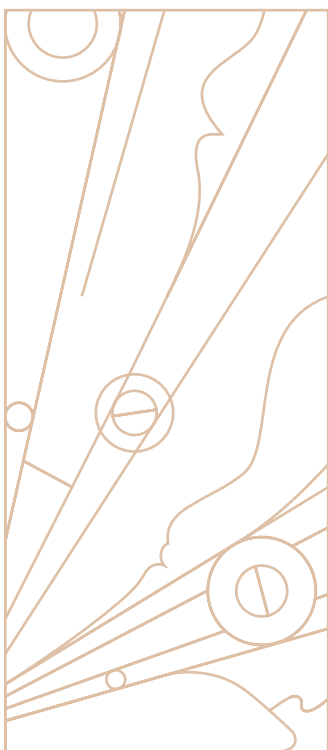
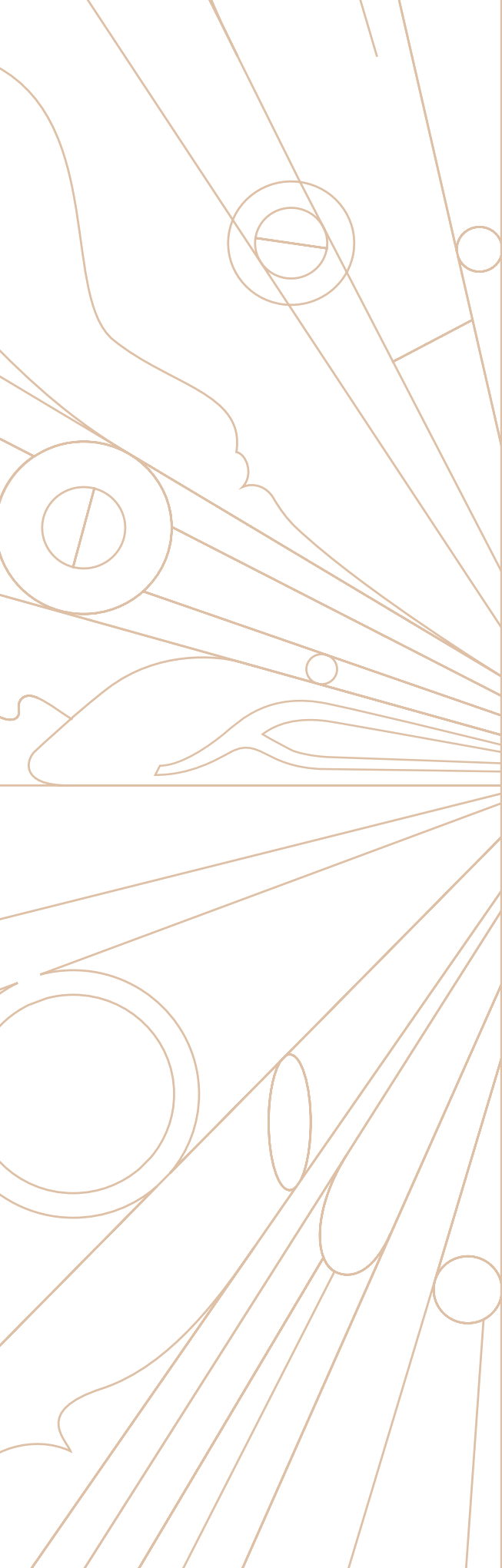


EXECUTIVE

LA CARTE | MENÙ | MENU

F FRECCIAROSSA





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.

EXECUTIVE

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 avec les recettes créées.

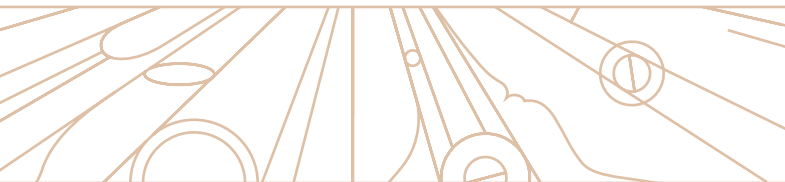
Concediti un piccolo lusso.

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

Strudel aux pommes

Strudel alla mela | Apple strudel

Lait de bufflonne crémeux - noix de coco - Sans gluten

Cre moso di latte di bufala - cocco - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - coconut - Gluten-free

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - Gluten and milk-free

Biscuit « Margherita » à la confiture de fraises

Margherita con confettura di fragole

Margherita biscuit with strawberry jam

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 rusks

Confiture de fraises

Confettura di fragole | Strawberry jam

Miel d'acacia

Miele di fiori d'acacia | Acacia blossom honey

Yaourt nature entier au lait de foin STG BIO - Sans gluten

Yogurt intero bianco BIO da latte fieno STG - Senza glutine

ORGANIC white yoghurt made with whole TSG haymilk - Gluten-free

Salade de fruits

Macedonia | Fresh fruit salad



CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

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

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

Médaille de poulet et jambon cuit au romarin

Medaglione di pollo e prosciutto cotto al rosmarino

Medallion of chicken and prosciutto cotto ham with rosemary

Mini sandwich au poulet et céleri

Mini toast con pollo e sedano

Mini toasted sandwich with chicken and celery

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

Quiche aux légumes

Rustico alle verdure | Vegetable rustic pie

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



CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

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

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

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



ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

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

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

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

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

Focaccia croquante à l'avoine

Focaccia croccante all'avena | Crispy oatmeal focaccia

Petit sandwich aux pommes de terre et au romarin

Paninetto alla patata e rosmarino | Potato and rosemary bread roll

Pain de campagne - Sans gluten

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

Lait de bufflonne crémeux - noix de coco - Sans gluten

Cre moso di latte di bufala - cocco - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - coconut - Gluten-free

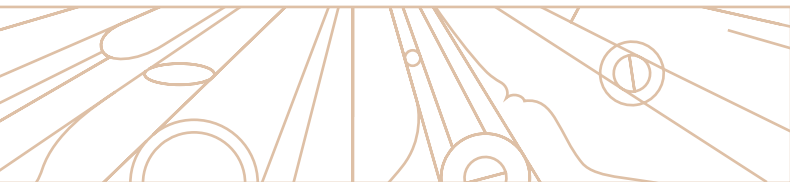
Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - Gluten and milk-free

Salade de fruits

Macedonia | Fresh fruit salad



Quiche aux haricots verts, pommes de terre et olives caillettes

Torta salata con fagiolini, patate e olive taggiasche

Savoury pie with green beans, potatoes and Taggiasca olives

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

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

Médailon de poulet et jambon cuit au romarin

Medaglione di pollo e prosciutto cotto al rosmarino

Medallion of chicken and prosciutto cotto ham with rosemary



ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO Capocollo (viande de porc) de Martina Franca et fromage provolone

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

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

Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

Focaccia croquante à l'avoine

Focaccia croccante all'avena | Crispy oatmeal focaccia

Petit sandwich aux pommes de terre et au romarin

Paninetto alla patata e rosmarino | Potato and rosemary bread roll

Pain de campagne - Sans gluten

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

Pâtes « casarecce » au thon, tomates cerises de Pachino et basilic

Casarecce al tonno, pomodorini pachino e basilico

Casarecce pasta with tuna, Pachino tomatoes and basil

Boulgour aux légumes sautés et aux noisettes

Bulgur con verdure ripassate e nocciole

Bulgur with sautéed vegetables and hazelnuts

Pâtes « mezzi rigatoni » aux courgettes et safran - Sans gluten ni lactose

Mezzi rigatoni con zucchine e zafferano - Senza glutine e lattosio

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



PLAT de CARLO CRACCO

Saumon au parfum d'orange avec purée de fèves

PIATTO by CARLO CRACCO

Salmone al profumo d'arancia con purea di fave

DISH by CARLO CRACCO

Orange glazed salmon with broad bean purée

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

Le Arcaie, Greco di Tufo IGP - PASSO DELLE TORTORE

Veau au miel et aux graines de moutarde

Vitello al miele e grani di senape | Veal cooked with honey and mustard seeds

Blettes mijotées aux raisins secs et aux pignons de pin

Coste fresche stufate con uvetta e pinoli

Fresh chard stewed with sultanas and pine nuts



CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

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

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

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

Le Arcaie, Greco di Tufo IGP - PASSO DELLE TORTORE

Lait de bufflonne crémeux - noix de coco - Sans gluten

Cre moso di latte di bufala - cocco - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - coconut - Gluten-free

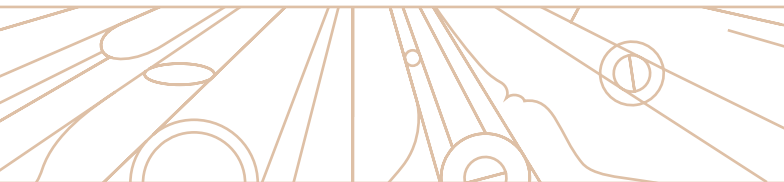
Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - Gluten and milk-free

Salade de fruits

Macedonia | Fresh fruit salad



Mini sandwich au poulet et céleri

Mini toast con pollo e sedano
Mini toasted sandwich with chicken and celery

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

Quiche aux légumes

Rustico alle verdure | Vegetable rustic pie

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

Mini calzone à la crème de lait et à la saucisse

Mini calzone con crema al latte e salsiccia
Mini calzone with milk cream and sausage

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



ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO Capocollo (viande de porc) de Martina Franca et fromage provolone

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

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

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

Focaccia croquante à l'avoine

Focaccia croccante all'avena | Crispy oatmeal focaccia

Petit sandwich aux pommes de terre et au romarin

Paninetto alla patata e rosmarino | Potato and rosemary bread roll

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

Grissino DOP aglio, olio e peperoncino
PDO garlic, oil and chilli pepper breadstick

Pain de campagne - Sans gluten

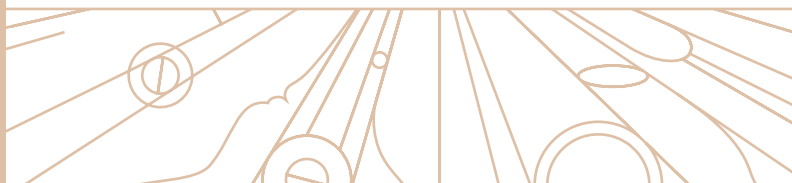
Pane casereccio - Senza glutine | Homemade bread - Gluten-free



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

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

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



Lait de bufflonne crémeux - noix de coco - Sans gluten

Cremoso di latte di bufala - cocco - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - coconut - Gluten-free

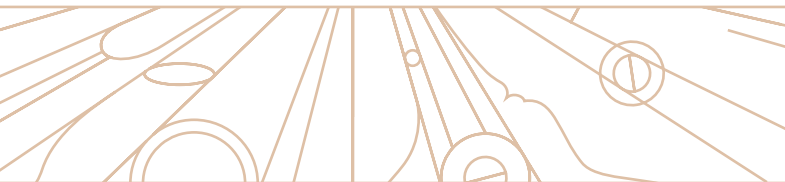
Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - Gluten and milk-free

Salade de fruits

Macedonia | Fresh fruit salad



Quiche aux haricots verts, pommes de terre et olives caillettes

Torta salata con fagiolini, patate e olive taggiasche

Savoury pie with green beans, potatoes and Taggiasca olives

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

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

Mini calzone à la crème de lait et à la saucisse

Mini calzone con crema al latte e salsiccia

Mini calzone with milk cream and sausage

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

Suri, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA



ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO **Capocollo (viande de porc) de Martina Franca et fromage provolone**

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

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

Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

Focaccia croquante à l'avoine

Focaccia croccante all'avena | Crispy oatmeal focaccia

Petit sandwich aux pommes de terre et au romarin

Paninetto alla patata e rosmarino | Potato and rosemary bread roll

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

Grissino DOP aglio, olio e peperoncino

PDO garlic, oil and chilli pepper breadstick

Pain de campagne - Sans gluten

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



CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

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

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

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

Le Arcaie, Greco di Tufo IGP - PASSO DELLE TORTORE



Pâtes « casarecce » au thon, tomates cerises de Pachino et basilic

Caserecce al tonno, pomodorini pachino e basilico

Caserecce pasta with tuna, Pachino tomatoes and basil

Boulgour aux légumes sautés et aux noisettes

Bulgur con verdure ripassate e nocciole

Bulgur with sautéed vegetables and hazelnuts

Pâtes « mezzi rigatoni » aux courgettes et safran - Sans gluten ni lactose

Mezzi rigatoni con zucchine e zafferano - Senza glutine e lattosio

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



PLAT de CARLO CRACCO

Saumon au parfum d'orange avec purée de fèves

PIATTO by CARLO CRACCO

Salmone al profumo d'arancia con purea di fave

DISH by CARLO CRACCO

Orange glazed salmon with broad bean purée

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

Le Arcaie, Greco di Tufo IGP - PASSO DELLE TORTORE

Veau au miel et aux graines de moutarde

Vitello al miele e grani di senape | Veal cooked with honey and mustard seeds

Blettes mijotées aux raisins secs et aux pignons de pin

Coste fresche stufate con uvetta e pinoli

Fresh chard stewed with sultanas and pine nuts

Lait de bufflonne crémeux - noix de coco - Sans gluten

Cre moso di latte di bufala - cocco - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - coconut - Gluten-free

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait

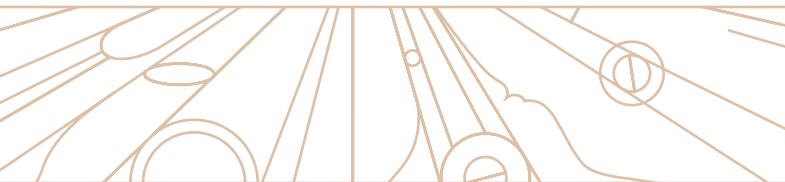
Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Red berry tartlet - Gluten and milk-free

Salade de fruits

Macedonia | Fresh fruit salad

Open Bar



Vins blancs | Vini bianchi | White wine

Fiano di Avellino DOCG - FEUDI DI SAN GREGORIO

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

Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

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

Le Arcaie, Greco di Tufo IGP - PASSO DELLE TORTORE

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

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

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

Vins rouges | Vini rossi | Red wine

Suri, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA

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

Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE

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

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

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

Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

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

13% vol - 37,5 cl

Les bulles | Le bollicine | Sparkling wine

Fusion, Spumante metodo classico - GIORGI

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

Bière artisanale | Le birre artigianali | Craft beer

IPA - DOPPIO MALTO - 6% vol - 33 cl

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

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

Nazionale - Sans gluten - BALADIN

Nazionale - Senza glutine | Nazionale - Gluten-free - 6,5% vol - 33 cl

Apéritifs | Gli aperitivi | Aperitifs

Crodino - 10 cl

Sanbittèr rouge

Sanbittèr rosso | Sanbittèr Red - 10 cl

Sanbittèr Dry blanc

Sanbittèr Dry bianco | Sanbittèr Dry White - 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



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 | Tè limone BIO | ORGANIC lemon tea

Thé pêche BIO | Tè pesca BIO | ORGANIC peach tea

Gassosa BIO | Gassosa BIO | ORGANIC lemon soda

Chinotto BIO | Chinotto BIO | ORGANIC chinotto

Les jus et les fruits pressés BIO

Les jus et les fruits pressés 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

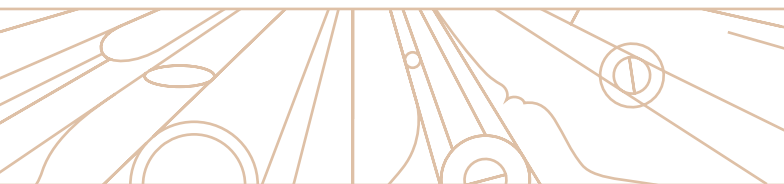
Café d'orge Ginseng - Hordeum

Orzo Ginseng - Hordeum | "Hordeum" Barley ginseng

Verre de lait

Bicchiere di latte | Glass of milk

Open Bar



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

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

Thé Earl Grey Yin Zhen

Tè Earl Grey Yin Zhen | Earl Grey Yin Zhen Tea

Thé Breakfast

Tè Breakfast | Breakfast tea

Thé Vert Simplement Pur

Tè Verde Pure Green Tea | Pure Green 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 eaux | Le acque | Water

Eau plate

Acqua naturale | Still water

Eau pétillante

Acqua frizzante | Sparkling water



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.

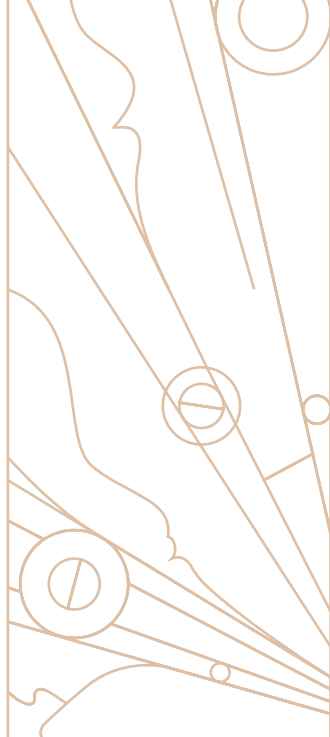
I piatti preparati a bordo possono contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini. Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile 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.



F **FRECCIAROSSA**

ÉDITION MAI 2026
EDIZIONE MAGGIO 2026
MAY 2026 EDITION

