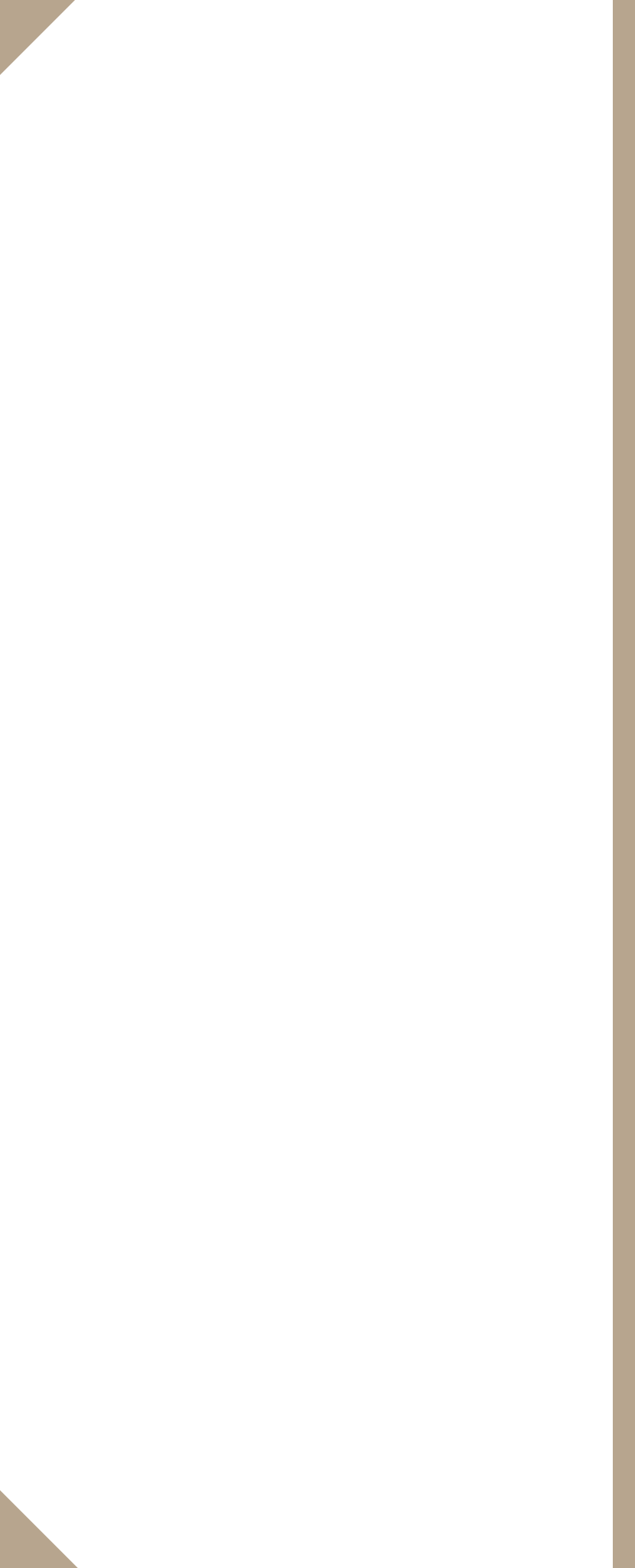


Executive

Menù | Menu | La Carte





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*

Cornetto ai cereali e miele

Multigrain and honey croissant | *Croissant aux céréales et au miel*

Cremoso di latte di bufala - caramello

Creamy buffalo milk - caramel

Lait de bufflonne crémeux - caramel

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red fruits tartlet - Gluten-free and milk-free

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten et lait

Frollino al caramello

Caramel biscuit

Biscuits au caramel

Frutta secca - Mix Vitalità BIO - Senza glutine

Dried fruit - ORGANIC Mix Vitalità - Gluten-free

Mélange de fruits secs - Mix Vitalité 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 ciliegie

Cherry jam

Confiture de cerises

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 alla curcuma con mousse di mozzarella e basilico, salame Napoli e caponata di verdure

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Turmeric bread with mozzarella and basil mousse, "Napoli" salami and vegetable caponata

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain au curcuma et mousse de mozzarella et basilic, salami " Napoli " et poêlée de légumes façon caponata

Tortino di albumi e pomodorini confit al timo

Savory tart with egg whites and confit cherry tomatoes with thyme

Gâteau aux blancs d'oeufs et tomates confites au thym

Sfizio | Tasty treats | Gourmandises

Mini girella con pesto, olive e pomodoro secco

Mini roll with pesto, olives and dried tomatoes

Mini roulé au pesto, olives et tomates séchées

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

Rustico alle verdure

Vegetable rustic pie

Quiche aux légumes

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane alla curcuma con mousse di mozzarella e basilico, salame Napoli e caponata di verdure

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Turmeric bread with mozzarella and basil mousse, "Napoli" salami and vegetable caponata

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain au curcuma et mousse de mozzarella et basilic, salami "Napoli" et poêlée de légumes façon caponata

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Prosciutto crudo e provolone

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Prosciutto ham and provolone cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Jambon cru et fromage Provolone

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

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*

Cremoso di latte di bufala - caramello

Creamy buffalo milk - caramel

Lait de bufflonne crémeux - caramel

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red fruits tartlet - Gluten-free and milk-free

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten et lait

Macedonia

Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

Pranzo | Lunch | Déjeuner

Hummus di ceci con fetta biscottata al pesto

Chickpea hummus with pesto rusk

Houmous aux pois chiches avec biscotte au pesto

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

Tortino di albumi e pomodorini confit al timo

Savory tart with egg whites and confit cherry tomatoes with thyme

Gâteau aux blancs d'œufs et tomates confites au thym

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Prosciutto crudo e provolone

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Prosciutto ham and provolone cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Jambon cru et fromage Provolone

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

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*

Ziti con ragù in cottura lenta

Ziti pasta with slow-cooked meat sauce | *Pâtes "ziti" à la viande en cuisson lente*

Cous cous speziato con taboulè di verdure

Spicy couscous with vegetable tabbouleh salad

Salade de couscous épicés aux légumes

Ravioli di burrata con crema di peperoni arrostiti - Senza glutine e lattosio

Burrata ravioli with roasted pepper cream - Gluten-free and lactose-free

Raviois farcis à la burrata avec crème de poivrons rôtis - Sans gluten et lactose

PIATTO by CARLO CRACCO

Sovracosce di pollo ai peperoni gialli e rossi con cicoria ripassata

DISH by CARLO CRACCO

Chicken thighs with yellow and red peppers and sautéed chicory

PLAT de CARLO CRACCO

Cuisses de poulet aux poivrons jaunes et rouges et chicorée sautée

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Nizza Bracco Manera DOCG - TENUTA CARRETTA

Merluzzo in guazzetto con pomodorini e capperi

Cod stewed in tomato and caper sauce | *Merlu en "guazzetto" de petites tomates et câpres*

Verdure in agrodolce

Sweet-and-sour vegetables | *Légumes à l'aigre-doux*

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane alla curcuma con mousse di mozzarella e basilico, salame Napoli e caponata di verdure

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Turmeric bread with mozzarella and basil mousse, "Napoli" salami and vegetable caponata

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain au curcuma et mousse de mozzarella et basilic, salami "Napoli" et poêlée de légumes façon caponata

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE

Cremoso di latte di bufala - caramello

Creamy buffalo milk - caramel

Lait de bufflonne crémeux - caramel

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red fruits tartlet - Gluten-free and milk-free | *Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten et lait*

Macedonia | Fresh fruit salad | Salade de fruits

Aperitivo | Appetisers | Apéritif

Mini girella con pesto, olive e pomodoro secco

Mini roll with pesto, olives and dried tomatoes

Mini roulé au pesto, olives et tomates séchées

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

Rustico alle verdure

Vegetable rustic pie

Quiche aux légumes

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

Pizzetta margherita

Mini Margherita pizza

Petite pizza Margherita

Birra consigliata | Recommended beer | Bière conseillé

Blanche - DOPPIO MALTO - 5,2% vol

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Prosciutto crudo e provolone

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Prosciutto ham and provolone cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Jambon cru et fromage Provolone

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

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 finocchietto

PDO fennel breadstick | *Grissino AOP au fenouil*

Pane casereccio - Senza glutine

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

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane alla curcuma con mousse di mozzarella e basilico, salame Napoli e caponata di verdure

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Turmeric bread with mozzarella and basil mousse, "Napoli" salami and vegetable caponata

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain au curcuma et mousse de mozzarella et basilic, salami "Napoli" et poêlée de légumes façon caponata

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE

Cremoso di latte di bufala - caramello

Creamy buffalo milk - caramel

Lait de bufflonne crémeux - caramel

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red fruits tartlet - Gluten-free and milk-free | *Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten et lait*

Macedonia | Fresh fruit salad | Salade de fruits

Cena | Dinner | Dîner

Hummus di ceci con fetta biscottata al pesto

Chickpea hummus with pesto rusk | Houmous aux pois chiches avec biscotte au pesto

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

Pizzetta margherita

Mini Margherita pizza | Petite pizza Margherita

Birra consigliata | Recommended beer | Bière conseillé

Blanche - DOPPIO MALTO - 5,2% vol

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Prosciutto crudo e provolone

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Prosciutto ham and provolone cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Jambon cru et fromage Provolone

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

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 finocchietto | PDO fennel breadstick | Grissino AOP au fenouil

Pane casereccio - Senza glutine

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

Ziti con ragù in cottura lenta

Ziti pasta with slow-cooked meat sauce | Pâtes "ziti" à la viande en cuisson lente

Cous cous speziato con tabulè di verdure

Spicy couscous with vegetable tabboulé salad | Salade de couscous épicés aux légumes

Ravioli di burrata con crema di peperoni arrostiti - Senza glutine e lattosio

Burrata ravioli with roasted pepper cream - Gluten-free and lactose-free

Ravioles farcis à la burrata avec crème de poivrons rôtis - Sans gluten et lactose

PIATTO by CARLO CRACCO

Sovracosce di pollo ai peperoni gialli e rossi con cicoria ripassata

DISH by CARLO CRACCO

Chicken thighs with yellow and red peppers and sautéed chicory

PLAT de CARLO CRACCO

Cuisses de poulet aux poivrons jaunes et rouges et chicorée sautée

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Nizza Bricco Manera DOCG - TENUTA CARRETTA

Merluzzo in guazzetto con pomodorini e capperi

Cod stewed in tomato and caper sauce | Merlu en "guazzetto" de petites tomates et câpres

Verdure in agrodolce

Sweet-and-sour vegetables | Légumes à l'aigre-doux

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane alla curcuma con mousse di mozzarella e basilico, salame Napoli e caponata di verdure

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Turmeric bread with mozzarella and basil mousse, "Napoli" salami and vegetable caponata

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain au curcuma et mousse de mozzarella et basilic, salami "Napoli" et poêlée de légumes façon caponata

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE

Cremoso di latte di bufala - caramello

Creamy buffalo milk - caramel

Lait de bufflonne crémeux - caramel

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red fruits tartlet - Gluten-free and milk-free | Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten et lait

Macedonia | Fresh fruit salad | Salade de fruits

Open bar

I vini bianchi | White wine | Vins blancs

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE - Campania - 14% vol - 37,5 cl

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE - Campania - 14% vol

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE - Campanie - 14 % vol

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI - Lombardia - 13% vol - 37,5 cl

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI - Lombardy - 13% vol

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI - Lombardie - 13 % vol

Friulano Collio DOC - BORGO CONVENTI - Friuli Venezia Giulia - 13,5% vol - 37,5 cl

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

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

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI - Umbria - 12,5% vol - 37,5 cl

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI - Umbria - 12,5% vol

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI - Ombrie - 12,5 % vol

I vini rossi | Red wine | Vins rouges

Neprica Primitivo IGT - TORMARESCA - Puglia - 14,5% vol - 37,5 cl

Neprica Primitivo IGT - TORMARESCA - Apulia - 14,5% vol

Neprica Primitivo IGT - TORMARESCA - Pouilles - 14,5 % vol

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

Piediroso Sannio DOC - SENSORIALE - Campania - 13% vol

Piediroso Sannio DOC - SENSORIALE - Campanie - 13 % vol

Nizza Bricco Manera DOCG - TENUTA CARRETTA - Piemonte - 15% vol - 37,5 cl

Nizza Bricco Manera DOCG - TENUTA CARRETTA - Piedmont - 15% vol

Nizza Bricco Manera DOCG - TENUTA CARRETTA - Piémont - 15 % vol

Sangiovese Rosè Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI - Emilia Romagna - 12,5% vol - 37,5 cl

Sangiovese Rosè Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI - Emilia-Romagna - 12,5% vol

Sangiovese Rosè Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI - Émilie-Romagne - 12,5 % vol

Lo spumante | Sparkling wine | Les bulles

Tenuta Cassinello - Spumante metodo classico - GIORGI - Lombardia - 12,5% vol - 20 cl

Tenuta Cassinello - Spumante metodo classico - GIORGI - Lombardy - 12,5% vol

Tenuta Cassinello - Spumante metodo classico - GIORGI - Lombardie - 12,5 % vol

Le birre artigianali | Craft beer | Bière artisanale

Nora - BALADIN - 6,8% vol - 33 cl

Blanche - DOPPIO MALTO - 5,2% vol - 33 cl

Integrale - BIOVA - 5% vol - 33 cl

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

Sanbittèr Rosso - 10 cl

Sanbittèr Red | Sanbittèr Rouge

Sanbittèr Dry Bianco - 10 cl

Sanbittèr Dry White | Sanbittèr 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.



