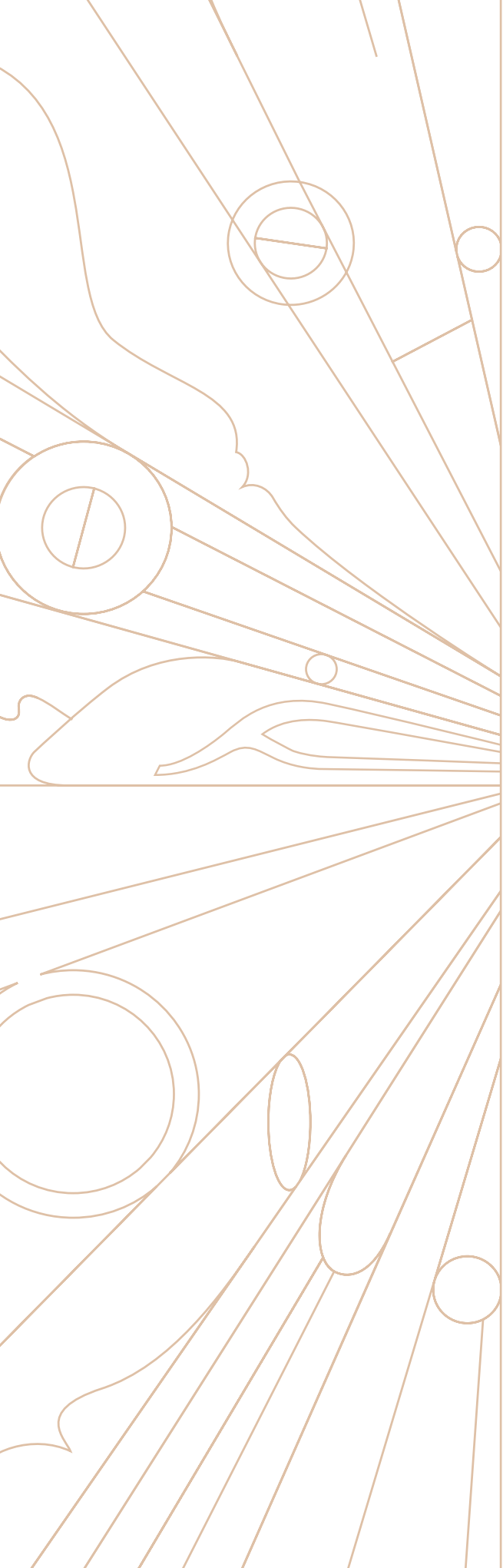
EXECUTIVE

MENÙ | MENU | LA CARTE

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 en exclusivité pour vous par le Chef Carlo Cracco.

Colazione | Breakfast | Petit déjeuner

Cornetto vuoto
Plain croissant | Croissant nature

Strudel all'albicocca
Apricot strudel
Strudel aux abricots

Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole - Senza glutine
Creamy buffalo milk dessert - cocoa and hazelnut - Gluten-free
Crème au lait de bufflonne - cacao et noisette - Sans gluten

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte
Red berry tartlet - Gluten and milk-free
Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait

Bacio di dama
Italian "Bacio di dama" hazelnut biscuit
Biscuits sablés italiens aux noisettes « Bacio di dama »

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 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 white yoghurt made with whole TSG haymilk - 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 mortadella, cavolo rosso marinato, noci, albicocche disidratate e crema di Gorgonzola
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Wholemeal bread with mortadella, marinated red cabbage, walnuts, dried apricots and Gorgonzola cream
CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO
Pain complet, mortadelle, chou rouge mariné, noix, abricots secs et crème de Gorgonzola

Quiche lorraine
Quiche Lorraine | Quiche lorraine

Sfizio | Tasty treats | Gourmandises

Bagel integrale con prosciutto rustico, salsa alla senape con cetriolini
Wholemeal bagel with rustic ham, mustard sauce and gherkins
Bagel complet au jambon traditionnel, sauce à la moutarde et cornichons

Birra consigliata | Recommended beer | Bière recommandée
Rock'n'roll - BALADIN

Madeleine con pomodoro secco e pecorino
Madeleine with sun-dried tomato and pecorino cheese
Madeleine aux tomates séchées et pecorino

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 - SARAJA

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane integrale con mortadella, cavolo rosso marinato, noci, albicocche disidratate e crema di Gorgonzola
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Wholemeal bread with mortadella, marinated red cabbage, walnuts, dried apricots and Gorgonzola cream
CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO
Pain complet, mortadelle, chou rouge mariné, noix, abricots secs et crème de Gorgonzola

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

TAGLIERE by CARLO CRACCO
Pancetta coppata e caciotta al pepe nero
CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO
Pork collar rolled in pork belly and caciotta cheese with black pepper
ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO
Charcuterie « pancetta coppata » (porc et lard) et fromage « caciotta » au poivre noir

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI

Mozzarella di Bufala Campana DOP
PDO Campana Buffalo Mozzarella | Mozzarella de Bufala AOP

Focaccia croccante alla barbabietola
Crispy beetroot focaccia | Focaccia croquante à la betterave

Paninetto integrale con fiocchi di avena
Wholemeal bread roll with oat flakes | Petit pain complet aux flocons d'avoine

Pane casereccio - Senza glutine
Homemade bread - Gluten-free | Pain de campagne - Sans gluten

---

Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole - Senza glutine
Creamy buffalo milk dessert - cocoa and hazelnut - Gluten-free
Crème au lait de bufflonne - cacao et noisette - 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

Pranzo | Lunch | Déjeuner

Tortino di patate, cime di rapa e provola affumicata
Savoury pie with potatoes, rapini and smoked provola cheese
Petit gratin de pommes de terre, brocoli-rave et fromage « provola » fumée

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Mongris, Collio Pinot Grigio DOC

Quiche lorraine
Quiche Lorraine | Quiche lorraine

TAGLIERE by CARLO CRACCO
Pancetta coppata e caciotta al pepe nero
CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO
Pork collar rolled in pork belly and caciotta cheese with black pepper
ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO
Charcuterie « pancetta coppata » (porc et lard) et fromage
« caciotta » au poivre noir

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI

Mozzarella di Bufala Campana DOP
PDO Campana Buffalo Mozzarella | Mozzarella de Bufala AOP

Focaccia croccante alla barbabietola
Crispy beetroot focaccia | Focaccia croquante à la betterave

Paninetto integrale con fiocchi di avena
Wholemeal bread roll with oat flakes | Petit pain complet aux flocons d'avoine

Pane casereccio - Senza glutine
Homemade bread - Gluten-free | Pain de campagne - Sans gluten

---

Pappardelle al ragù d'anatra
Pappardelle pasta with duck ragù
Pâtes « pappardelle » au ragoût de canard

Crema di patate e porri con topping di bacon
Cream of potato and leek soup with bacon topping
Velouté de pommes de terre et poireaux garni de bacon

Tortiglioni gratinati al forno con piselli - Senza glutine e lattosio
Tortiglioni pasta baked *au gratin* with peas - Gluten-free and lactose-free
Pâtes « tortiglioni » aux petits pois gratinées au four - Sans gluten ni lactose

PIATTO by CARLO CRACCO
Filetto di orata al limone di Costiera d'Amalfi con carciofi saltati
DISH by CARLO CRACCO
Sea bream fillet with Amalfi Coast lemon and sautéed artichokes
PLAT de CARLO CRACCO
Filet de daurade au citron de la Côte Amalfitaine et poêlée d'artichauts

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
MOMA Trebbiano Chardonnay Rubicone IGT - UMBERTO CESARI

Stinchetto di suino arrosto alle erbe
Roast pork shank with herbs
Jarret de porc rôti aux herbes

Purea di patate
Potato purée | Purée de pommes de terre

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane integrale con mortadella, cavolo rosso marinato, noci, albicocche disidratate e crema di Gorgonzola
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Wholemeal bread with mortadella, marinated red cabbage, walnuts, dried apricots and Gorgonzola cream
CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO
Pain complet, mortadelle, chou rouge mariné, noix, abricots secs et crème de Gorgonzola

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole - Senza glutine
Creamy buffalo milk dessert - cocoa and hazelnut - Gluten-free
Crème au lait de bufflonne - cacao et noisette - 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

Bagel integrale con prosciutto rustico, salsa alla senape con cetriolini
Wholemeal bagel with rustic ham, mustard sauce and gherkins
Bagel complet au jambon traditionnel, sauce à la moutarde et cornichons

Birra consigliata | Recommended beer | Bière recommandée
Rock'n'roll - BALADIN

Madeleine con pomodoro secco e pecorino
Madeleine with sun-dried tomato and pecorino cheese
Madeleine aux tomates séchées et pecorino

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 - SARAJA

Focaccina alle cime di rapa, capperi e olive
Mini focaccia with rapini, capers and olives
Petite focaccia au brocoli-rave, aux câpres et aux olives

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
MOMA Trebbiano Chardonnay Rubicone IGT - UMBERTO CESARI

TAGLIERE by CARLO CRACCO
Pancetta coppata e caciotta al pepe nero
CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO
Pork collar rolled in pork belly and caciotta cheese with black pepper
ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO
Charcuterie « pancetta coppata » (porc et lard) et fromage
« caciotta » au poivre noir

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI

Mozzarella di Bufala Campana DOP
PDO Campana Buffalo Mozzarella | Mozzarella de Bufala AOP

Focaccia croccante alla barbabietola
Crispy beetroot focaccia | Focaccia croquante à la betterave

Paninetto integrale con fiocchi di avena
Wholemeal bread roll with oat flakes | Petit pain complet aux flocons d'avoine

Grissino DOP al rosmarino
PDO rosemary breadstick | Gressin AOP au romarin

Pane casereccio - Senza glutine
Homemade bread - Gluten-free | Pain de campagne - Sans gluten

---

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane integrale con mortadella, cavolo rosso marinato, noci, albicocche disidratate e crema di Gorgonzola
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Wholemeal bread with mortadella, marinated red cabbage, walnuts, dried apricots and Gorgonzola cream
CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO
Pain complet, mortadelle, chou rouge mariné, noix, abricots secs et crème de Gorgonzola

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole - Senza glutine
Creamy buffalo milk dessert - cocoa and hazelnut - Gluten-free
Crème au lait de bufflonne - cacao et noisette - 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

Cena | Dinner | Dîner

Tortino di patate, cime di rapa e provola affumicata
Savoury pie with potatoes, rapini and smoked provola cheese
Petit gratin de pommes de terre, brocoli-rave et fromage « provola » fumée

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Mongris, Collio Pinot Grigio DOC

Focaccina alle cime di rapa, capperi e olive
Mini focaccia with rapini, capers and olives
Petite focaccia au brocoli-rave, aux câpres et aux olives

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
MOMA Trebbiano Chardonnay Rubicone IGT - UMBERTO CESARI

TAGLIERE by CARLO CRACCO
Pancetta coppata e caciotta al pepe nero
CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO
Pork collar rolled in pork belly and caciotta cheese with black pepper
ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO
Charcuterie « pancetta coppata » (porc et lard) et fromage « caciotta » au poivre noir

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI

Mozzarella di Bufala Campana DOP
PDO Campana Buffalo Mozzarella | Mozzarella de Bufala AOP

Focaccia croccante alla barbabietola
Crispy beetroot focaccia | Focaccia croquante à la betterave

Paninetto integrale con fiocchi di avena
Wholemeal bread roll with oat flakes | Petit pain complet aux flocons d'avoine

Grissino DOP al rosmarino
PDO rosemary breadstick | Gressin AOP au romarin

Pane casereccio - Senza glutine
Homemade bread - Gluten-free | Pain de campagne - Sans gluten

---

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane integrale con mortadella, cavolo rosso marinato, noci, albicocche disidratate e crema di Gorgonzola
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Wholemeal bread with mortadella, marinated red cabbage, walnuts, dried apricots and Gorgonzola cream
CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO
Pain complet, mortadelle, chou rouge mariné, noix, abricots secs et crème de Gorgonzola

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

Pappardelle al ragù d'anatra
Pappardelle pasta with duck ragù
Pâtes « pappardelle » au ragoût de canard

Crema di patate e porri con topping di bacon
Cream of potato and leek soup with bacon topping
Velouté de pommes de terre et poireaux garni de bacon

Tortiglioni gratinati al forno con piselli - Senza glutine e lattosio
Tortiglioni pasta baked *au gratin* with peas - Gluten-free and lactose-free
Pâtes « tortiglioni » aux petits pois gratinées au four - Sans gluten ni lactose

---



PIATTO by CARLO CRACCO
Filetto di orata al limone di Costiera d'Amalfi con carciofi saltati
DISH by CARLO CRACCO
Sea bream fillet with Amalfi Coast lemon and sautéed artichokes
PLAT de CARLO CRACCO
Filet de daurade au citron de la Côte Amalfitaine et poêlée d'artichauts

Vino consigliato | Recommended wine | Vin conseillé
MOMA Trebbiano Chardonnay Rubicone IGT - UMBERTO CESARI

Stinchetto di suino arrosto alle erbe
Roast pork shank with herbs
Jarret de porc rôti aux herbes

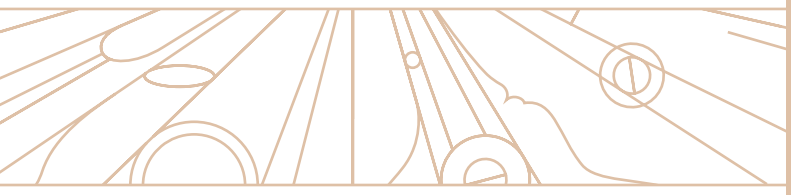
Purea di patate
Potato purée | Purée de pommes de terre

Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole - Senza glutine
Creamy buffalo milk dessert - cocoa and hazelnut - Gluten-free
Crème au lait de bufflonne - cacao et noisette - 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

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE
Campania | Campania | Campanie - 13% vol - 37,5 cl

Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 - SARAJA
Sardegna | Sardinia | Sardaigne - 13,5% vol - 37,5 cl

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA
Friuli-Venezia Giulia | Friuli-Venezia Giulia | Frioul-Vénétie Julienne - 13% vol - 37,5 cl

MOMA Trebbiano Chardonnay Rubicone IGT - UMBERTO CESARI
Emilia-Romagna | Emilia-Romagna | Émilie-Romagne - 13% vol - 37,5 cl

---

Vini rossi | Red wine | Vins rouges

Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI
Toscana | Tuscany | Toscane - 13% vol - 37,5 cl

Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE
Campania | Campania | Campanie - 13% vol - 37,5 cl

Montefalco Rosso DOC - ARNALDO CAPRAI
Umbria | Umbria | Ombrie - 15% vol - 37,5 cl

Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI
Umbria | Umbria | Ombrie - 14% 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

Isaac - BALADIN - 5% vol - 33 cl

L'Ippa - BALADIN - 5,5% vol - 33 cl

Rock'n'roll - BALADIN - 7,5% 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

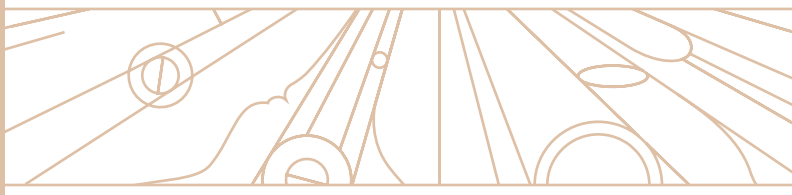
Aperol Spritz - 9% vol - 10 cl

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

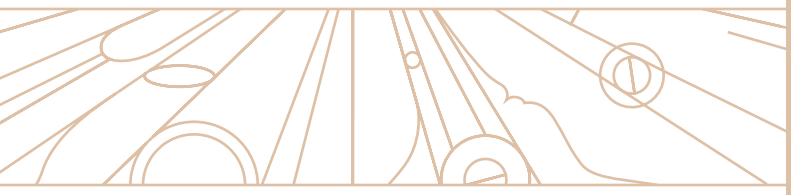
illy espresso - Caffè lungo decaffeinato
illy espresso - Long decaffeinated coffee | illy espresso - Café allongé décaféiné

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

FSC
www.fsc.org
MISTO
Carta | A sostegno della gestione forestale responsabile
FSC® C189651

Alimentazione Fuori Casa
AiC Associazione Italiana Celiachia

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, œufs, 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

EDIZIONE NOVEMBRE 2026
NOVEMBER 2026 EDITION
ÉDITION NOVEMBRE 2026