

Executive

La Carte | Menù | Menu





Executive

Pour vous qui aimez ce qu'il y a
de mieux, où que vous soyez.

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.*

.....

By Carlo Cracco

Laissez-vous tenter par un petit luxe.

Découvrez une offre
de restauration premium à bord.

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.*

Petit déjeuner | Colazione | Breakfast

Croissant nature

Cornetto vuoto

Plain Croissant

Torsade à la crème

Treccia alla crema

Treccia pastry with cream filling

Lait de bufflonne crémeux – cacao et noisette

Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole

Creamy buffalo milk - cocoa and hazelnut

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten et lait

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

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

Biscuit " Traversina " au cacao

Traversina al cacao

Cocoa "traversina" biscuit

Mélange de fruits secs - Mix Vitalité BIO - Sans gluten

Frutta secca - Mix Vitalità BIO - Senza glutine

Dried fruit - ORGANIC Mix Vitalità - Gluten-free

Pain de campagne - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine

Homemade bread - Gluten-free

Biscottes complètes BIO

Fette biscottate integrali BIO

ORGANIC wholemeal rusk

Confiture de cerises

Confettura di ciliegia

Cherry jam

Miel d'acacia

Miele di fiori d'acacia

Acacia blossom honey

Yaourt blanc entier au lait de foin STG bio – Sans gluten

Yogurt intero bianco BIO da latte fieno STG - Senza glutine

ORGANIC whole milk yogurt from haymilk TSG - Gluten-free

Salade de fruits

Macedonia

Fresh fruit salad

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

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

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

Empanadas aux légumes et bacon

Empanadas con verdure e bacon

Empanadas with vegetables and bacon

Gourmandises | Sfizio | Tasty treats

Focaccia au speck et crème de gorgonzola aux noix

Focaccia con speck e crema di gorgonzola alle noci

Focaccia with speck and gorgonzola and walnut cream

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

Quiche au chou noir et fromage "altopiano"

Torta salata di cavolo nero e formaggio dell'altopiano

Savoury pie with black cabbage and "altopiano" cheese

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Sangiovese Rosé Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Nizza Bracco Manera DOCG - TENUTA CARRETTA

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Salami émilien et fromage provola

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Salame emiliano e provola

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD BY CARLO CRACCO

Emilian salami and provola cheese

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Sangiovese Rosé Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP | *PDO Campana Buffalo Mozzarella*

Focaccia croquante aux noix et raisins secs

Focaccia croccante con noci e uvetta | *Crispy focaccia with walnuts and raisins*

Petit pain au cacao

Paninetto al cacao | *Cocoa bread roll*

Pain de campagne - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine | *Homemade bread - Gluten-free*

Lait de bufflonne crémeux – cacao et noisette

Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole

Creamy buffalo milk - cocoa and hazelnut

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten et lait

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

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

Salade de fruits

Macedonia | *Fresh fruit salad*

Déjeuner | Pranzo | Lunch

Houmous à la méditerranéenne et biscottes à la tomate

Hummus alla mediterranea con fetta biscottata al pomodoro

Mediterranean hummus with tomato rusks

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE

Empanadas aux légumes et bacon

Empanadas con verdure e bacon | *Empanadas with vegetables and bacon*

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Salami émilien et fromage provola

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Salame emiliano e provola

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD BY CARLO CRACCO

Emilian salami and provola cheese

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Sangiovese Rosé Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP | *PDO Campana Buffalo Mozzarella*

Focaccia croquante aux noix et raisins secs

Focaccia croccante con noci e uvetta | *Crispy focaccia with walnuts and raisins*

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

Pain de campagne - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine | *Homemade bread - Gluten-free*

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

Agnolotti di brasato al sugo ristretto di carne | *Braised agnolotti pasta with thick meat sauce*

Riz noir parfumé au citron, jambon cuit et edamame

Riso nero al profumo di limone, prosciutto cotto ed edamame

Black rice scented with lemon, cooked ham and edamame

Pâtes fusilli à la sauce bolognaise - Sans gluten et lactose

Fusilli al ragù bolognese - Senza glutine e lattosio

Fusilli pasta with Bolognese sauce - Gluten and lactose free

PLAT de CARLO CRACCO

Cuisse de canard façon “ Vallesana ” avec purée de patates douces au curry

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Friulano Collio DOC - BORGO CONVENTI

Jarret de porc en cuisson lente

Stinchetto di maiale in cottura lenta | *Slow-cooked pork shank*

Pommes de terre persillées

Patate prezzemolate | *Parsleyed potatoes*

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Nizza Bracco Manera DOCG - TENUTA CARRETTA

Lait de bufflonne crémeux – cacao et noisette

Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole

Creamy buffalo milk - cocoa and hazelnut

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten et lait

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

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

Salade de fruits

Macedonia | *Fresh fruit salad*

Apéritif | Aperitivo | Appetisers

Focaccia au speck et crème de gorgonzola aux noix

Focaccia con speck e crema di gorgonzola alle noci

Focaccia with speck and gorgonzola and walnut cream

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

Quiche au chou noir et fromage "altopiano"

Torta salata di cavolo nero e formaggio dell'altopiano

Savoury pie with black cabbage and "altopiano" cheese

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Sangiovese Rosé Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI

Petite focaccia au potiron et bacon

Focaccina con zucca e bacon

Focaccina with pumpkin and bacon

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Salami émilien et fromage provola

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Salame emiliano e provola

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD BY CARLO CRACCO

Emilian salami and provola cheese

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Sangiovese Rosé Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP | *PDO Campana Buffalo Mozzarella*

Focaccia croquante aux noix et raisins secs

Focaccia croccante con noci e uvetta | *Crispy focaccia with walnuts and raisins*

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

Gressin AOP aux olives

Grissino DOP alle olive | *PDO olive breadstick*

Pain de campagne - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine | *Homemade bread - Gluten-free*

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Nizza Bracco Manera DOCG - TENUTA CARRETTA

Lait de bufflonne crémeux – cacao et noisette

Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole

Creamy buffalo milk - cocoa and hazelnut

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten et lait

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

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

Salade de fruits

Macedonia | *Fresh fruit salad*

Dîner | Cena | Dinner

Houmous à la méditerranéenne et biscottes à la tomate

Hummus alla mediterranea con fetta biscottata al pomodoro

Mediterranean hummus with tomato rusks

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE

Petite focaccia au potiron et bacon

Focaccia con zucca e bacon | *Focaccia with pumpkin and bacon*

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Il Bandito Riesling DOC - GIORGI

ASSIETTE FROMAGE ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Salami émilien et fromage provola

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Salame emiliano e provola

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD BY CARLO CRACCO

Emilian salami and provola cheese

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Sangiovese Rosé Costa di Rose IGT - UMBERTO CESARI

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP | *PDO Campana Buffalo Mozzarella*

Focaccia croquante aux noix et raisins secs

Focaccia croccante con noci e uvetta | *Crispy focaccia with walnuts and raisins*

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

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

Pain de campagne - Sans gluten

Pane casereccio - Senza glutine | *Homemade bread - Gluten-free*

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

Agnolotti di brasato al sugo ristretto di carne | *Braised agnolotti pasta with thick meat sauce*

Riz noir parfumé au citron, jambon cuit et edamame

Riso nero al profumo di limone, prosciutto cotto ed edamame

Black rice scented with lemon, cooked ham and edamame

Pâtes fusilli à la sauce bolognaise - Sans gluten et lactose

Fusilli al ragù bolognese - Senza glutine e lattosio

Fusilli pasta with Bolognese sauce - Gluten and lactose free

PLAT de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Friulano Collio DOC - BORGO CONVENTI

Jarret de porc en cuisson lente

Stinchetto di maiale in cottura lenta | *Slow-cooked pork shank*

Pommes de terre persillées

Patate prezzemolate | *Parsleyed potatoes*

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

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

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

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Nizza Bracco Manera DOCG - TENUTA CARRETTA

Lait de bufflonne crémeux – cacao et noisette

Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole

Creamy buffalo milk - cocoa and hazelnut

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten et lait

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

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

Salade de fruits

Macedonia | *Fresh fruit salad*

Open bar

Vins blancs | I vini bianchi | White wine

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

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

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

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

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

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

Friulano Collio DOC - BORGO CONVENTI - Frioul-Vénétie Julienne - 13,5 % vol - 37,5 cl

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

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

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

Vins rouges | I vini rossi | Red wine

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

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

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

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

Piediroso Sannio DOC - SENSORIALE - Campania - 13% vol

Piediroso Sannio DOC - SENSORIALE - Campania - 13% vol

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

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

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

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

Les bulles | Le bollicine | Sparkling wine

Brut Nature, RIBOLLA GIALLA - STOCCO - Frioul-Vénétie Julienne - 12,5 % vol - 20 cl

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

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

Bière artisanale | Le birre artigianali | Craft beer

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

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

Integrale - BIOVA - 5 % vol - 33 cl

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

Nazionale - Senza glutine - BALADIN - 6,5% vol

Nazionale - Gluten-free - BALADIN - 6,5 % vol

Apéritifs | Gli aperitivi | Aperitifs

Crodino - 10 cl

Sanbittè Rouge - 10 cl

Sanbittè Rosso | *Sanbittè Red*

Sanbittè Dry Blanc - 10 cl

Sanbittè Dry Bianco | *Sanbittè Dry White*

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

Les eaux | Le acque | Water

Eau plate

Acqua naturale | *Still water*

Eau pétillante

Acqua frizzante | *Sparkling water*

Boissons sans alcool | Bibite analcoliche | Non-alcoholic drinks

Coca-Cola Original

Coca-Cola Zéro

Coca-Cola Zero Zuccheri | Coca-Cola Zero Sugar

Fanta Orange

Sprite

Thé citron BIO | Tea limone BIO | ORGANIC lemon tea

Thé pêche BIO | Tea pesca BIO | ORGANIC peach tea

Chinotto BIO | Chinotto BIO | ORGANIC chinotto

Gazzosa BIO | Gazzosa BIO | ORGANIC lemon soda

Les jus et les fruits pressés BIO

I succhi e la spremuta BIO

ORGANIC juices and freshly squeezed juices

Jus de fruit ACE BIO

Succo di frutta ACE BIO | ORGANIC ACE fruit juice

Jus de fruit Abricot BIO

Succo di frutta Albicocca BIO | ORGANIC apricot juice

Jus de fruit Ananas BIO

Succo di frutta Ananas BIO | ORGANIC pineapple juice

Orange blonde pressée BIO

Spremuta di arancia bionda BIO | ORGANIC blond orange juice

Boissons Chaudes | La caffetteria | Coffee

illy espresso - Café à torréfaction intense

illy espresso - Caffè Intenso | illy espresso - Bold roast coffee

illy espresso - Café allongé à torréfaction intense

illy espresso - Caffè lungo Intenso | illy espresso - Long bold roast coffee

Café espresso avec une touche de lait

Caffè macchiato | Espresso with a dash of milk

Café espresso avec une touche de lait de riz

Caffè macchiato con bevanda di riso | Espresso with a dash of rice drink

illy espresso - Café décaféiné

illy espresso - Caffè decaffeinato | illy espresso - Decaffeinated coffee

illy espresso - Café allongé décaféiné

illy espresso - Caffè lungo decaffeinato | illy espresso - Long decaffeinated coffee

Café d'orge Espresso - Hordeum

Orzo Espresso - Hordeum | "Hordeum" Barley coffee

Café d'orge Ginseng - Hordeum

Orzo Ginseng - Hordeum | "Hordeum" Barley ginseng

Verre de lait

Bicchiere di latte | Glass of milk

Verre de lait de riz

Bicchiere di bevanda di riso | Glass of rice drink

Cappuccino

Cappuccino avec une touche de lait de riz

Cappuccino di riso | Rice Cappuccino

Lait avec une touche de café

Latte macchiato | Milk with a dash of coffee

Lait de riz avec une touche de café

Bevanda di riso macchiata | Rice drink with a dash of coffee

Chocolat chaud

Cioccolata calda | Hot chocolate

Thés et tisanes | Tea e tisane | Tea and herbal teas

Thé Earl Grey Yin Zhen | Tea Earl Grey Yin Zhen | Earl Grey Yin Zhen Tea

Thé Breakfast | Tea Breakfast | Breakfast tea

Camomille BIO | Camomilla BIO | ORGANIC chamomile

Tisane Passion de Fleurs | Tisana Passion de Fleurs | Passion de Fleurs herbal tea

Tisane Bali | Tisana Bali | Bali herbal tea

Tisane du Berger | Tisana du Berger | Du Berger herbal tea



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 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 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.

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.

Certaines propositions de formules pourraient n'être disponibles qu'à des heures spécifiques de la journée.

Alcune proposte di menu potrebbero essere disponibili solo in determinate fasce orarie.

Some menus could be available only in certain time slots.



