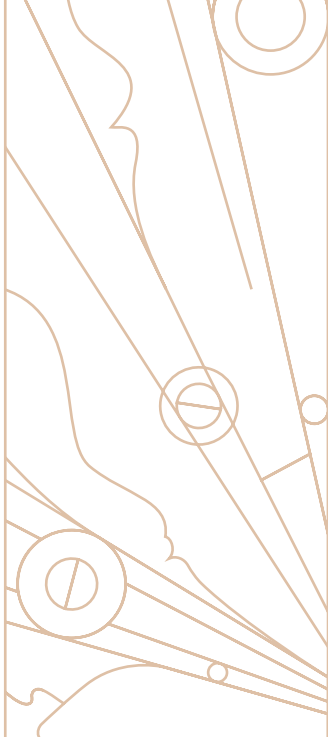
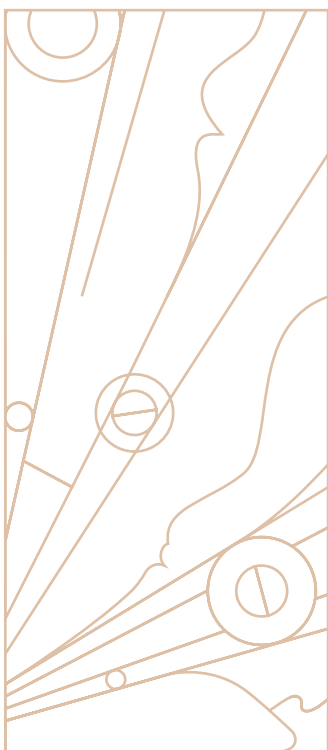
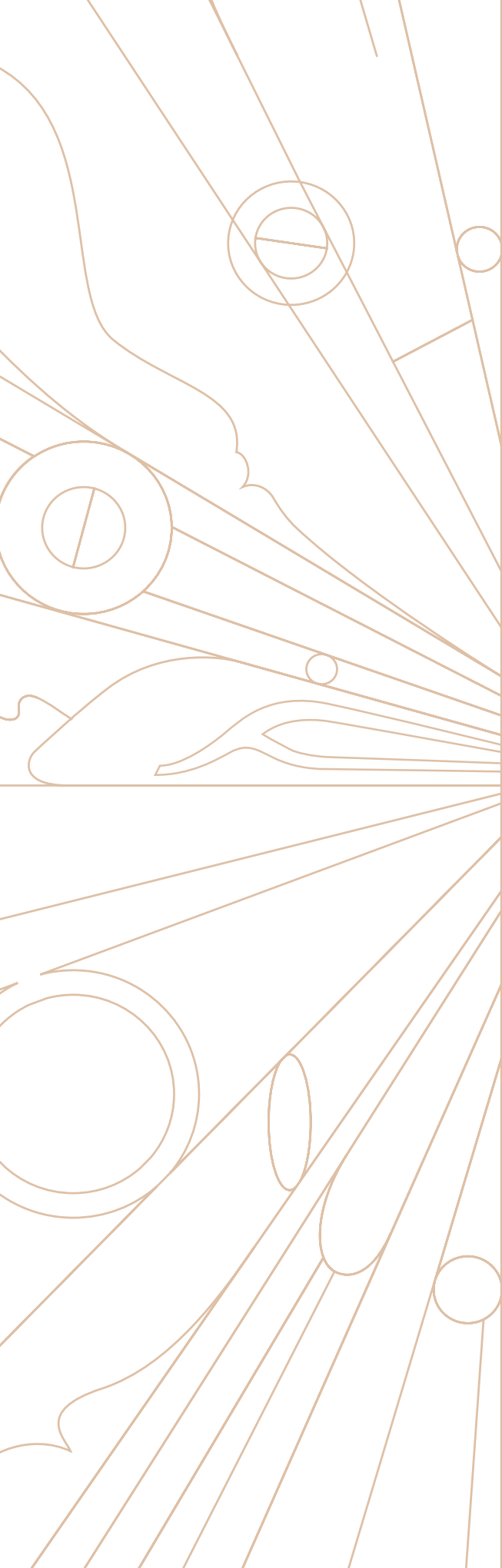




EXECUTIVE

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.

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 en exclusivité
pour vous par le Chef Carlo Cracco.

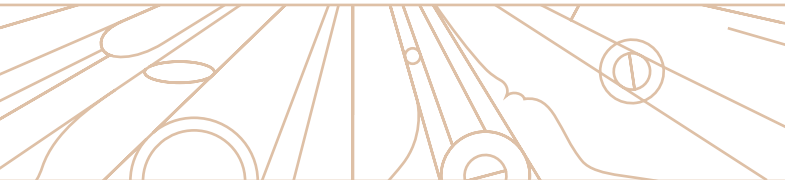
Concediti un piccolo lusso.

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.

Petit déjeuner | Colazione | Breakfast



Croissant nature

Cornetto vuoto | Plain croissant

Pain aux raisins

Girella all'uvetta | Raisin swirl

Crème au lait de bufflonne - pistache - Sans gluten

Cremoso di latte di bufala - pistacchio - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - pistachio - Gluten-free

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni 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-flavoured 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 rusks

Confiture d'abricot

Confettura di albicocca | Apricot 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

Bagel aux graines de lin, bœuf cuit, crème à la sauce tartare

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Bagel ai semi di lino, manzo cotto, cremoso alla salsa tartara

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Bagel with flax seeds, roast beef and creamy tartare sauce

Omelette au bacon

Omelette al bacon | Bacon omelette

Mini club sandwich à la porchetta aux herbes et sauce barbecue

Quadrotto di tramezzino con porchetta alle erbe e salsa barbecue

Sandwich squares with herb-roasted pork and barbecue sauce

Bière recommandée | Birra consigliata | Recommended beer
IPA - DOPPIO MALTO

Madeleine aux épinards et sésame blanc

Madeleine con spinaci e sesamo bianco

Madeleine with spinach and white sesame seeds

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



CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Bagel aux graines de lin, bœuf cuit, crème à la sauce tartare

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Bagel ai semi di lino, manzo cotto, cremoso alla salsa tartara

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Bagel with flax seeds, roast beef and creamy tartare sauce

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



ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Coppa di Parma IGP et fromage caciotta aux herbes

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Coppa di Parma IGP e caciotta alle erbe

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO

Coppa di Parma PGI cured pork and herb-flavoured caciotta cheese

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine
Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

Focaccia croquante au curcuma

Focaccia croccante alla curcuma | Crispy focaccia flavoured with turmeric

Petit pain à la semoule

Paninetto alla semola | Semolina bread roll

Pain de campagne - Sans gluten

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

Crème au lait de bufflonne - pistache - Sans gluten

Cremoso di latte di bufala - pistacchio - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - pistachio - Gluten-free

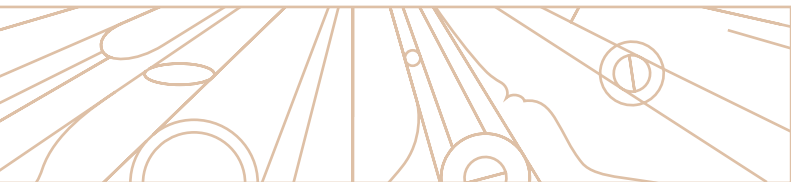
Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

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

Salade de fruits

Macedonia | Fresh fruit salad



Tarte renversée aux oignons nouveaux et à la marjolaine

Torta rovesciata con cipollotti e maggiorana
Upside-down tart with spring onions and marjoram

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

Omelette au bacon

Omelette al bacon | Bacon omelette



ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO Coppa di Parma IGP et fromage caciotta aux herbes

TAGLIERE by CARLO CRACCO
Coppa di Parma IGP e caciotta alle erbe
CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO
Coppa di Parma PGI cured pork and herb-flavoured caciotta cheese

Vin conseillé | **Vino consigliato** | **Recommended wine**
Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

Focaccia croquante au curcuma

Focaccia croccante alla curcuma | Crispy focaccia flavoured with turmeric

Petit pain à la semoule

Paninetto alla semola | Semolina bread roll

Pain de campagne - Sans gluten

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

Riz noir aux crevettes royales, sauce au curry et cumin

Riso nero con salsa di mazzancolle, curry e cumino
Black rice with a sauce of prawns, curry and cumin

Couscous aux épices accompagné de taboulé aux légumes et de tomates séchées

Cous cous speziato con tabulè di verdure e pomodoro secco
Spiced couscous with vegetable and sun-dried tomato tabbouleh

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

Filet de porc façon chasseur, patate douce au romarin

PIATTO by CARLO CRACCO

Filetto di maiale alla cacciatora con patata americana al rosmarino

DISH by CARLO CRACCO

Pork fillet cacciatora with rosemary-flavoured sweet potatoes

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

Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Cabillaud en « guazzetto » aux tomates cerises et câpres

Merluzzo in guazzetto con pomodorini e capperi

Stewed cod in a sauce of cherry tomatoes and capers

Courgettes à la menthe

Zucchine alla menta | Courgettes with mint



CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO

Bagel aux graines de lin, bœuf cuit, crème à la sauce tartare

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Bagel ai semi di lino, manzo cotto, cremoso alla salsa tartara

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Bagel with flax seeds, roast beef and creamy tartare sauce

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

Suri, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA

Crème au lait de bufflonne - pistache - Sans gluten

Cremoso di latte di bufala - pistacchio - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - pistachio - Gluten-free

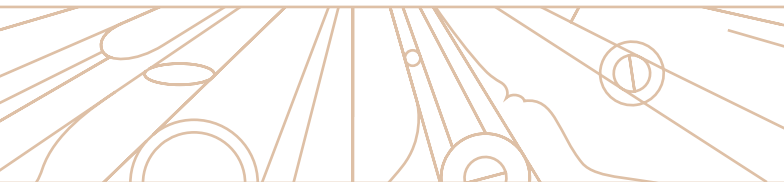
Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

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

Salade de fruits

Macedonia | Fresh fruit salad



Mini club sandwich à la porchetta aux herbes et sauce barbecue

Quadrotto di tramezzino con porchetta alle erbe e salsa barbecue

Sandwich squares with herb-roasted pork and barbecue sauce

Bière recommandée | Birra consigliata | Recommended beer

IPA - DOPPIO MALTO

Madeleine aux épinards et sésame blanc

Madeleine con spinaci e sesamo bianco

Madeleine with spinach and white sesame seeds

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Mini calzone à la crème de lait et au jambon blanc

Mini calzone con crema al latte e prosciutto cotto

Mini calzone with milk cream and prosciutto cotto cooked ham

Bière recommandée | Birra consigliata | Recommended beer

IPA - DOPPIO MALTO



ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Coppa di Parma IGP et fromage caciotta aux herbes

TAGLIERE by CARLO CRACCO

Coppa di Parma IGP e caciotta alle erbe

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO

Coppa di Parma PGI cured pork and herb-flavoured caciotta cheese

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

Focaccia croquante au curcuma

Focaccia croccante alla curcuma | Crispy focaccia flavoured with turmeric

Petit pain à la semoule

Paninetto alla semola | Semolina 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

Bagel aux graines de lin, bœuf cuit, crème à la sauce tartare

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

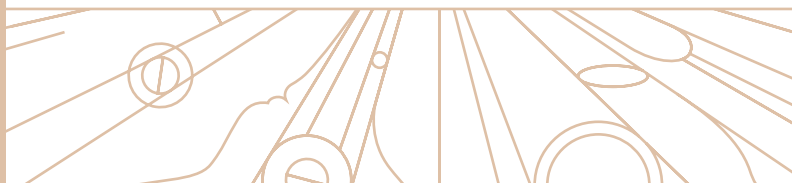
Bagel ai semi di lino, manzo cotto, cremoso alla salsa tartara

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO

Bagel with flax seeds, roast beef and creamy tartare sauce

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine

Suri, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA



Crème au lait de bufflonne - pistache - Sans gluten

Cremoso di latte di bufala - pistacchio - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - pistachio - Gluten-free

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

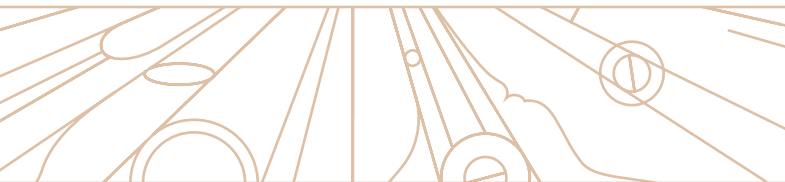
Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

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

Salade de fruits

Macedonia | Fresh fruit salad

Dîner | Cena | Dinner



Tarte renversée aux oignons nouveaux et à la marjolaine

Torta rovesciata con cipollotti e maggiorana
Upside-down tart with spring onions and marjoram

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

Mini calzone à la crème de lait et au jambon blanc

Mini calzone con crema al latte e prosciutto cotto
Mini calzone with milk cream and prosciutto cotto cooked ham

Bière recommandée | **Birra consigliata** | **Recommended beer**
IPA - DOPPIO MALTO



ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO Coppa di Parma IGP et fromage caciotta aux herbes

TAGLIERE by CARLO CRACCO
Coppa di Parma IGP e caciotta alle erbe
CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO
Coppa di Parma PGI cured pork and herb-flavoured caciotta cheese

Vin conseillé | **Vino consigliato** | **Recommended wine**
Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Mozzarella de Bufala AOP

Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

Focaccia croquante au curcuma

Focaccia croccante alla curcuma | Crispy focaccia flavoured with turmeric

Petit pain à la semoule

Paninetto alla semola | Semolina bread roll

Gressin AOP aux olives

Grissino DOP alle olive | PDO olive breadstick

Pain de campagne - Sans gluten

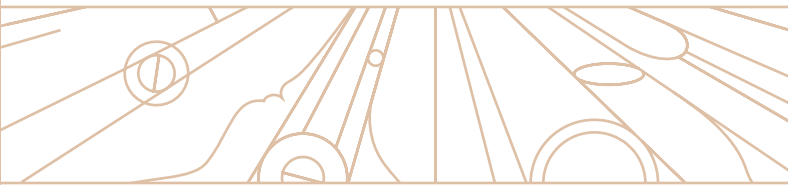
Pane casereccio - Senza glutine | Homemade bread - Gluten-free



CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO Bagel aux graines de lin, bœuf cuit, crème à la sauce tartare

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Bagel ai semi di lino, manzo cotto, cremoso alla salsa tartara
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Bagel with flax seeds, roast beef and creamy tartare sauce

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



Riz noir aux crevettes royales, sauce au curry et cumin

Riso nero con salsa di mazzancolle, curry e cumino

Black rice with a sauce of prawns, curry and cumin

Couscous aux épices accompagné de taboulé aux légumes et de tomates séchées

Cous cous speziato con tabulè di verdure e pomodoro secco

Spiced couscous with vegetable and sun-dried tomato tabbouleh

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

Filet de porc façon chasseur, patate douce au romarin

PIATTO by CARLO CRACCO

Filetto di maiale alla cacciatora con patata americana al rosmarino

DISH by CARLO CRACCO

Pork fillet cacciatora with rosemary-flavoured sweet potatoes

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

Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Cabillaud en « guazzetto » aux tomates cerises et câpres

Merluzzo in guazzetto con pomodorini e capperi

Stewed cod in a sauce of cherry tomatoes and capers

Courgettes à la menthe

Zucchine alla menta | Courgettes with mint

Crème au lait de bufflonne - pistache - Sans gluten

Cremoso di latte di bufala - pistacchio - Senza glutine

Creamy buffalo milk dessert - pistachio - Gluten-free

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

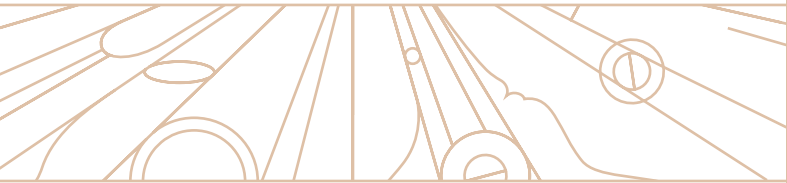
Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

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

Salade de fruits

Macedonia | Fresh fruit salad

Open Bar



Vins blancs | 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

Surì, 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

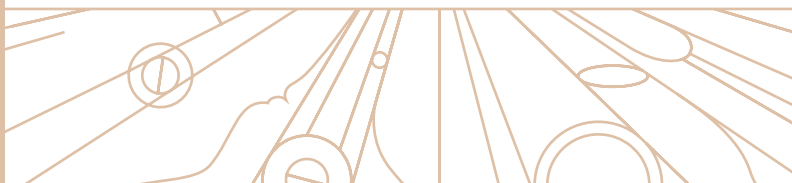
Aperol Spritz - 9% vol - 10 cl

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

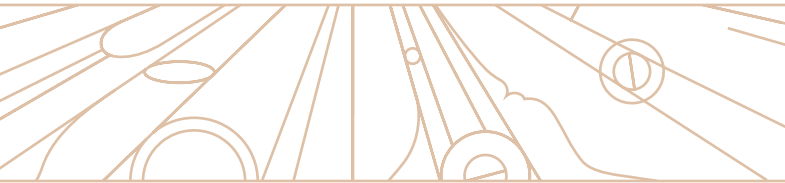
Café d'orge Ginseng - Hordeum

Orzo Ginseng - Hordeum | "Hordeum" Barley ginseng

Verre de lait

Bicchiere di latte | Glass of milk

Open Bar



Verre de lait de riz

Bicchiera 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.

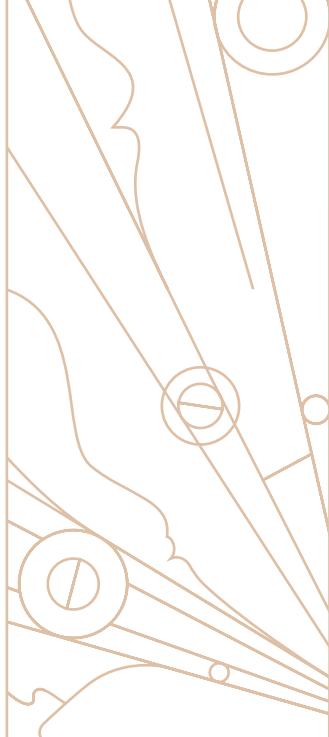
I piatti preparati a bordo possono contenere tracce di: cereali contenenti glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, molluschi e lupini. Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile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



ÉDITION AOÛT 2026
EDIZIONE AGOSTO 2026
AUGUST 2026 EDITION

