

Executive

La Carte | Menù | Menu

FRECCIAROSSA

The logo consists of the word "FRECCIAROSSA" in a bold, black, sans-serif font. Below the text is a horizontal bar divided into three segments of equal length, colored green, white, and red from left to right, representing the Italian flag.



Executive

Pour vous qui aimez ce qu'il y a de mieux, où que vous soyez.

Executive

Per te che ami circondarti del meglio, ovunque tu sia.

The Executive service was conceived for those who love to surround themselves with the best, wherever they are.



By Carlo Cracco

Laissez-vous tenter par un petit luxe. Découvrez une offre de restauration premium à bord avec les recettes créées exclusivement pour vous par le Chef Carlo Cracco.

Concediti un piccolo lusso.

Prova l'alta cucina a bordo treno con le ricette create in esclusiva per te dallo Chef Carlo Cracco.

Treat yourself to a little luxury.

Try haute cuisine on board with recipes created exclusively for you by Chef Carlo Cracco.

Petit déjeuner | Colazione | Breakfast

Croissant nature

Cornetto vuoto

Plain Croissant

Pain au chocolat

Fagottino al cioccolato

Chocolate filled pastry

DESSERT de CARLO CRACCO

Gâteau d'épeautre et fruits rouges

DOLCE by CARLO CRACCO

Torta al farro e frutti rossi

PASTRY by CARLO CRACCO

Farro cake with red fruits

Tartelette à l'abricot - Sans gluten et lait

Crostatina all'albicocca - Senza glutine e latte

Apricot tartlet - Gluten-free and milk-free

Biscuits sablés italiens "Baisers de dame"

Bacio di dama

Italian hazelnut cookie "Bacio di dama"

Mélange de fruits secs - Mix Power BIO - Sans gluten

Frutta secca - Mix Power BIO - Senza glutine

Dried fruit - ORGANIC Mix Power - Gluten-free

Pain de campagne - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine

Homemade bread - Gluten-free

Biscottes complètes BIO

Fette biscottate integrali BIO

ORGANIC wholemeal rusk

Confiture de myrtilles

Confettura di mirtilli

Blueberry jam

Miel d'acacia

Miele di fiori d'acacia

Acacia blossom honey

Yaourt blanc entier au lait de foin STG bio – Sans gluten

Yogurt intero bianco BIO da latte fieno STG - Senza glutine

ORGANIC whole milk yogurt from haymilk TSG – Gluten-free

Salade de fruits

Macedonia

Fresh fruit salad



Piadina au jambon cru et fromage

Matière première produite par des agriculteurs italiens, de filière tracée jusqu'à l'origine

Piadina con prosciutto crudo e formaggio

Materia prima prodotta da agricoltori italiani, da filiera tracciata fino all'origine

Italian flatbread piadina with prosciutto ham and cheese

Raw materials produced by Italian farmers, with traceability of their origin

Mini-feuilletés au sobrasada

Rustico alla sobrasada

Rustic tart with sobrasada

Gourmandises | Sfizio | Tasty treats

Roulé pizza

Girella alla pizza | *Pizza roll*

Piadina au jambon cru et fromage

Matière première produite par des agriculteurs italiens, de filière tracée jusqu'à l'origine



Piadina con prosciutto crudo e formaggio

Materia prima prodotta da agricoltori italiani, da filiera tracciata fino all'origine

Italian flatbread piadina with prosciutto ham and cheese

Raw materials produced by Italian farmers, with traceability of their origin

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Bresaola et Parmigiano Reggiano AOP

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Bresaola e Parmigiano Reggiano DOP

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Bresaola and PDO Parmigiano Reggiano

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Laurento Sangiovese Riserva DOC - UMBERTO CESARI

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella

Focaccia croustillante à la tomate

Focaccia croccante al pomodoro

Crispy tomato focaccia

Gressin AOP au romarin

Grissino DOP al rosmarino

PDO rosemary breadstick

Pain de campagne - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine

Homemade bread - Gluten-free

DESSERT de CARLO CRACCO

Gâteau d'épeautre et fruits rouges

DOLCE by CARLO CRACCO

Torta al farro e frutti rossi

PASTRY by CARLO CRACCO

Farro cake with red fruits

Tartelette à l'abricot - Sans gluten et lait

Crostatina all'albicocca - Senza glutine e latte

Apricot tartlet - Gluten-free and milk-free

Salade de fruits

Macedonia

Fresh fruit salad

Déjeuner | Pranzo | Lunch

Mini-feuilletés au sobrasada

Rustico alla sobrasada | *Rustic tart with sobrasada*

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO Bresaola et Parmigiano Reggiano AOP

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Bresaola e Parmigiano Reggiano DOP

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Bresaola and PDO Parmigiano Reggiano

Vin conseillé | **Vino consigliato** | **Recommended wine**

Laurento Sangiovese Riserva DOC - UMBERTO CESARI

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP | *PDO Campana Buffalo Mozzarella*

Focaccia croustillante à la tomate

Focaccia croccante al pomodoro | *Crispy tomato focaccia*

Gressin AOP au romarin

Grissino DOP al rosmarino | *PDO rosemary breadstick*

Pain de campagne - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine | *Homemade bread - Gluten-free*

Riz noir, sauce crevettes, curry et cumin

Riso nero con salsa di mazzancolle, curry e cumino

Black rice with mazzancolle prawn, curry and cumin sauce



Pâtes trofie à la tomate

Matière première produite par des agriculteurs italiens, de filière tracée jusqu'à l'origine

Trofie al pomodoro

Materia prima prodotta da agricoltori italiani, da filiera tracciata fino all'origine

Trofie pasta with tomato sauce

Raw materials produced by Italian farmers, with traceability of their origin

Pâtes au four - Sans gluten et lactose

Pasta al forno - Senza glutine e lattosio | *Baked pasta - Gluten-free and lactose-free*

PLAT de CARLO CRACCO

Boeuf aux poivrons verts et coriandre avec artichauts sautés

PIATTO by CARLO CRACCO

Manzo con peperoni verdi e coriandolo con carciofi saltati

DISH by CARLO CRACCO

Beef with green peppers and coriander with sautéed artichokes

Vin conseillé | **Vino consigliato** | **Recommended wine**

Leone Blend - Terre Siciliane IGT - TASCA D'ALMERITA

Poulet "alla cacciatora" (sauce tomate et herbes aromatiques)

Pollo alla cacciatora | *Chicken cacciatore*

Épinards au parmesan

Spinaci al Parmigiano | *Spinach with Parmesan cheese*



Piadina au jambon cru et fromage

Matière première produite par des agriculteurs italiens, de filière tracée jusqu'à l'origine

Piadina con prosciutto crudo e formaggio

Materia prima prodotta da agricoltori italiani, da filiera tracciata fino all'origine

Italian flatbread piadina with prosciutto ham and cheese

Raw materials produced by Italian farmers, with traceability of their origin

DESSERT de CARLO CRACCO

Gâteau d'épeautre et fruits rouges

DOLCE by CARLO CRACCO

Torta al farro e frutti rossi

PASTRY by CARLO CRACCO

Farro cake with red fruits

Tartelette à l'abricot - Sans gluten et lait

Crostatina all'albicocca - Senza glutine e latte

Apricot tartlet - Gluten-free and milk-free

Salade de fruits

Macedonia | *Fresh fruit salad*

Apéritif | Aperitivo | Appetisers

Mini-feuilletés au sobrasada

Rustico alla sobrasada | *Rustic tart with sobrasada*

Roulé pizza

Girella alla pizza | *Pizza roll*

Mini-feuilletés aux épinards

Rustico agli spinaci | *Rustic tart with spinach*

Piadina au jambon cru et fromage

Matière première produite par des agriculteurs italiens, de filière tracée jusqu'à l'origine



Piadina con prosciutto crudo e formaggio

Materia prima prodotta da agricoltori italiani, da filiera tracciata fino all'origine

Italian flatbread piadina with prosciutto ham and cheese

Raw materials produced by Italian farmers, with traceability of their origin

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Bresaola et Parmigiano Reggiano AOP

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Bresaola e Parmigiano Reggiano DOP

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Bresaola and PDO Parmigiano Reggiano

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Laurento Sangiovese Riserva DOC - UMBERTO CESARI

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella

Focaccia croustillante à la tomate

Focaccia croccante al pomodoro | *Crispy tomato focaccia*

Gressin AOP au romarin

Grissino DOP al rosmarino | *PDO rosemary breadstick*

Pain de campagne - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine | *Homemade bread - Gluten-free*

DESSERT de CARLO CRACCO

Gâteau d'épeautre et fruits rouges

DOLCE by CARLO CRACCO

Torta al farro e frutti rossi

PASTRY by CARLO CRACCO

Farro cake with red fruits

Tartelette à l'abricot - Sans gluten et lait

Crostatina all'albicocca - Senza glutine e latte

Apricot tartlet - Gluten-free and milk-free

Salade de fruits

Macedonia | *Fresh fruit salad*

Dîner | Cena | Dinner

Roulé pizza | Girella alla pizza | *Pizza roll*

Mini-feuilletés au sobrasada | Rustico alla sobrasada | *Rustic tart with sobrasada*

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO **Bresaola et Parmigiano Reggiano AOP**

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Bresaola e Parmigiano Reggiano DOP

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Bresaola and PDO Parmigiano Reggiano

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Laurento Sangiovese Riserva DOC - UMBERTO CESARI

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

Focaccia croustillante à la tomate

Focaccia croccante al pomodoro | *Crispy tomato focaccia*

Gressin AOP au romarin

Grissino DOP al rosmarino | *PDO rosemary breadstick*

Pain de campagne - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine | *Homemade bread - Gluten-free*

Riz noir, sauce crevettes, curry et cumin

Riso nero con salsa di mazzancolle, curry e cumino

Black rice with mazzancolle prawn, curry and cumin sauce



Pâtes trofie à la tomate

Matière première produite par des agriculteurs italiens, de filière tracée jusqu'à l'origine

Trofie al pomodoro

Materia prima prodotta da agricoltori italiani, da filiera tracciata fino all'origine

Trofie pasta with tomato sauce

Raw materials produced by Italian farmers, with traceability of their origin

Pâtes au four - Sans gluten et lactose

Pasta al forno - Senza glutine e lattosio | *Baked pasta - Gluten-free and lactose-free*

PLAT de CARLO CRACCO

Boeuf aux poivrons verts et coriandre avec artichauts sautés

PIATTO by CARLO CRACCO

Manzo con peperoni verdi e coriandolo con carciofi saltati

DISH by CARLO CRACCO

Beef with green peppers and coriander with sautéed artichokes

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Leone Blend - Terre Siciliane IGT - TASCA D'ALMERITA

Poulet "alla cacciatora" (sauce tomate et herbes aromatiques)

Pollo alla cacciatora | *Chicken cacciatore*

Épinards au parmesan

Spinaci al Parmigiano | *Spinach with Parmesan cheese*



Piadina au jambon cru et fromage

Matière première produite par des agriculteurs italiens, de filière tracée jusqu'à l'origine

Piadina con prosciutto crudo e formaggio

Materia prima prodotta da agricoltori italiani, da filiera tracciata fino all'origine

Italian flatbread piadina with prosciutto ham and cheese

Raw materials produced by Italian farmers, with traceability of their origin

DESSERT de CARLO CRACCO

Gâteau d'épeautre et fruits rouges

DOLCE by CARLO CRACCO

Torta al farro e frutti rossi

PASTRY by CARLO CRACCO

Farro cake with red fruits

Tartelette à l'abricot - Sans gluten et lait

Crostatina all'albicocca - Senza glutine e latte

Apricot tartlet - Gluten-free and milk-free

Salade de fruits | Macedonia | *Fresh fruit salad*

Open bar

Vins blancs | I vini bianchi | White wine

Friulano Collio DOC - BORGO CONVENTI - Frioul Vénétie Julienne - 13,5% vol - 37,5 cl

Friulano Collio DOC - BORGO CONVENTI - Friuli Venezia Giulia - 13,5% vol

Friulano Collio DOC - BORGO CONVENTI - Friuli Venezia Giulia - 13,5% vol

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

Pinot Grigio delle Venezie DOC - CA' DI RAJO - Veneto - 13% vol

Pinot Grigio delle Venezie DOC - CA' DI RAJO - Veneto - 13% vol

Greco Campania IGP - PASSO DELLE TORTORE - Campanie - 14% vol - 37,5 cl

Greco Campania IGP - PASSO DELLE TORTORE - Campania - 14% vol

Greco Campania IGP - PASSO DELLE TORTORE - Campania - 14% vol

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

Leone Blend - Terre Siciliane IGT - TASCA D'ALMERITA - Sicilia - 12,5% vol

Leone Blend - Terre Siciliane IGT - TASCA D'ALMERITA - Sicily - 12,5% vol

Vins rouges | I vini rossi | Red wine

Il Bruno dei Vespa - Primitivo Salento IGT - VESPA VIGNAIOLI - Pouilles - 14% vol - 37,5 cl

Il Bruno dei Vespa - Primitivo Salento IGT - VESPA VIGNAIOLI - Puglia - 14% vol

Il Bruno dei Vespa - Primitivo Salento IGT - VESPA VIGNAIOLI - Puglia - 14% vol

Barbera IGT Beneventano - SENSORIALE - Campanie - 13,5% vol - 37,5 cl

Barbera IGT Beneventano - SENSORIALE - Campania - 13,5% vol

Barbera IGT Beneventano - SENSORIALE - Campania - 13,5% vol

Laurento Sangiovese Riserva DOC - UMBERTO CESARI - Émilie Romagne - 14% vol - 37,5 cl

Laurento Sangiovese Riserva DOC - UMBERTO CESARI - Emilia Romagna - 14% vol

Laurento Sangiovese Riserva DOC - UMBERTO CESARI - Emilia Romagna - 14% vol

Cabernet Sauvignon Collio DOC - MARCO FELLUGA - Frioul Vénétie Julienne - 13% vol - 37,5 cl

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

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

Les bulles | Lo spumante | Sparkling wine

18 K Prosecco Gold DOC Brut

SENSI - 11% vol - 20 cl

Bière artisanale | Le birre artigianali | Craft beer

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 - Sans gluten - EASTSIDE - 4,8% vol - 33 cl

Abra Cadabra Session IPA - Senza glutine - EASTSIDE - 4,8% vol

Abra Cadabra Session IPA - Gluten-free - EASTSIDE - 4,8% vol

Apéritifs | Gli aperitivi | Aperitifs

Crodino - 10 cl

San Bitter rouge - 10 cl

San Bitter rosso | *San Bitter Red*

San Bitter Dry blanc - 10 cl

San Bitter Dry bianco | *San Bitter Dry White*

Aperol Spritz - 9% vol - 20 cl

Negroni - 21% vol - 10 cl

Mojito - 18% vol - 10 cl

Moscow Mule - 14% vol - 10 cl

Gin Sensation - 14% vol - 10 cl

Les eaux | Le acque | Water

Eau plate

Acqua naturale | *Still water*

Eau pétillante

Acqua frizzante | *Sparkling water*

Boissons sans alcool | Bibite analcoliche | Non-alcoholic drinks

Coca-Cola Original

Coca-Cola Zéro

Coca-Cola Zero Zuccheri | Coca-Cola Zero Sugar

Fanta Orange

Sprite

Thé citron BIO | Tea limone BIO | ORGANIC lemon tea

Thé pêche BIO | Tea pesca BIO | ORGANIC peach tea

Chinotto BIO | Chinotto BIO | ORGANIC chinotto

Gazzosa BIO | Gazzosa BIO | ORGANIC lemon soda

Les jus et les fruits pressés BIO

I succhi e la spremuta BIO

ORGANIC juices and freshly squeezed juices

Jus de fruit ACE BIO

Succo di frutta ACE BIO | ORGANIC ACE fruit juice

Jus de fruit Abricot BIO

Succo di frutta Albicocca BIO | ORGANIC apricot juice

Jus de fruit Ananas BIO

Succo di frutta Ananas BIO | ORGANIC pineapple juice

Orange blonde pressée BIO

Spremuta di arancia bionda BIO | ORGANIC blond orange juice

Boissons Chaudes | La caffetteria | Coffee

illy espresso - Café à torréfaction intense

illy espresso - Caffè Intenso | illy espresso - Bold roast coffee

illy espresso - Café allongé à torréfaction intense

illy espresso - Caffè lungo Intenso | illy espresso - Long bold roast coffee

Café espresso avec une touche de lait

Caffè macchiato | Espresso with a dash of milk

Café espresso avec une touche de lait de riz

Caffè macchiato con bevanda di riso | Espresso with a dash of rice drink

illy espresso - Café décaféiné

illy espresso - Caffè decaffeinato | illy espresso - Decaffeinated coffee

illy espresso - Café allongé décaféiné

illy espresso - Caffè lungo decaffeinato | illy espresso - Long decaffeinated coffee

Café d'orge Espresso - Hordeum

Orzo Espresso - Hordeum | "Hordeum" Barley coffee

Café d'orge Ginseng - Hordeum

Orzo Ginseng - Hordeum | "Hordeum" Barley ginseng

Verre de lait

Bicchiere di latte | Glass of milk

Verre de lait de riz

Bicchiere di bevanda di riso | Glass of rice drink

Cappuccino

Cappuccino avec une touche de lait de riz

Cappuccino di riso | Rice Cappuccino

Lait avec une touche de café

Latte macchiato | Milk with a dash of coffee

Lait de riz avec une touche de café

Bevanda di riso macchiata | Rice drink with a dash of coffee

Chocolat chaud

Ciocolata calda | Hot chocolate

Thés et tisanes | Tea e tisane | Tea and herbal teas

Thé Earl Grey Yin Zhen | Tea Earl Grey Yin Zhen | Earl Grey Yin Zhen Tea

Thé Breakfast | Tea Breakfast | Breakfast tea

Camomille BIO | Camomilla BIO | ORGANIC chamomile

Tisane Passion de Fleurs | Tisana Passion de Fleurs | Passion de Fleurs herbal tea

Tisane Bali | Tisana Bali | Bali herbal tea

Tisane du Berger | Tisana du Berger | Du Berger herbal tea



Les produits sans gluten proposés à bord ont été approuvés par le programme de restauration sans gluten de l'Association Italienne pour la Maladie Coeliaque (AIC). Toute procédure engagée pour le service « sans gluten » est partagée et approuvée par l'AIC.

I prodotti senza glutine proposti sono stati approvati nell'ambito del programma AFC di AIC. Ogni procedura prevista per il servizio senza glutine è condivisa e approvata da AIC.

The gluten-free products offered have been approved by the Gluten Free Eating Out program of the Italian Coeliac Association (AIC). Each procedure involved in the gluten-free service is shared and approved by the AIC.

Les plats préparés à bord sont susceptibles de contenir des traces de : céréales contenant du gluten, crustacés, oeufs, poissons, arachides, soja, lait et ses dérivés, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques. Pour plus de renseignements sur les ingrédients et les allergènes nous vous invitons à consulter le dépliant d'information qui vous sera fourni par notre personnel de bord, sur simple demande de votre part.

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.

Certaines propositions de formules pourraient n'être disponibles qu'à des heures spécifiques de la journée.

Alcune proposte di menu potrebbero essere disponibili solo in determinate fasce orarie.

Some menus could be available only in certain time slots.



FRECCIAROSSA

