

Executive

Menù | Menu | La Carte

FRECCIAROSSA





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.

Executive

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



By 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.

Laissez-vous tenter par un petit luxe.

*Découvrez une offre de restauration
premium à bord.*

Colazione | Breakfast | Petit déjeuner

Cornetto vuoto

Plain Croissant | *Croissant nature*

Croissant alla mandorla

Almond croissant | *Croissant aux amandes*

DOLCE by CARLO CRACCO

Crostata al panettone con cioccolato fondente

PASTRY by CARLO CRACCO

Dark chocolate panettone tart

DESSERT de CARLO CRACCO

Tartelette de Panettone au chocolat noir

"Fluffy cake" al cacao - Senza glutine e latte

Chocolate "Fluffy cake" - Gluten-free and milk-free

Petit gâteau " Fluffy cake " au cacao - Sans gluten et lait

Ofella al cacao

"Ofella" Cocoa biscuit

Biscuit au cacao " Ofella "

Frutta secca - Mix Power BIO - Senza glutine

Dried fruit - ORGANIC Mix Power - Gluten-free

Mélange de fruits secs - Mix Power BIO - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine

Homemade bread - Gluten-free

Pain de campagne - Sans gluten

Fette biscottate integrali BIO

ORGANIC wholemeal rusk

Biscottes complètes BIO

Confettura di mirtilli

Blueberry jam

Confiture aux myrtilles

Miele di fiori d'acacia

Acacia blossom honey | *Miel d'acacia*

Yogurt intero bianco BIO da latte fieno STG - Senza glutine

ORGANIC whole milk yogurt from haymilk TSG - Gluten-free

Yaourt blanc entier au lait de foin STG BIO - Sans gluten

Macedonia

Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale con prosciutto crudo, carciofi al forno e crema di pecorino alle erbe

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with prosciutto, baked artichokes and creamy herb-flavoured pecorino cheese

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet au jambon cru, artichauts au four et crème de pecorino aux herbes

Frittatina di albumi e pomodorini confit

Egg-white omelette with confit cherry tomato

Blancs d'oeufs cuits et tomates confites

Sfizio | Tasty treats | Gourmandises

Mini toast con manzo cotto e salsa tartara

Mini toast with cooked beef and tartar sauce

Mini toast au bœuf cuit et sauce tartare

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Collio Sauvignon - MARCO FELLUGA

Navetta con crema di funghi e alloro

"Navetta" bread with mushroom and bay leaf cream

Pain navette garni de crème aux champignons et laurier

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Falanghina del Sannio DOP - SENSORIALE

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale con prosciutto crudo, carciofi al forno e crema di pecorino alle erbe

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with prosciutto, baked artichokes and creamy herb-flavoured pecorino cheese

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet au jambon cru, artichauts au four et crème de pecorino aux herbes

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Fiolot Barbera d'Asti DOCG - PRUNOTTO

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Coppa e caciotta alle erbe

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Cured pork and herb-flavoured caciotta cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Coppa et caciotta aux herbes

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

"Vitruviano" Chianti DOCG - LEONARDO DA VINCI

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | Mozzarella de Bufala AOP

Focaccia croccante ai multicereali

Crispy multigrain focaccia | Focaccia croustillante aux céréales variées

Paninetto agli spinaci e sesamo

Spinach and sesame panini | Petit pain aux épinards et au sésame

Pane casereccio - Senza glutine

Homemade bread Gluten-free | Pain de campagne - Sans gluten

DOLCE by CARLO CRACCO

Crostata al panettone con cioccolato fondente

PASTRY by CARLO CRACCO

Dark chocolate panettone tart

DESSERT de CARLO CRACCO

Tartelette de Panettone au chocolat noir

"Fluffy cake" al cacao - Senza glutine e latte

Chocolate "Fluffy cake" - Gluten-free and milk-free

Petit gâteau " Fluffy cake " au cacao - Sans gluten et lait

Macedonia

Fresh fruit salad | Salade de fruits

Pranzo | Lunch | Déjeuner

Girella di pane con crema alla zucca e semi tostati

Bread swirl with pumpkin cream and toasted seeds

Petit pain à la crème de potiron et graines grillées

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Collio Sauvignon - MARCO FELLUGA

Frittatina di albumi e pomodorini confit

Egg-white omelette with confit cherry tomato

Blancs d'oeufs cuits et tomates confites

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Coppa e caciotta alle erbe

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Cured pork and herb-flavoured caciotta cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Coppa et caciotta aux herbes

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

"Vitruviano" Chianti DOCG - LEONARDO DA VINCI

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante ai multicereali

Crispy multigrain focaccia | *Focaccia croustillante aux céréales variées*

Paninetto agli spinaci e sesamo

Spinach and sesame panini | *Petit pain aux épinards et au sésame*

Pane casereccio - Senza glutine

Homemade bread Gluten-free | *Pain de campagne - Sans gluten*

Tagliatelle ai funghi

Tagliatelle with mushrooms | *Pâtes Tagliatelles aux champignons*

Crema di ceci e mazzancolle

Cream of chickpeas and mazzancolle prawns | *Crème de pois chiches et crevettes royales*

Risotto alla pescatora - Senza glutine e lattosio

Seafood risotto - Gluten-free and lactose-free | *Risotto aux fruits de mer - Sans gluten et lactose*

PIATTO by CARLO CRACCO

Guanciale di manzo al vino rosso con purea di sedano rapa

DISH by CARLO CRACCO

Beef cheek braised in red wine with celery root purée

PLAT de CARLO CRACCO

Joue de bœuf au vin rouge avec purée de céleri-rave

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Firol Barbera d'Asti DOCG - PRUNOTTO

Branzino alle erbe e curcuma

Sea bass with herbs and turmeric | *Bar aux herbes et curcuma*

Patate, sedano e olive | Potatoes, celery and olives | *Pommes de terre, céleri et olives*

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale con prosciutto crudo, carciofi al forno e crema di pecorino alle erbe

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with prosciutto, baked artichokes and creamy herb-flavoured pecorino cheese

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet au jambon cru, artichauts au four et crème de pecorino aux herbes

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Firol Barbera d'Asti DOCG - PRUNOTTO

DOLCE by CARLO CRACCO

Crostata al panettone con cioccolato fondente

PASTRY by CARLO CRACCO

Dark chocolate panettone tart

DESSERT de CARLO CRACCO

Tartelette de Panettone au chocolat noir

"Fluffy cake" al cacao - Senza glutine e latte

Chocolate "Fluffy cake" - Gluten-free and milk-free

Petit gâteau "Fluffy cake" au cacao - Sans gluten et lait

Macedonia | Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

Aperitivo | Appetisers | Apéritif

Mini toast con manzo cotto e salsa tartara

Mini toast with cooked beef and tartar sauce

Mini toast au bœuf cuit et sauce tartare

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Collio Sauvignon - MARCO FELLUGA

Navetta con crema di funghi e alloro

"Navetta" bread with mushroom and bay leaf cream

Pain navette garni de crème aux champignons et laurier

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Falanghina del Sannio DOP - SENSORIALE

Focaccina maltata con provola

Malted focaccia with provola cheese

Focaccia au malt et fromage provola

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Bianco Maggiore, Grillo DOP Sicilia BIO - CANTINE RALLO

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Coppa e caciotta alle erbe

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Cured pork and herb-flavoured caciotta cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Coppa et caciotta aux herbes

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

"Vitruviano" Chianti DOCG - LEONARDO DA VINCI

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante ai multigrain

Crispy multigrain focaccia | *Focaccia croustillante aux céréales variées*

Paninetto agli spinaci e sesamo

Spinach and sesame panini | *Petit pain aux épinards et au sésame*

Grissino DOP al pomodoro | PDO Tomato Breadstick | *Grissino AOP à la tomate*

Pane casereccio - Senza glutine

Homemade bread - Gluten-free | *Pain de campagne - Sans gluten*

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale con prosciutto crudo, carciofi al forno e crema di pecorino alle erbe

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with prosciutto, baked artichokes and creamy herb-flavoured pecorino cheese

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet au jambon cru, artichauts au four et crème de pecorino aux herbes

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Fiulot Barbera d'Asti DOCG - PRUNOTTO

DOLCE by CARLO CRACCO

Crostata al panettone con cioccolato fondente

PASTRY by CARLO CRACCO

Dark chocolate panettone tart

DESSERT de CARLO CRACCO

Tartelette de Panettone au chocolat noir

"Fluffy cake" al cacao - Senza glutine e latte

Chocolate "Fluffy cake" - Gluten-free and milk-free

Petit gâteau " Fluffy cake " au cacao - Sans gluten et lait

Macedonia | Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

Cena | Dinner | Dîner

Girella di pane con crema alla zucca e semi tostati

Bread swirl with pumpkin cream and toasted seeds

Petit pain à la crème de potiron et graines grillées

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Collio Sauvignon - MARCO FELLUGA

Focaccina maltata con provola

Malted focaccia with provola cheese | *Focaccia au malt et fromage provola*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Bianco Maggiore, Grillo DOP Sicilia BIO - CANTINE RALLO

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Coppa e caciotta alle erbe

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Cured pork and herb-flavoured caciotta cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Coppa et caciotta aux herbes

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

"Vitruviano" Chianti DOCG - LEONARDO DA VINCI

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante ai multicereali

Crispy multigrain focaccia | *Focaccia croustillante aux céréales variées*

Paninetto agli spinaci e sesamo

Spinach and sesame panini | *Petit pain aux épinards et au sésame*

Grissino DOP al pomodoro | PDO Tomato Breadstick | *Grissino AOP à la tomate*

Pane casereccio - Senza glutine

Homemade bread Gluten-free | *Pain de campagne - Sans gluten*

Tagliatelle ai funghi

Tagliatelle with mushrooms | *Pâtes Tagliatelles aux champignons*

Crema di ceci e mazzancolle

Cream of chickpeas and mazzancolle prawns | *Crème de pois chiches et crevettes royales*

Risotto alla pescatora - Senza glutine e lattosio

Seafood risotto - Gluten-free and lactose-free | *Risotto aux fruits de mer - Sans gluten et lactose*

PIATTO by CARLO CRACCO

Guanciale di manzo al vino rosso con purea di sedano rapa

DISH by CARLO CRACCO

Beef cheek braised in red wine with celery root purée

PLAT de CARLO CRACCO

Joue de bœuf au vin rouge avec purée de céleri-rave

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Fiulot Barbera d'Asti DOCG - PRUNOTTO

Branzino alle erbe e curcuma

Sea bass with herbs and turmeric | *Bar aux herbes et curcuma*

Patate, sedano e olive | Potatoes, celery and olives | *Pommes de terre, céleri et olives*

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale con prosciutto crudo, carciofi al forno e crema di pecorino alle erbe

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with prosciutto, baked artichokes and creamy herb-flavoured pecorino cheese

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet au jambon cru, artichauts au four et crème de pecorino aux herbes

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Fiulot Barbera d'Asti DOCG - PRUNOTTO

DOLCE by CARLO CRACCO

Crostata al panettone con cioccolato fondente

PASTRY by CARLO CRACCO

Dark chocolate panettone tart

DESSERT de CARLO CRACCO

Tartelette de Panettone au chocolat noir

"Fluffy cake" al cacao - Senza glutine e latte

Chocolate "Fluffy cake" - Gluten-free and milk-free

Petit gâteau " Fluffy cake " au cacao - Sans gluten et lait

Macedonia | Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

Open bar

I vini bianchi | White wine | Vins blancs

Falanghina del Sannio DOC - SENSORIALE - Campania - 13% vol - 37,5 cl

Falanghina del Sannio DOC - SENSORIALE - Campania - 13% vol

Falanghina del Sannio DOC - SENSORIALE - Campanie - 13% vol

Bianco Maggiore, Grillo DOP Sicilia BIO - CANTINE RALLO - Sicilia - 13% vol - 37,5 cl

Bianco Maggiore, Grillo DOP Sicilia BIO - CANTINE RALLO - Sicily - 13% vol

Bianco Maggiore, Grillo DOP Sicilia BIO - CANTINE RALLO - Sicile - 13% vol

Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 - SARAJA - Sardegna - 14,5% vol - 37,5 cl

Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 - SARAJA - Sardinia - 14,5% vol

Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 - SARAJA - Sardaigne - 14,5% vol

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

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

Collio Sauvignon - MARCO FELLUGA - Frioul-Vénétie Julienne - 13% vol

I vini rossi | Red wine | Vins rouges

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

"Vitruviano" Chianti DOCG - LEONARDO DA VINCI - Tuscany - 13% vol

"Vitruviano" Chianti DOCG - LEONARDO DA VINCI - Toscane - 13% vol

Fiulot Barbera d'Asti DOCG - PRUNOTTO - Piemonte - 13,5% vol - 37,5 cl

Fiulot Barbera d'Asti DOCG - PRUNOTTO - Piedmont - 13,5% vol

Fiulot Barbera d'Asti DOCG - PRUNOTTO - Piemont - 13,5% vol

Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI - Umbria - 13,5% vol - 37,5 cl

Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI - Umbria - 13,5% vol

Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI - Ombrie - 13,5% vol

Sasso Serra Aglianico DOC - PASSO DELLE TORTORE - Campania - 13,5% vol - 37,5 cl

Sasso Serra Aglianico DOC - PASSO DELLE TORTORE - Campania - 13,5% vol

Sasso Serra Aglianico DOC - PASSO DELLE TORTORE - Campanie - 13,5% vol

Il prosecco | Prosecco wine | Prosecco

1870 Gianfranco Giorgi, spumante metodo classico brut - GIORGI - Lombardia - 12,5% vol - 20 cl

1870 Gianfranco Giorgi, spumante metodo classico brut - GIORGI - Lombardy - 12,5% vol

1870 Gianfranco Giorgi, spumante metodo classico brut - GIORGI - Lombardie - 12,5% vol

Le birre artigianali | Craft beer | Bière artisanale

Isaac - BALADIN - 5% vol - 33 cl

Biova Classica - BIOVA - 4,7% vol - 33 cl

Bella Rossa - DOPPIO MALTO - 6,5% vol

Nazionale - Senza glutine - BALADIN - 6,5% vol - 33 cl

Nazionale - Gluten-free - BALADIN - 6,5% vol

Nazionale - Sans gluten - BALADIN - 6,5% vol

Gli aperitivi | Aperitifs | Apéritifs

Crodino - 10 cl

San Bitter rosso - 10 cl

San Bitter Red | San Bitter rouge

San Bitter Dry bianco - 10 cl

San Bitter Dry White | San Bitter Dry blanc

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

Le acque | Water | Les eaux

Acqua naturale

Still water | Eau plate

Acqua frizzante

Sparkling water | Eau pétillante

Bibite analcoliche | Non-alcoholic drinks | Boissons sans alcool

Coca-Cola Original

Coca-Cola Zero Zuccheri

Coca-Cola Zero Sugar | Coca-Cola Zéro

Fanta Orange

Sprite

Tea limone BIO | ORGANIC lemon tea | Thé citron BIO

Tea pesca BIO | ORGANIC peach tea | Thé pêche BIO

Chinotto BIO | ORGANIC chinotto | Chinotto BIO

Gazzosa BIO | ORGANIC lemon soda | Gazzosa BIO

I succhi e la spremuta BIO

ORGANIC juices and freshly squeezed juices

Les jus et les fruits pressés BIO

Succo di frutta ACE BIO

ORGANIC ACE fruit juice | Jus de fruit ACE BIO

Succo di frutta Albicocca BIO

ORGANIC apricot juice | Jus de fruit Abricot BIO

Succo di frutta Ananas BIO

ORGANIC pineapple juice | Jus de fruit Ananas BIO

Spremuta di arancia bionda BIO

ORGANIC blond orange juice | Orange blonde pressée BIO

La caffetteria | Coffee | Boissons Chaudes

illy espresso - Caffè Intenso

illy espresso - Bold roast coffee | illy espresso - Café à torréfaction intense

illy espresso - Caffè lungo Intenso

illy espresso - Long bold roast coffee

illy espresso - Café allongé à torréfaction intense

Caffè macchiato

Espresso with a dash of milk | Café espresso avec une touche de lait

Caffè macchiato con bevanda di riso

Espresso with a dash of rice drink | Café espresso avec une touche de lait de riz

illy espresso - Caffè decaffeinato

illy espresso - Decaffeinated coffee | illy espresso - Café décaféiné

illy espresso - Caffè lungo decaffeinato

illy espresso - Long decaffeinated coffee | illy espresso - Café allongé décaféiné

Orzo Espresso - Hordeum

"Hordeum" Barley coffee | Café d'orge Espresso - Hordeum

Orzo Ginseng - Hordeum

"Hordeum" Barley ginseng | Café d'orge Ginseng - Hordeum

Bicchiere di latte

Glass of milk | Verre de lait

Bicchiere di bevanda di riso

Glass of rice drink | Verre de lait de riz

Cappuccino

Cappuccino di riso

Rice Cappuccino | Cappuccino avec une touche de lait de riz

Latte macchiato

Milk with a dash of coffee | Lait avec une touche de café

Bevanda di riso macchiata

Rice drink with a dash of coffee | Lait de riz avec une touche de café

Cioccolata calda

Hot chocolate | Chocolat chaud

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

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

Tea Breakfast | Breakfast tea | Thé Breakfast

Camomilla BIO | ORGANIC chamomile | Camomille BIO

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

Tisana Bali | Bali herbal tea | Tisane Bali

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



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 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 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.

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.

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

Some menus could be available only in certain time slots.

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



FRECCIAROSSA

