

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*

Treccia alla crema

Treccia pastry with cream filling | *Torsade à la crème*

Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole

Creamy buffalo milk - cocoa and hazelnut

Lait de bufflonne crémeux - cacao et noisette

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

Apricot tartlet with buckwheat - Gluten-free and milk-free

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten et lait

Traversina al cacao

Cocoa "traversina" biscuit

Biscuit " Traversina " au cacao

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 ciliegia

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

Bun ai cereali misti con vitello tonnato, capperi, sedano rapa e carote

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Mixed grain bun with veal in tuna sauce, capers, celeriac and carrots

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Bun aux céréales mixtes au veau tonn  , câpres, céleri-rave et carottes

Empanadas con verdure e bacon

Empanadas with vegetables and bacon

Empanadas aux légumes et bacon

Sfizio | Tasty treats | Gourmandises

Focaccia con speck e crema di gorgonzola alle noci

Focaccia with speck and gorgonzola and walnut cream

Focaccia au speck et crème de gorgonzola aux noix

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

Torta salata di cavolo nero e formaggio dell'altopiano

Savoury pie with black cabbage and "altopiano" cheese

Quiche au chou noir et fromage "altopiano"

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Sangiovese Rosé Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Bun ai cereali misti con vitello tonnato, capperi, sedano rapa e carote

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Mixed grain bun with veal in tuna sauce, capers, celeriac and carrots

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Bun aux céréales mixtes au veau tonnè, câpres, céleri-rave et carottes

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Nizza Bricco Manera DOCG - TENUTA CARRETTA

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Salame emiliano e provola

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Emilian salami and provola cheese

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE DE CARLO CRACCO

Salami émilien et fromage provola

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Sangiovese Rosé Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante con noci e uvetta

Crispy focaccia with walnuts and raisins | *Focaccia croquante aux noix et raisins secs*

Paninetto al cacao

Cocoa bread roll | *Petit pain au cacao*

Pane casereccio - Senza glutine

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

Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole

Creamy buffalo milk - cocoa and hazelnut

Lait de bufflonne crémeux - cacao et noisette

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

Apricot tartlet with buckwheat - Gluten-free and milk-free

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten et lait

Macedonia

Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

Pranzo | Lunch | Déjeuner

Hummus alla mediterranea con fetta biscottata al pomodoro

Mediterranean hummus with tomato rusks

Houmous à la méditerranéenne et biscottes à la tomate

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE

Empanadas con verdure e bacon

Empanadas with vegetables and bacon

Empanadas aux légumes et bacon

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Salame emiliano e provola

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Emilian salami and provola cheese

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE DE CARLO CRACCO

Salami émilien et fromage provola

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Sangiovese Rosé Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante con noci e uvetta

Crispy focaccia with walnuts and raisins | *Focaccia croquante aux noix et raisins secs*

Paninetto al cacao | Cocoa bread roll | *Petit pain au cacao*

Pane casereccio - Senza glutine

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

Agnolotti di brasato al sugo ristretto di carne

Braised agnolotti pasta with thick meat sauce

Pâtes Agnolotti farcis de viande braisée, réduction de sauce de viande

Riso nero al profumo di limone, prosciutto cotto ed edamame

Black rice scented with lemon, cooked ham and edamame

Riz noir parfumé au citron, jambon cuit et edamame

Fusilli al ragù bolognese - Senza glutine e lattosio

Fusilli pasta with Bolognese sauce - Gluten and lactose free

Pâtes fusilli à la sauce bolognaise - Sans gluten et lactose

PIATTO by CARLO CRACCO

Coscia d'anatra alla Vallesana con purea di patate dolci al curry

DISH by CARLO CRACCO

"Vallesana style" duck leg with sweet potato puree with curry

PLAT de CARLO CRACCO

Cuisse de canard façon "Vallesana" avec purée de patates douces au curry

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Friulano Collio DOC - BORGO CONVENTI

Stinchetto di maiale in cottura lenta

Slow-cooked pork shank | *Jarret de porc en cuisson lente*

Patate prezzemolate

Parsleyed potatoes | *Pommes de terre persillées*

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Bun ai cereali misti con vitello tonnato, capperi, sedano rapa e carote

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Mixed grain bun with veal in tuna sauce, capers, celeriac and carrots

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Bun aux céréales mixtes au veau tonnato, câpres, céleri-rave et carottes

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Nizza Bracco Manera DOCG - TENUTA CARRETTA

Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole

Creamy buffalo milk - cocoa and hazelnut

Lait de bufflonne crémeux - cacao et noisette

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

Apricot tartlet with buckwheat - Gluten-free and milk-free

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten et lait

Macedonia | Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

Aperitivo | Appetisers | Apéritif

Focaccia con speck e crema di gorgonzola alle noci

Focaccia with speck and gorgonzola and walnut cream

Focaccia au speck et crème de gorgonzola aux noix

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

Torta salata di cavolo nero e formaggio dell'altopiano

Savoury pie with black cabbage and "altopiano" cheese

Quiche au chou noir et fromage "altopiano"

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Sangiovese Rosé Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI

Focaccina con zucca e bacon

Focaccina with pumpkin and bacon

Petite focaccia au potiron et bacon

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Salame emiliano e provola

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Emilian salami and provola cheese

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE DE CARLO CRACCO

Salami émilien et fromage provola

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Sangiovese Rosé Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante con noci e uvetta

Crispy focaccia with walnuts and raisins | *Focaccia croquante aux noix et raisins secs*

Paninetto al cacao | Cocoa bread roll | *Petit pain au cacao*

Grissino DOP alle olive | PDO olive breadstick | *Gressin AOP aux olives*

Pane casereccio - Senza glutine

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

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Bun ai cereali misti con vitello tonnato, capperi, sedano rapa e carote

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Mixed grain bun with veal in tuna sauce, capers, celeriac and carrots

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Bun aux céréales mixtes au veau tonnè, câpres, céleri-rave et carottes

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole

Creamy buffalo milk - cocoa and hazelnut

Lait de bufflonne crémeux - cacao et noisette

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

Apricot tartlet with buckwheat - Gluten-free and milk-free

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten et lait

Macedonia | Fresh fruit salad | *Salade de fruits*

Cena | Dinner | Dîner

Hummus alla mediterranea con fetta biscottata al pomodoro

Mediterranean hummus with tomato rusks

Houmous à la méditerranéenne et biscottes à la tomate

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE

Focaccina con zucca e bacon

Focaccina with pumpkin and bacon | Petite focaccia au potiron et bacon

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Salame emiliano e provola

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Emilian salami and provola cheese

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE DE CARLO CRACCO

Salami émilien et fromage provola

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Sangiovese Rosé Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | Mozzarella de Bufala AOP

Focaccia croccante con noci e uvetta

Crispy focaccia with walnuts and raisins | Focaccia croquante aux noix et raisins secs

Paninetto al cacao | Cocoa bread roll | Petit pain au cacao

Grissino DOP alle olive | PDO olive breadstick | Gressin AOP aux olives

Pane casereccio - Senza glutine

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

Agnolotti di brasato al sugo ristretto di carne

Braised agnolotti pasta with thick meat sauce

Pâtes Agnolotti farcis de viande braisée, réduction de sauce de viande

Riso nero al profumo di limone, prosciutto cotto ed edamame

Black rice scented with lemon, cooked ham and edamame

Riz noir parfumé au citron, jambon cuit et edamame

Fusilli al ragù bolognese - Senza glutine e lattosio

Fusilli pasta with Bolognese sauce - Gluten and lactose free

Pâtes fusilli à la sauce bolognaise - Sans gluten et lactose

PIATTO by CARLO CRACCO

Coscia d'anatra alla Vallesana con purea di patate dolci al curry

DISH by CARLO CRACCO

"Vallesana style" duck leg with sweet potato puree with curry

PLAT de CARLO CRACCO

Cuisse de canard façon "Vallesana" avec purée de patates douces au curry

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Friulano Collio DOC - BORGO CONVENTI

Stinchetto di maiale in cottura lenta

Slow-cooked pork shank | Jarret de porc en cuisson lente

Patate prezzemolate

Parsleyed potatoes | Pommes de terre persillées

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Bun ai cereali misti con vitello tonnato, capperi, sedano rapa e carote

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Mixed grain bun with veal in tuna sauce, capers, celeriac and carrots

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Bun aux céréales mixtes au veau tonnato, câpres, céleri-rave et carottes

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Nizza Bracco Manera DOCG - TENUTA CARRETTA

Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole

Creamy buffalo milk - cocoa and hazelnut

Lait de bufflonne crémeux - cacao et noisette

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

Apricot tartlet with buckwheat - Gluten-free and milk-free

Tartelette aux abricots et au sarrasin - 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 Rosé Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI - Emilia Romagna - 12,5% vol - 37,5 cl

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

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

Le bollicine | Sparkling wine | Les bulles

Brut Nature, RIBOLLA GIALLA - STOCCO - Friuli Venezia Giulia - 12,5% vol - 20 cl

Brut Nature, RIBOLLA GIALLA - STOCCO - Friuli Venezia Giulia - 12,5% vol

Brut Nature, RIBOLLA GIALLA - STOCCO - Frioul-Vénétie Julienne - 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

Bicchieri di latte

Glass of milk | Verre de lait

Bicchieri 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.



