

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 multicereali e frutti di bosco

Multigrain croissant with mixed berries | *Croissant aux céréales complètes et fruits rouges*

Cremoso di latte di bufala - cappuccino

Creamy buffalo milk - cappuccino

Lait de bufflonne crémeux - cappuccino

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

Sbrisoloni agli agrumi

Citrus biscuits

Sablés aux agrumes

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 pesche

Peach jam

Confiture de pêches

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 bresaola, mousse al pesto, pomodori secchi e zucchine grigliate al limone

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with bresaola, pesto mousse, sun-dried tomatoes and grilled zucchini with lemon

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet à la bresaola, mousse au pesto, tomates séchées et courgettes grillées au citron

Tramezzino al pollo con senape e arancia

Chicken tramezzino sandwich with mustard and orange

Sandwich au poulet, moutarde et orange

Sfizio | Tasty treats | Gourmandises

Paninetto integrale con mousse di rucola e prosciutto crudo

Wholemeal panini with rocket mousse and prosciutto ham

Petit pain complet avec mousse de roquette et jambon cru

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

Torta salata con fagiolini, patate, olive taggiasche e basilico

Savoury pie with green beans, potatoes, taggiasca olives and basil

Quiche aux haricots verts, pommes de terre, olives taggiasca et basilic

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale con bresaola, mousse al pesto, pomodori secchi e zucchine grigliate al limone

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with bresaola, pesto mousse, sun-dried tomatoes and grilled zucchini with lemon

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet à la bresaola, mousse au pesto, tomates séchées et courgettes grillées au citron

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Speck e Bergader

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Speck and Bergader cheese

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE DE CARLO CRACCO

Speck et fromage Bergader

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Piedirosso Sannio DOC - SENSORIALE

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante all'olio evo

Crispy focaccia with extra virgin olive oil | *Focaccia croquante à l'huile d'olive extra vierge*

Paninetto alla semola

Semolina bread roll | *Petit pain à la semoule*

Pane casereccio - Senza glutine

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

Cremoso di latte di bufala - cappuccino

Creamy buffalo milk - cappuccino

Lait de bufflonne crémeux - cappuccino

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

Maritozzo al pomodoro con mousse al basilico

Mini tomato maritozzo with basil mousse

Petit "Maritozzo" à la tomate et mousse de basilic

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

Tramezzino al pollo con senape e arancia

Chicken tramezzino sandwich with mustard and orange

Sandwich au poulet, moutarde et orange

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Speck e Bergader

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Speck and Bergader cheese

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE DE CARLO CRACCO

Speck et fromage Bergader

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Piediroso Sannio DOC - SENSORIALE

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante all'olio evo

Crispy focaccia with extra virgin olive oil | *Focaccia croquante à l'huile d'olive extra vierge*

Paninetto alla semola

Semolina bread roll | *Petit pain à la semoule*

Pane casereccio - Senza glutine

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

Caserecce con ragù di salsiccia e pomodoro

Caserecce pasta with sausage and tomato sauce | *Pâtes caserecce saucisse et sauce tomate*

Fregola sarda con verdure dell'orto e ceci alla paprika

Sardinian "Fregola" pasta with garden vegetables and chickpeas with paprika

Pâtes sardes "Fregola" légumes du jardin, pois chiches et paprika

Mezzi rigatoni con zucchine e zafferano - Senza glutine e lattosio

Mezzi rigatoni pasta with zucchini and saffron - Gluten and lactose free

Pâtes "Mezzi rigatoni" aux courgettes et safran - Sans gluten et lactose

PIATTO by CARLO CRACCO

Pollo all'ischitana con finocchi, carote e sedano di Verona

DISH by CARLO CRACCO

Chicken Ischia style with fennel, carrots and Verona celery

PLAT de CARLO CRACCO

Poulet façon "Ischitana" fenouil, carottes et céleri de Vérone

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE

Polpette al pomodoro e origano

Meatballs in tomato sauce with oregano | *Boulettes de viande sauce tomate et origan*

Purea di patate

Mashed potatoes | *Purée de pommes de terre*

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale con bresaola, mousse al pesto, pomodori secchi e zucchine grigliate al limone

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with bresaola, pesto mousse, sun-dried tomatoes and grilled zucchini with lemon

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet à la bresaola, mousse au pesto, tomates séchées et courgettes grillées au citron

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

Cremoso di latte di bufala - cappuccino

Creamy buffalo milk - cappuccino

Lait de bufflonne crémeux - cappuccino

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

Paninetto integrale con mousse di rucola e prosciutto crudo

Wholemeal panini with rocket mousse and prosciutto ham

Petit pain complet avec mousse de roquette et jambon cru

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

Torta salata con fagiolini, patate, olive taggiasche e basilico

Savoury pie with green beans, potatoes, taggiasca olives and basil

Quiche aux haricots verts, pommes de terre, olives taggiasca et basilic

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE

Mini calzone con crema al latte e prosciutto cotto

Mini calzone with milk cream and cooked ham

Mini calzone à la crème de lait et jambon cuit

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Nizza Bricco Manera DOCG - TENUTA CARRETTA

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Speck e Bergader

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Speck and Bergader cheese

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE DE CARLO CRACCO

Speck et fromage Bergader

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Piediroso Sannio DOC - SENSORIALE

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante all'olio evo

Crispy focaccia with extra virgin olive oil | *Focaccia croquante à l'huile d'olive extra vierge*

Paninetto alla semola

Semolina bread roll | *Petit pain à la semoule*

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

Pane integrale con bresaola, mousse al pesto, pomodori secchi e zucchine grigliate al limone

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with bresaola, pesto mousse, sun-dried tomatoes and grilled zucchini with lemon

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet à la bresaola, mousse au pesto, tomates séchées et courgettes grillées au citron

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

Cremoso di latte di bufala - cappuccino

Creamy buffalo milk - cappuccino

Lait de bufflonne crémeux - cappuccino

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

Maritozzo al pomodoro con mousse al basilico

Mini tomato maritozzo with basil mousse | *Petit "Maritozzo" à la tomate et mousse de basilic*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

Mini calzone con crema al latte e prosciutto cotto

Mini calzone with milk cream and cooked ham | *Mini calzone à la crème de lait et jambon cuit*

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Nizza Bracco Manera DOCG - TENUTA CARRETTA

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Speck e Bergader

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by Carlo Cracco

Speck and Bergader cheese

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE DE CARLO CRACCO

Speck et fromage Bergader

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Piediroso Sannio DOC - SENSORIALE

Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | *Mozzarella de Bufala AOP*

Focaccia croccante all'olio evo

Crispy focaccia with extra virgin olive oil | *Focaccia croquante à l'huile d'olive extra vierge*

Paninetto alla semola

Semolina bread roll | *Petit pain à la semoule*

Grissino DOP alle olive

PDO olive breadstick | *Gressin AOP aux olives*

Pane casereccio - Senza glutine

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

Caserecce con ragù di salsiccia e pomodoro

Caserecce pasta with sausage and tomato sauce | *Pâtes caserecce saucisse et sauce tomate*

Fregola sarda con verdure dell'orto e ceci alla paprika

Sardinian "Fregola" pasta with garden vegetables and chickpeas with paprika

Pâtes sardes "Fregola" légumes du jardin, pois chiches et paprika

Mezzi rigatoni con zucchine e zafferano - Senza glutine e lattosio

Mezzi rigatoni pasta with zucchinis and saffron - Gluten and lactose free

Pâtes "Mezzi rigatoni" aux courgettes et safran - Sans gluten et lactose

PIATTO by CARLO CRACCO

Pollo all'ischitana con finocchi, carote e sedano di Verona

DISH by CARLO CRACCO

Chicken Ischia style with fennel, carrots and Verona celery

PLAT de CARLO CRACCO

Poulet façon "Ischitana" fenouil, carottes et céleri de Vérone

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE

Polpette al pomodoro e origano

Meatballs in tomato sauce with oregano | *Boulettes de viande sauce tomate et origan*

Purea di patate

Mashed potatoes | *Purée de pommes de terre*

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Pane integrale con bresaola, mousse al pesto, pomodori secchi e zucchine grigliate al limone

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Wholemeal bread with bresaola, pesto mousse, sun-dried tomatoes and grilled zucchinis with lemon

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Pain complet à la bresaola, mousse au pesto, tomates séchées et courgettes grillées au citron

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

Cremoso di latte di bufala - cappuccino

Creamy buffalo milk - cappuccino

Lait de bufflonne crémeux - cappuccino

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.



