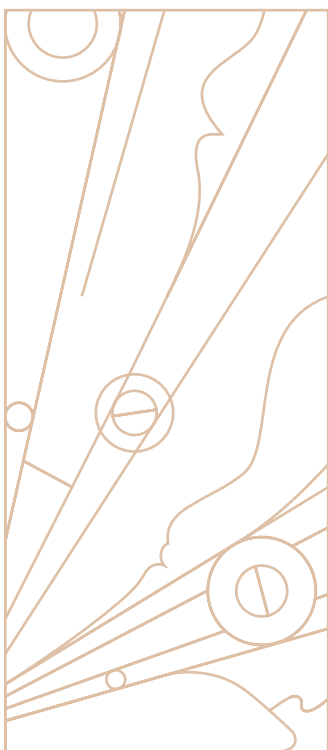
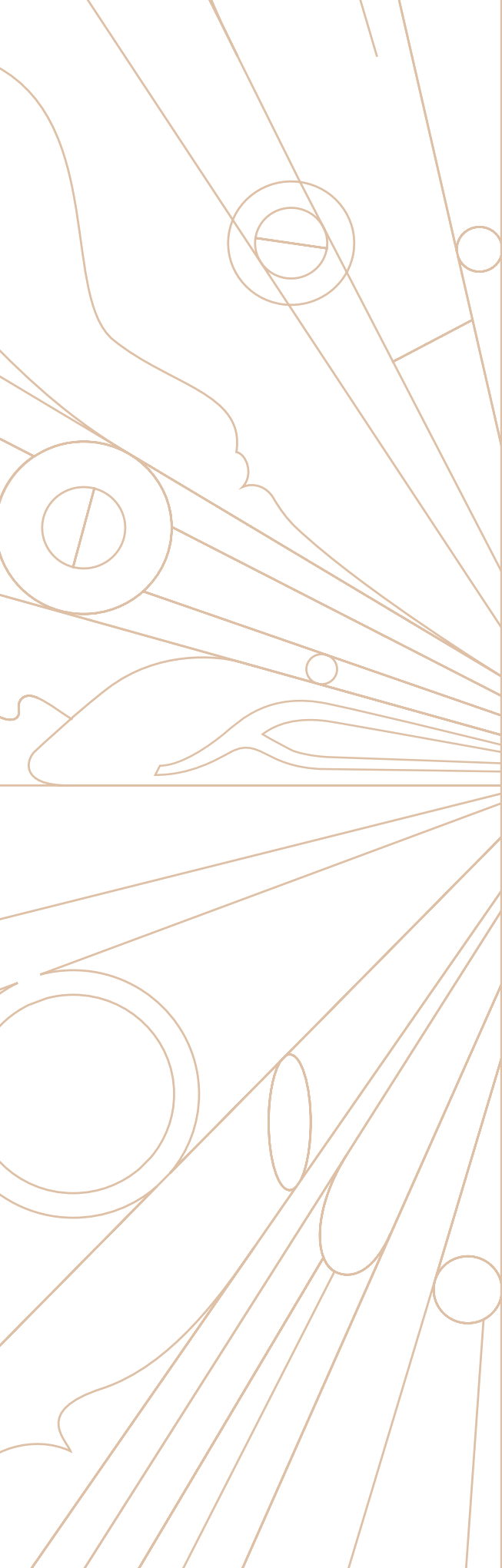


# EXECUTIVE

MENÙ | MENU | LA CARTE

**F** FRECCIAROSSA





# EXECUTIVE

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

## EXECUTIVE

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.

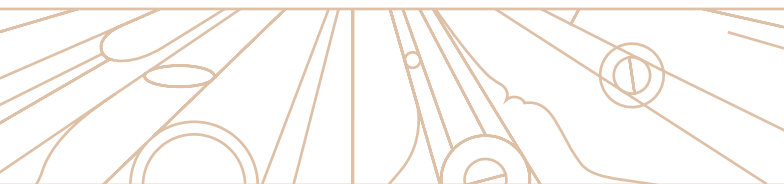
**Treat yourself to a little luxury.**

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 avec les recettes créées.

## Colazione | Breakfast | Petit déjeuner



### **Cornetto vuoto**

Plain croissant | Croissant nature

### **Strudel alla mela**

Apple strudel | Strudel aux pommes

### **Cremoso di latte di bufala - cocco - Senza glutine**

Creamy buffalo milk dessert - coconut - Gluten-free  
Lait de bufflonne crémeux - noix de coco - Sans gluten

### **Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte**

Red berry tartlet - Gluten and milk-free  
Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait

### **Margherita con confettura di fragole**

Margherita biscuit with strawberry jam  
Biscuit « Margherita » à la confiture de fraises

### **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 rusks | Biscottes complètes BIO

### **Confettura di fragole**

Strawberry jam | Confiture de fraises

### **Miele di fiori d'acacia**

Acacia blossom honey | Miel d'acacia

### **Yogurt intero bianco BIO da latte fieno STG - Senza glutine**

ORGANIC whole milk yoghurt 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**

#### **Focaccia con bresaola, asparagi saltati alla maggiorana e crema all'uovo**

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO  
Focaccia with bresaola, sautéed asparagus with marjoram and egg cream

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO  
Focaccia avec bresaola, asperges sautées à la marjolaine et crème à l'œuf

### **Medaglione di pollo e prosciutto cotto al rosmarino**

Medallion of chicken and prosciutto cotto ham with rosemary  
Médaille de poulet et jambon cuit au romarin

## Mini toast con pollo e sedano

Mini toasted sandwich with chicken and celery

Mini sandwich au poulet et céleri

**Vino consigliato** | Recommended wine | Vin conseillé  
Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

## Rustico alle verdure

Vegetable rustic pie | Quiche aux légumes

**Vino consigliato** | Recommended wine | Vin conseillé  
Fiano di Avellino DOCG - FEUDI DI SAN GREGORIO



## CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

### Focaccia con bresaola, asparagi saltati alla maggiorana e crema all'uovo

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Focaccia with bresaola, sautéed asparagus with marjoram and egg cream

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Focaccia avec bresaola, asperges sautées à la marjolaine et crème à l'œuf

**Vino consigliato** | Recommended wine | Vin conseillé  
Le Arcaie, Greco di Tufo IGP - PASSO DELLE TORTORE



## TAGLIERE by CARLO CRACCO

### Capocollo di Martina Franca e provolone

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO

Martina Franca capocollo pork cold cut and provolone cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Capocollo (viande de porc) de Martina Franca et fromage provolone

**Vino consigliato** | Recommended wine | Vin conseillé  
Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE

## Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | Mozzarella de Bufala AOP

## Focaccia croccante all'avena

Crispy oatmeal focaccia | Focaccia croquante à l'avoine

## Paninetto alla patata e rosmarino

Potato and rosemary bread roll

Petit sandwich aux pommes de terre et au romarin

## Pane casereccio Senza glutine

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

## Cre moso di latte di bufala - cocco - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - coconut - Gluten-free

Lait de bufflonne crémeux - noix de coco - Sans gluten

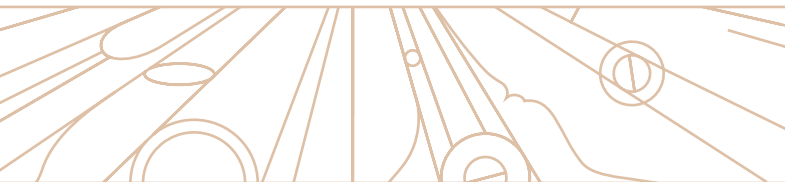
## Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - Gluten and milk-free

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait

## Macedonia

Fresh fruit salad | Salade de fruits



## **Torta salata con fagiolini, patate e olive taggiasche**

Savoury pie with green beans, potatoes and Taggiasca olives  
Quiche aux haricots verts, pommes de terre et olives caillettes

**Vino consigliato** | Recommended wine | Vin conseillé  
Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

## **Medaglione di pollo e prosciutto cotto al rosmarino**

Medallion of chicken and prosciutto cotto ham with rosemary  
Médaille de poulet et jambon cuit au romarin



## **TAGLIERE by CARLO CRACCO**

### **Capocollo di Martina Franca e provolone**

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO  
Martina Franca capocollo pork cold cut and provolone cheese  
ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO  
Capocollo (viande de porc) de Martina Franca et fromage provolone

**Vino consigliato** | Recommended wine | Vin conseillé  
Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE

## **Mozzarella di Bufala Campana DOP**

PDO Campana Buffalo Mozzarella | Mozzarella de Bufala AOP

## **Focaccia croccante all'avena**

Crispy oatmeal focaccia | Focaccia croquante à l'avoine

## **Paninetto alla patata e rosmarino**

Potato and rosemary bread roll  
Petit sandwich aux pommes de terre et au romarin

## **Pane casereccio - Senza glutine**

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

## **Caserecce al tonno, pomodorini pachino e basilico**

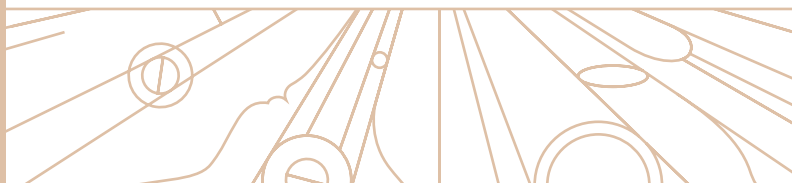
Caserecce pasta with tuna, Pachino tomatoes and basil  
Pâtes « caserecce » au thon, tomates cerises de Pachino et basilic

## **Bulgur con verdure ripassate e nocciole**

Bulgur with sautéed vegetables and hazelnuts  
Boulgour aux légumes sautés et aux noisettes

## **Mezzi rigatoni con zucchine e zafferano - Senza glutine e lattosio**

Mezzi rigatoni pasta with courgettes and saffron - Gluten-free and lactose-free  
Pâtes « mezzi rigatoni » aux courgettes et safran - Sans gluten ni lactose



#### **PIATTO by CARLO CRACCO**

##### **Salmone al profumo d'arancia con purea di fave**

DISH by CARLO CRACCO

Orange glazed salmon with broad bean purée

PLAT de CARLO CRACCO

Saumon au parfum d'orange avec purée de fèves

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

Le Arcaie, Greco di Tufo IGP - PASSO DELLE TORTORE

#### **Vitello al miele e grani di senape**

Veal cooked with honey and mustard seeds

Veau au miel et aux graines de moutarde

#### **Coste fresche stufate con uvetta e pinoli**

Fresh chard stewed with sultanas and pine nuts

Blettes mijotées aux raisins secs et aux pignons de pin



#### **CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO**

##### **Focaccia con bresaola, asparagi saltati alla maggiorana e crema all'uovo**

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Focaccia with bresaola, sautéed asparagus with marjoram and egg cream

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Focaccia avec bresaola, asperges sautées à la marjolaine et crème à l'œuf

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

Le Arcaie, Greco di Tufo IGP - PASSO DELLE TORTORE

#### **Cremoso di latte di bufala - cocco - Senza glutine**

Creamy buffalo milk dessert - coconut - Gluten-free

Lait de bufflonne crémeux - noix de coco - Sans gluten

#### **Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte**

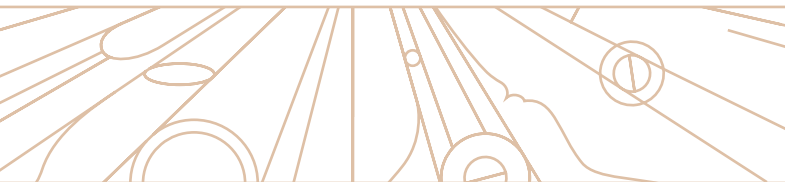
Red berry tartlet - Gluten and milk-free

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait

#### **Macedonia**

Fresh fruit salad | Salade de fruits

# Aperitivo | Appetisers | Apéritif



## Mini toast con pollo e sedano

Mini toasted sandwich with chicken and celery

Mini sandwich au poulet et céleri

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

Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

## Rustico alle verdure

Vegetable rustic pie | Quiche aux légumes

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

Fiano di Avellino DOCG - FEUDI DI SAN GREGORIO

## Mini calzone con crema al latte e salsiccia

Mini calzone with milk cream and sausage

Mini calzone à la crème de lait et à la saucisse

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

Suri, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA



## TAGLIERE by CARLO CRACCO

### Capocollo di Martina Franca e provolone

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO

Martina Franca capocollo pork cold cut and provolone cheese

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Capocollo (viande de porc) de Martina Franca et fromage provolone

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

Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE

## Mozzarella di Bufala Campana DOP

PDO Campana Buffalo Mozzarella | Mozzarella de Bufala AOP

## Focaccia croccante all'avena

Crispy oatmeal focaccia | Focaccia croquante à l'avoine

## Paninetto alla patata e rosmarino

Potato and rosemary bread roll

Petit sandwich aux pommes de terre et au romarin

## Grissino DOP aglio, olio e peperoncino

PDO garlic, oil and chilli pepper breadstick

Grissino AOP à l'ail, à l'huile et au piment

## Pane casereccio Senza glutine

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



## CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

### Focaccia con bresaola, asparagi saltati alla maggiorana e crema all'uovo

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

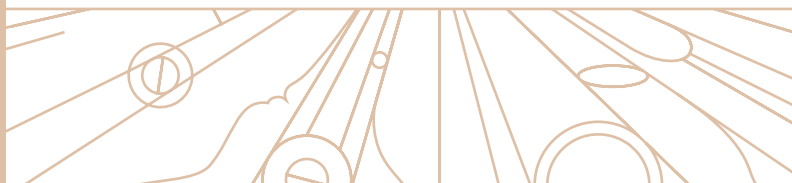
Focaccia with bresaola, sautéed asparagus with marjoram and egg cream

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Focaccia avec bresaola, asperges sautées à la marjolaine et crème à l'œuf

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

Le Arcaie, Greco di Tufo IGP - PASSO DELLE TORTORE



**Cremoso di latte di bufala - cocco - Senza glutine**

Creamy buffalo milk dessert - coconut - Gluten-free

Lait de bufflonne crémeux - noix de coco - Sans gluten

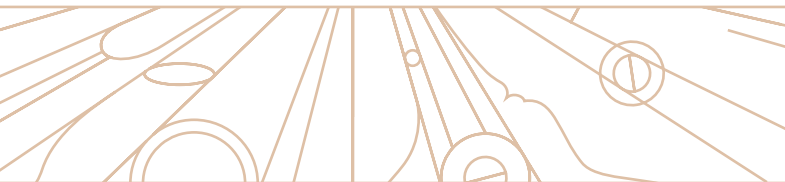
**Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte**

Red berry tartlet - Gluten and milk-free

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait

**Macedonia**

Fresh fruit salad | Salade de fruits



## **Torta salata con fagiolini, patate e olive taggiasche**

Savoury pie with green beans, potatoes and Taggiasca olives  
Quiche aux haricots verts, pommes de terre et olives caillettes

**Vino consigliato** | Recommended wine | Vin conseillé  
Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

## **Mini calzone con crema al latte e salsiccia**

Mini calzone with milk cream and sausage  
Mini calzone à la crème de lait et à la saucisse

**Vino consigliato** | Recommended wine | Vin conseillé  
Suri, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA



## **TAGLIERE by CARLO CRACCO**

### **Capocollo di Martina Franca e provolone**

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO  
Martina Franca capocollo pork cold cut and provolone cheese  
ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO  
Capocollo (viande de porc) de Martina Franca et fromage provolone

**Vino consigliato** | Recommended wine | Vin conseillé  
Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE

## **Mozzarella di Bufala Campana DOP**

PDO Campana Buffalo Mozzarella | Mozzarella de Bufala AOP

## **Focaccia croccante all'avena**

Crispy oatmeal focaccia | Focaccia croquante à l'avoine

## **Paninetto alla patata e rosmarino**

Potato and rosemary bread roll  
Petit sandwich aux pommes de terre et au romarin

## **Grissino DOP aglio, olio e peperoncino**

PDO garlic, oil and chilli pepper breadstick  
Grissino AOP à l'ail, à l'huile et au piment

## **Pane casereccio Senza glutine**

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



## **CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO**

### **Focaccia con bresaola, asparagi saltati alla maggiorana e crema all'uovo**

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO  
Focaccia with bresaola, sautéed asparagus with marjoram and egg cream  
CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO  
Focaccia avec bresaola, asperges sautées à la marjolaine et crème à l'œuf

**Vino consigliato** | Recommended wine | Vin conseillé  
Le Arcaie, Greco di Tufo IGP - PASSO DELLE TORTORE



---

**Caserecce al tonno, pomodorini pachino e basilico**

Caserecce pasta with tuna, Pachino tomatoes and basil  
Pâtes « caserecce » au thon, tomates cerises de Pachino et basilic

**Bulgur con verdure ripassate e nocciole**

Bulgur with sautéed vegetables and hazelnuts  
Bouलगour aux légumes sautés et aux noisettes

**Mezzi rigatoni con zucchine e zafferano - Senza glutine e lattosio**

Mezzi rigatoni pasta with courgettes and saffron - Gluten-free and lactose-free  
Pâtes « mezzi rigatoni » aux courgettes et safran - Sans gluten ni lactose

---

**PIATTO by CARLO CRACCO****Salmone al profumo d'arancia con purea di fave**

DISH by CARLO CRACCO

Orange glazed salmon with broad bean purée

PLAT de CARLO CRACCO

Saumon au parfum d'orange avec purée de fèves

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

Le Arcaie, Greco di Tufo IGP - PASSO DELLE TORTORE

**Vitello al miele e grani di senape**

Veal cooked with honey and mustard seeds  
Veau au miel et aux graines de moutarde

**Coste fresche stufate con uvetta e pinoli**

Fresh chard stewed with sultanas and pine nuts  
Blettes mijotées aux raisins secs et aux pignons de pin

---

**Cre moso di latte di bufala - cocco - Senza glutine**

Creamy buffalo milk dessert - coconut - Gluten-free  
Lait de bufflonne crémeux - noix de coco - Sans gluten

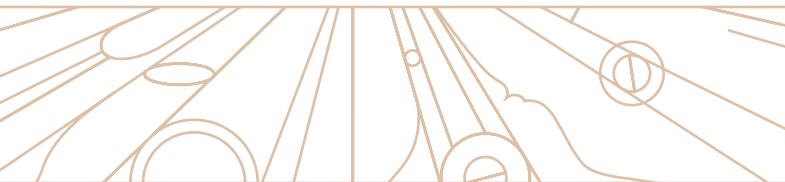
**Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte**

Red berry tartlet - Gluten and milk-free  
Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait

**Macedonia**

Fresh fruit salad | Salade de fruits

# Open Bar



## Vini bianchi | White wine | Vins blancs

### Fiano di Avellino DOCG - FEUDI DI SAN GREGORIO

Campania | Campania | Campanie - 13 % vol - 37,5 cl

### Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Piemonte | Piedmont | Piémont - 13 % vol - 37,5 cl

### Le Arcaie, Greco di Tufo IGP - PASSO DELLE TORTORE

Campania | Campania | Campanie - 13% vol - 37,5 cl

### Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

Umbria | Umbria | Ombrie - 12,5 % vol - 37,5 cl

## Vini rossi | Red wine | Vins rouges

### Surì, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA

Piemonte | Piedmont | Piémont - 14 % vol - 37,5 cl

### Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE

Campania | Campania | Campanie - 13 % vol - 37,5 cl

### Regaleali, Nero d'Avola, Sicilia DOC - TASCA D'ALMERITA

Sicilia | Sicily | Sicile - 13% vol - 37,5 cl

### Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Friuli-Venezia Giulia | Friuli-Venezia Giulia | Frioul-Vénétie Julienne

13% vol - 37,5 cl

## Le bollicine | Sparkling wine | Les bulles

### Fusion, Spumante metodo classico - GIORGI

Lombardia | Lombardy | Lombardie - 12,5% vol - 20 cl

## Le birre artigianali | Craft beer | Bière artisanale

IPA - DOPPIO MALTO - 6% vol - 33 cl

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

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

Nazionale - Senza glutine - BALADIN

Nazionale - Gluten-free | Nazionale - Sans gluten - 6,5% vol - 33 cl

## Gli aperitivi | Aperitifs | Apéritifs

Crodino - 10 cl

Sanbittèr rosso

Sanbittèr Red | Sanbittèr rouge - 10 cl

Sanbittèr Dry bianco

Sanbittèr Dry White | Sanbittèr Dry blanc - 10 cl

Aperol Spritz - 9% vol - 10 cl

Negroni - 21% vol - 10 cl

Mojito - 18% vol - 10 cl

Moscow Mule - 14% vol - 10 cl

Gin Sensation - 14% vol - 10 cl



**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**

**Tè limone BIO** | ORGANIC lemon tea | Thé citron BIO

**Tè pesca BIO** | ORGANIC peach tea | Thé pêche BIO

**Gassosa BIO** | ORGANIC lemon soda | Gassosa BIO

**Chinotto BIO** | ORGANIC chinotto | Chinotto 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 Chaude

**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

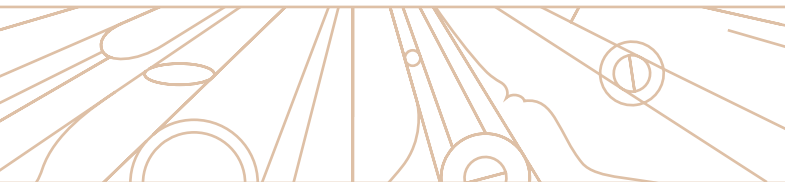
**Orzo Ginseng - Hordeum**

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

**Bicchiere di latte**

Glass of milk | Verre de lait

# Open Bar



## **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

---

## **Tè e tisane** | Tea and herbal teas | Thés et tisanes

### **Tè Earl Grey Yin Zhen**

Earl Grey Yin Zhen Tea | Thé Earl Grey Yin Zhen

### **Tè Breakfast**

Breakfast tea | Thé Breakfast

### **Tè Verde Pure Green Tea**

Pure Green Tea | Thé Vert Simplement Pur

### **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

---

## **Le acque** | Water | Les eaux

### **Acqua naturale**

Still water | Eau plate

### **Acqua frizzante**

Sparkling water | Eau pétillante



**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.**

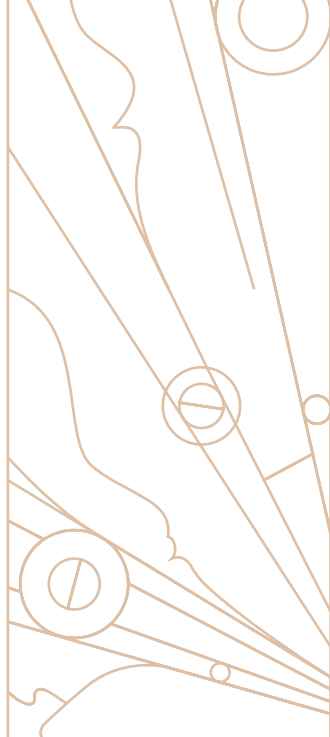
The dishes prepared on board may contain traces of: cereals containing gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soya, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, molluscs and lupine seeds. For further information regarding ingredients and allergens, it 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.



**F** **FRECCIAROSSA**

EDIZIONE MAGGIO 2026  
MAY 2026 EDITION  
ÉDITION MAI 2026

