



# CARTA MENÙ

## MENU

**Il buongusto di viaggiare**

The tasteful pleasure of travelling

Roma - Calalzo

Giugno/Luglio 2024 | June/July 2024



# MENÙ DEL GIORNO

## MENU OF THE DAY

€ 45,00\*

### Primo piatto a scelta tra | First course options

Cous Cous estivo | Summer couscous



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

Linguine di grano duro con orata, arancia e pomodorini

Durum wheat linguine pasta with sea bream, orange and cherry tomatoes

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 salmone al timo | Salmon fillet with thyme

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

Pollo in casseruola | Chicken casserole

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

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

Verdure fresche al vapore | Steamed fresh vegetables



Melanzane al funghetto | Sautéed eggplant



### Dessert a scelta tra | Dessert options

Frolla alla nocciola e marmellata di ribes

Hazelnut pastry with currant jam



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. /Incluso per i clienti che viaggiano nelle vetture letto.

\* for customers travelling in couchette coach. Included for customers travelling in sleeper coach.

Carne di maiale/Pork meat

Vegetariano/Vegetarian

Alcool/Alcohol

Vegano/Vegan

\* Menù incluso per i clienti che viaggiano nelle vetture letto in partenza da Roma.

Menu completo € 45,00 per i clienti che viaggiano nelle vetture cuccette.

\* Menu included for customers travelling in sleeper coach departing from Roma.

€ 45.00 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 | 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