Mezze penne con pomodoro e basilico
Mezze penne 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

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 Agosto 2025 | August 2025 Edition