



CARTA MENÙ

MENU

Un ritorno preparato con cura

A well-planned return

Calalzo - Roma

Giugno/Luglio 2024 | June/July 2024



MENÙ DEL GIORNO MENU OF THE DAY

€ 45,00*

Primo piatto a scelta tra | First course options

Tortelloni ai porcini | Tortelloni with porcini mushrooms



Vino consigliato/Wine pairing: Cabernet Sauvignon Collio DOC - MARCO FELLUGA

Crema tiepida di ceci e mazzancolle

Cream of chickpeas and mazzancolle prawns

Vino consigliato/Wine pairing: Soave DOC Classico 2023 - GERARDO CESARI

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

Filetto di orata ai capperi e limone | Sea bream fillet with capers and lemon

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

Saltimbocca alla romana



Roman-style saltimbocca (veal wrapped in prosciutto and sage)

Vino consigliato/Wine pairing: Valpolicella DOC - CESARI

Petto di pollo italiano grigliato agli aromi

Italian chicken breast with Mediterranean flavours

Vino consigliato/Wine pairing: Valpolicella DOC - CESARI

Contorno a scelta tra | Side dish options

Zucchine grigliate | Grilled zucchini



Cicoriette ripassate | Sautéed chicory



Dessert a scelta tra | Dessert options

Mousse al cioccolato e salsa di lamponi

Chocolate mousse and raspberry sauce



Macedonia di frutta al naturale

Fresh fruit salad with no added sugar



MENÙ BAMBINO

dai 4 ai 14 anni compiuti

CHILDREN'S MENU

ages 4 to 14 inclusive

Caserecce con pomodoro e basilico

Caserecce pasta with tomato and basil

Petto di pollo italiano grigliato agli aromi

Grilled Italian chicken breast with herbs

1 contorno a scelta | 1 side dish of your choice

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*

* per i clienti che viaggiano nelle vetture cuccette e vetture letto in salita nelle fermate intermedie.

Incluso per i clienti che viaggiano nelle vetture letto in partenza da Calalzo.

* for customers travelling in couchette coach and sleeper coach boarding at intermediate stops.

Included for customers travelling in sleeper coach departing from Calalzo.

Carne di maiale/Pork meat Vegetariano/Vegetarian Alcool/Alcohol Vegano/Vegan

* Menù incluso per i clienti che viaggiano nelle vetture letto in partenza da Calalzo. Menu completo € 45,00 per i clienti che viaggiano nelle vetture cuccette e vetture letto in salita nelle fermate intermedie.

* Menu included for customers travelling in sleeper coach departing from Calalzo. € 45.00 complete menu for customers travelling in couchette coach and sleeper coach boarding at intermediate stops.

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 | La cantina

I vini bianchi | White wine € 9,00

Leone Bianco - Terre Siciliane IGT - TASCA D'ALMERITA
Sicilia 12,5% vol - 37,5 cl

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

Soave DOC Classico - GERARDO CESARI
Veneto - 12,5% vol - 37,5 cl

I vini rossi | Red wine € 9,00

Cabernet Sauvignon Collio DOC - MARCO FELLUGA
Friuli Venezia Giulia - 13% vol - 37,5 cl

Valpolicella Classico DOC - ALLEGRINI
Veneto - 13% vol - 37,5 cl

Bardolino DOC Classico - GERARDO CESARI
Veneto - 12% vol - 37,5 cl

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

Duchessa - BIRRA DEL BORGO - 5,8% vol - 33 cl

Hoegaarden Blanche - AB InBev - 4,9% vol - 33 cl

Wayan - BALADIN - 5,8% 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, Amaro Jagermeister,
Vaca Mora Amaro Veneto, Rum Pampero, Grappa, Whisky

**AGGIUNGI 2 CALICI DI VINO
A TUA SCELTA**

**ADD 2 GLASSES OF WINE
OF YOUR CHOICE**

€ 15,00

* Il menu 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 Giugno/Luglio 2024 | June/July 2024 Edition