

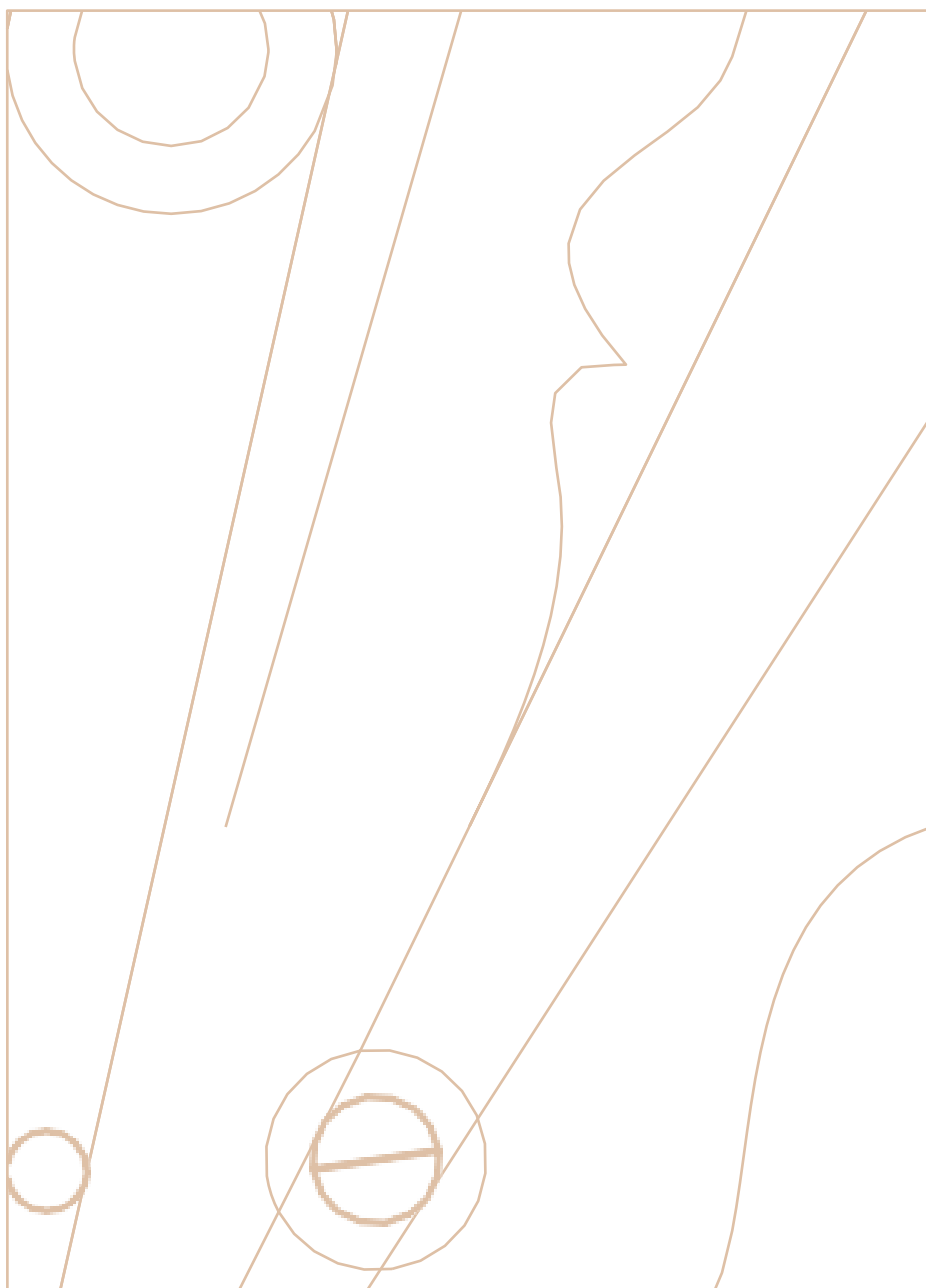


EXECUTIVE LA CARTE

ÉDITION SEPTEMBRE 2026



Faites défiler le menu





EXECUTIVE

**Pour vous qui aimez vous entourer du meilleur,
où que vous soyez..**

Accordez-vous un petit luxe.

Découvrez une cuisine raffinée à bord de nos trains,
avec des recettes créées en exclusivité pour vous par le Chef Carlo Cracco.

CARLO CRACCO



**Sélectionnez l'horaire de votre voyage
pour découvrir le menu disponible.**

Petit déjeuner

5h à 10h



Gourmandises

10h à 12h



Déjeuner

12h à 15h



Apéritif

15h à 18h



Dîner

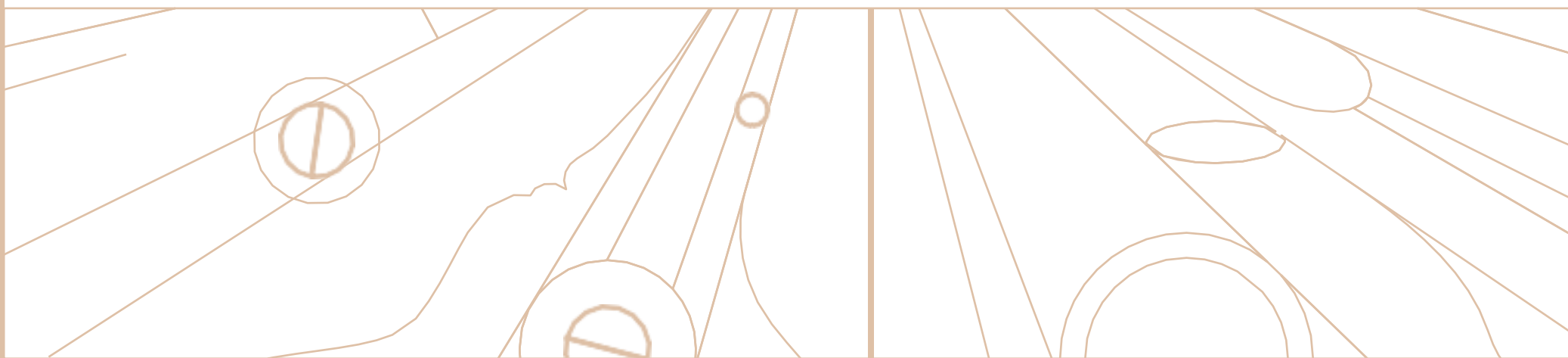
À partir de 18h

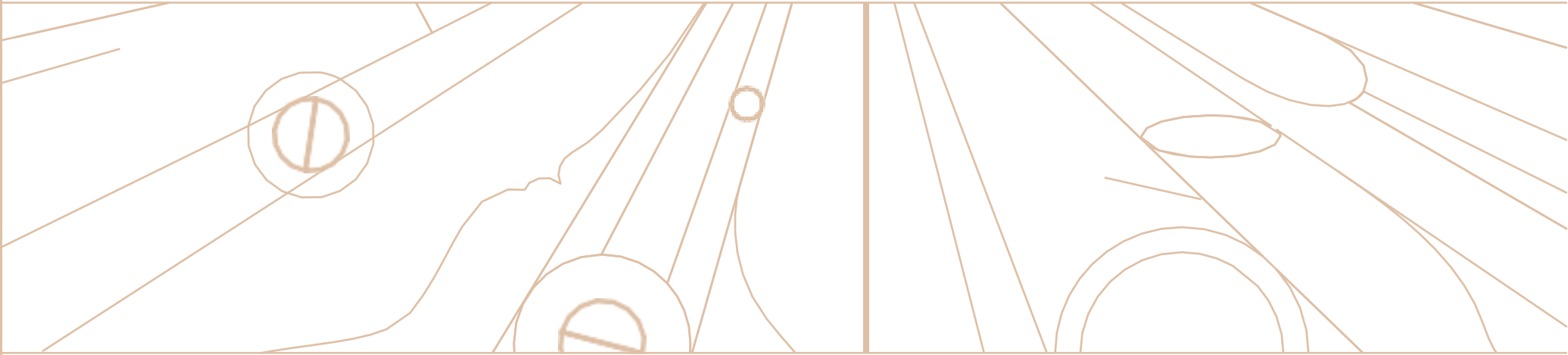


Open Bar



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.





Croissant au beurre

Pain au chocolat

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Sablés aux agrumes

Pain de campagne - Sans gluten

Biscottes complètes BIO

Confiture de pêches

Miel d’acacia

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

Crème au lait de bufflonne - pistache - Sans gluten

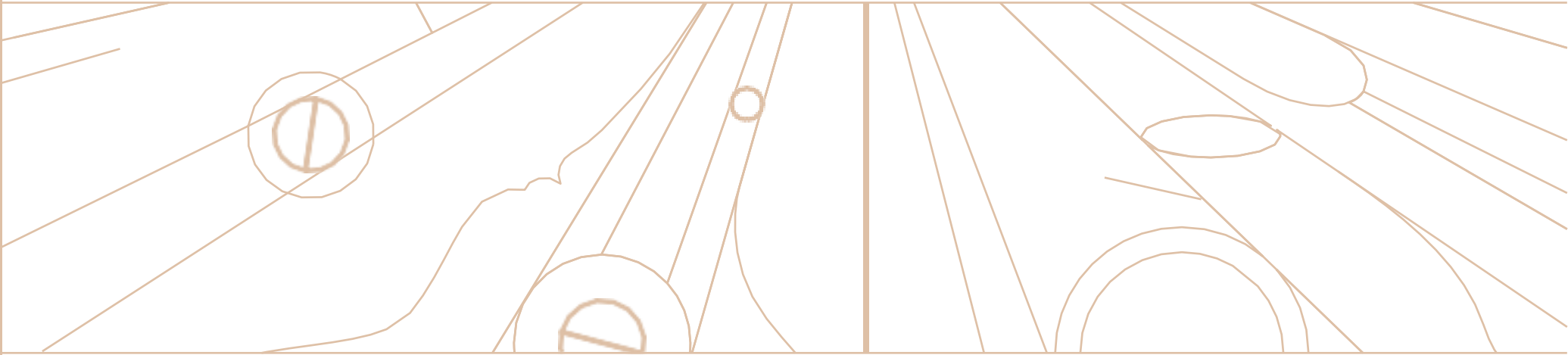
Salade de fruits

Mélange de fruits secs - Mix Vitalité BIO - Sans gluten

Piadina italienne à la crème de provolone, tapenade d'olives noires et épinards.

Matière première produite par des agriculteurs italiens, provenant d’une filière tracée jusqu’à son origine

Mini-feuilleté aux épinards



Mini-feuilleté au sobrasada

Vin conseillé : Fiano di Avellino DOCG - FEUDI DI SAN GREGORIO

Mini-feuilleté aux épinards

Vin conseillé : Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Piadina italienne à la crème de provolone, tapenade d'olives noires et épinards.

Matière première produite par des agriculteurs italiens, provenant d'une filière tracée jusqu'à son origine

Vin conseillé : Surì, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA



ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO
Speck et fromage Bergader

Vin conseillé : Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Mozzarella de Bufala AOP

Focaccia croquante à la tomate

Gressin AOP aux olives

Pain de campagne - Sans gluten

Crème au lait de bufflonne - pistache - Sans gluten

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Salade de fruits

Roulé Pizza

Bière conseillée : Nazionale – BALADIN

Mini-feuilleté aux épinards

Vin conseillé : Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Piadina italienne à la crème de provolone, tapenade d'olives noires et épinards.

Matière première produite par des agriculteurs italiens, provenant d'une filière tracée jusqu'à son origine

Vin conseillé : Surì, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA

Pâtes « casarecce » à la sauce « ragù » de saucisse et sauce tomate

Pâtes sardes « fregola sarda » aux légumes du jardin, pois chiches et au paprika

Pâtes « fusilli » à la sauce bolognaise - Sans gluten ni lactose



PLAT de CARLO CRACCO

Filet de bar aux herbes et au curcuma avec haricots plats et petits pois à l'huile d'olive extra vierge et à la sauge

Vin conseillé : Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE

Poulet au yaourt et curcuma

Endive mijotée au citron



ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Speck et fromage Bergader

Vin conseillé : Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Mozzarella de Bufala AOP

Focaccia croquante à la tomate

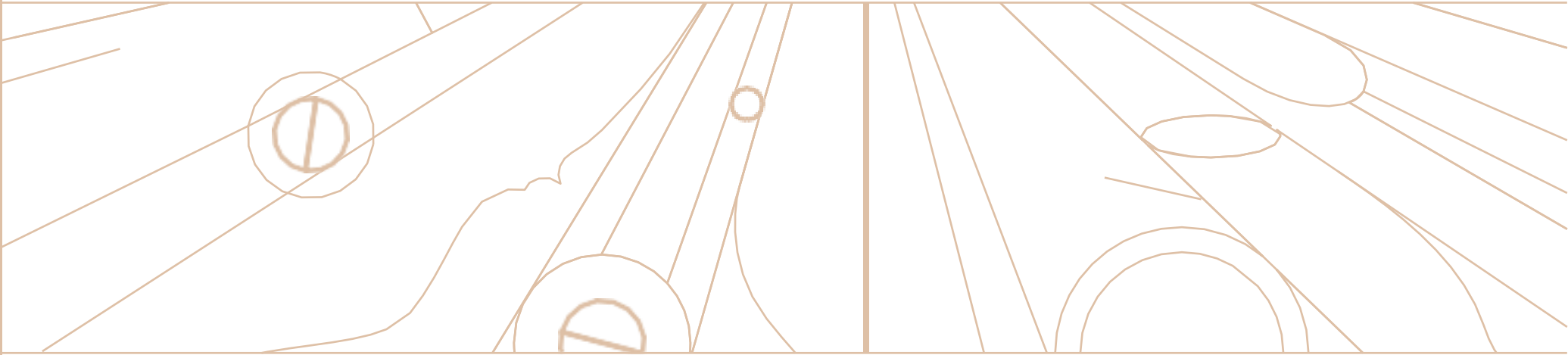
Gressin AOP aux olives

Pain de campagne - Sans gluten

Crème au lait de bufflonne - pistache - Sans gluten

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Salade de fruits



Mini-feuilleté au sobrasada

Vin conseillé : Fiano di Avellino DOCG - FEUDI DI SAN GREGORIO

Mini-feuilleté aux épinards

Vin conseillé : Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Roulé Pizza

Bière conseillée : Nazionale - BALADIN

Piadina à la dinde et au fromage de montagne.

Matière première produite par des agriculteurs italiens, provenant d'une filière tracée jusqu'à son origine

Vin conseillé : Surì, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA



ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO Speck et fromage Bergader

Vin conseillé: Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Mozzarella de Bufala AOP

Focaccia croquante à la tomate

Gressin AOP aux olives

Pain de campagne - Sans gluten

Crème au lait de bufflonne - pistache - Sans gluten

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Salade de fruits

Roulé Pizza

Bière conseillée : Nazionale – BALADIN

Mini-feuilleté aux épinards

Vin conseillé : Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Piadina italienne à la crème de provolone, tapenade d'olives noires et épinards.

Matière première produite par des agriculteurs italiens, provenant d'une filière tracée jusqu'à son origine

Vin conseillé : Surì, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA

Pâtes « casarecce » à la sauce « ragù » de saucisse et sauce tomate

Pâtes sardes « fregola sarda » aux légumes du jardin, pois chiches et au paprika

Pâtes « fusilli » à la sauce bolognaise - Sans gluten ni lactose



PLAT de CARLO CRACCO

Filet de bar aux herbes et au curcuma avec haricots plats et petits pois à l'huile d'olive extra vierge et à la sauge

Vin conseillé : Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE

Poulet au yaourt et curcuma

Endive mijotée au citron



ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO

Speck et fromage Bergader

Vin conseillé : Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Mozzarella de Bufala AOP

Focaccia croquante à la tomate

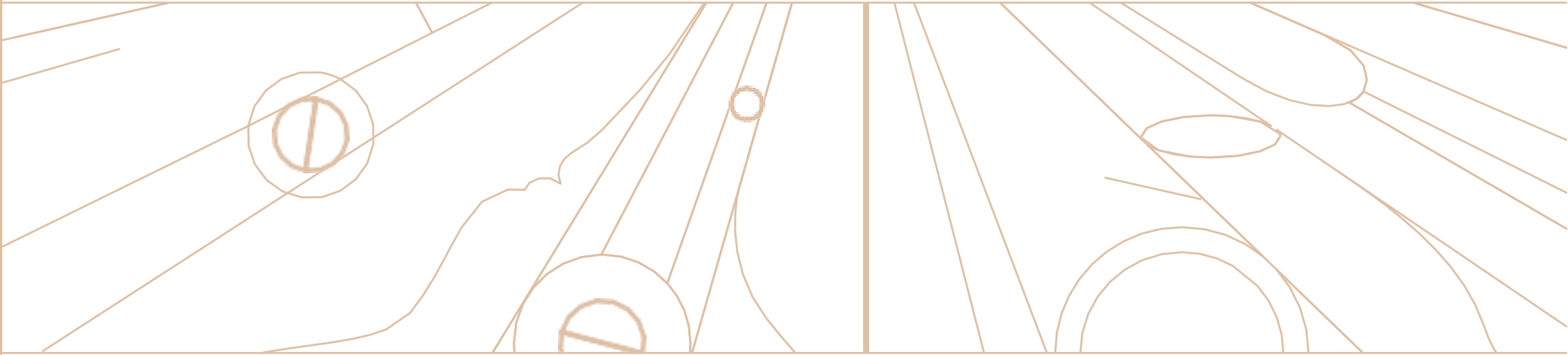
Gressin AOP aux olives

Pain de campagne - Sans gluten

Crème au lait de bufflonne - pistache - Sans gluten

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Salade de fruits



Vins blancs

Fiano di Avellino DOCG - FEUDI DI SAN GREGORIO

Campanie - 13% vol - 37,5 cl

Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Piémont - 13% vol - 37,5 cl

Le Arcaie, Greco di Tufo IGP - PASSO DELLE TORTORE

Campanie - 13% vol - 37,5 cl

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

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

Vins rouges

Surì, Barbera d’Asti DOCG - VILLA GIADA

Piémont - 14% vol - 37,5 cl

Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE

Campanie - 13% vol - 37,5 cl

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

Sicile - 13% vol - 37,5 cl

Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Frioul-Vénétie Julienne - 13% vol - 37,5 cl

Bulles

Fusion, Spumante metodo classico – GIORGI

Lombardie - 12,5% vol - 20 cl

Bières artisanales

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 - 6,5% vol - 33 cl

Apéritifs

Crodino - sans alcool - 10 cl

Sanbittèr rouge - sans alcool- 10 cl

Sanbittèr Dry blanc - sans alcool - 10 cl

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





Boissons sans alcool

- Coca-Cola Original
- Coca-Cola Zéro
- Fanta Orange
- Sprite
- Thé citron BIO
- Thé pêche BIO
- Gassosa BIO
- Chinotto BIO

Jus et fruits pressés BIO

- Jus de fruit ACE BIO
- Jus de fruit Abricot BIO
- Jus de fruit Ananas BIO
- Orange blonde pressée BIO

Boissons Chaudes

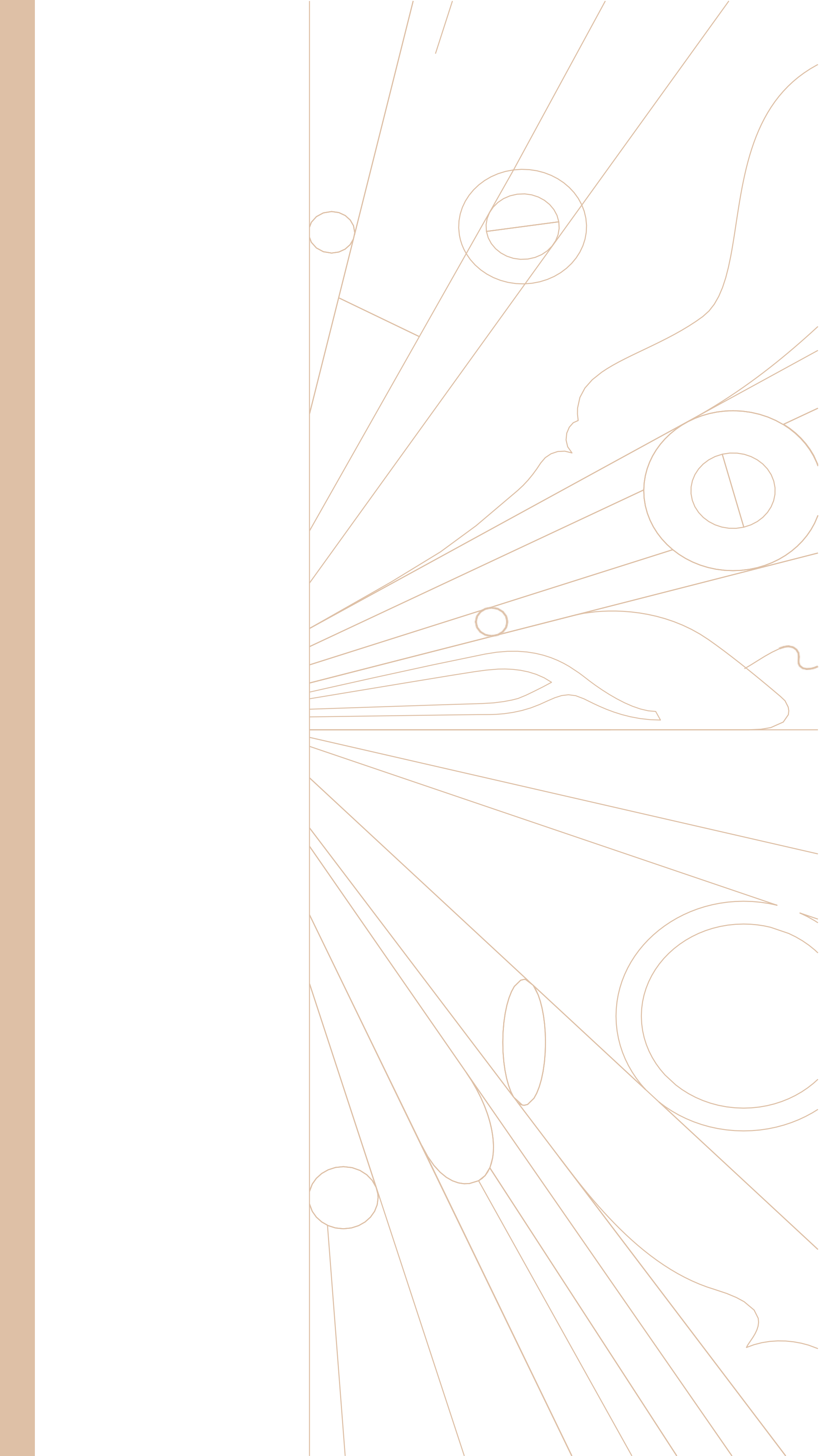
- illy espresso - Café à torréfaction intense
- illy espresso - Café allongé à torréfaction intense
- Café espresso avec une touche de lait
- Café espresso avec une touche de lait de riz
- illy espresso - Café décaféiné
- illy espresso - Café allongé décaféiné
- Café d’orge Espresso - Hordeum
- Orzo Ginseng - Hordeum
- Café d’orge Ginseng - Hordeum
- Verre de lait
- Verre de lait de riz
- Cappuccino
- Cappuccino avec une touche de lait de riz
- Lait avec une touche de café
- Lait de riz avec une touche de café

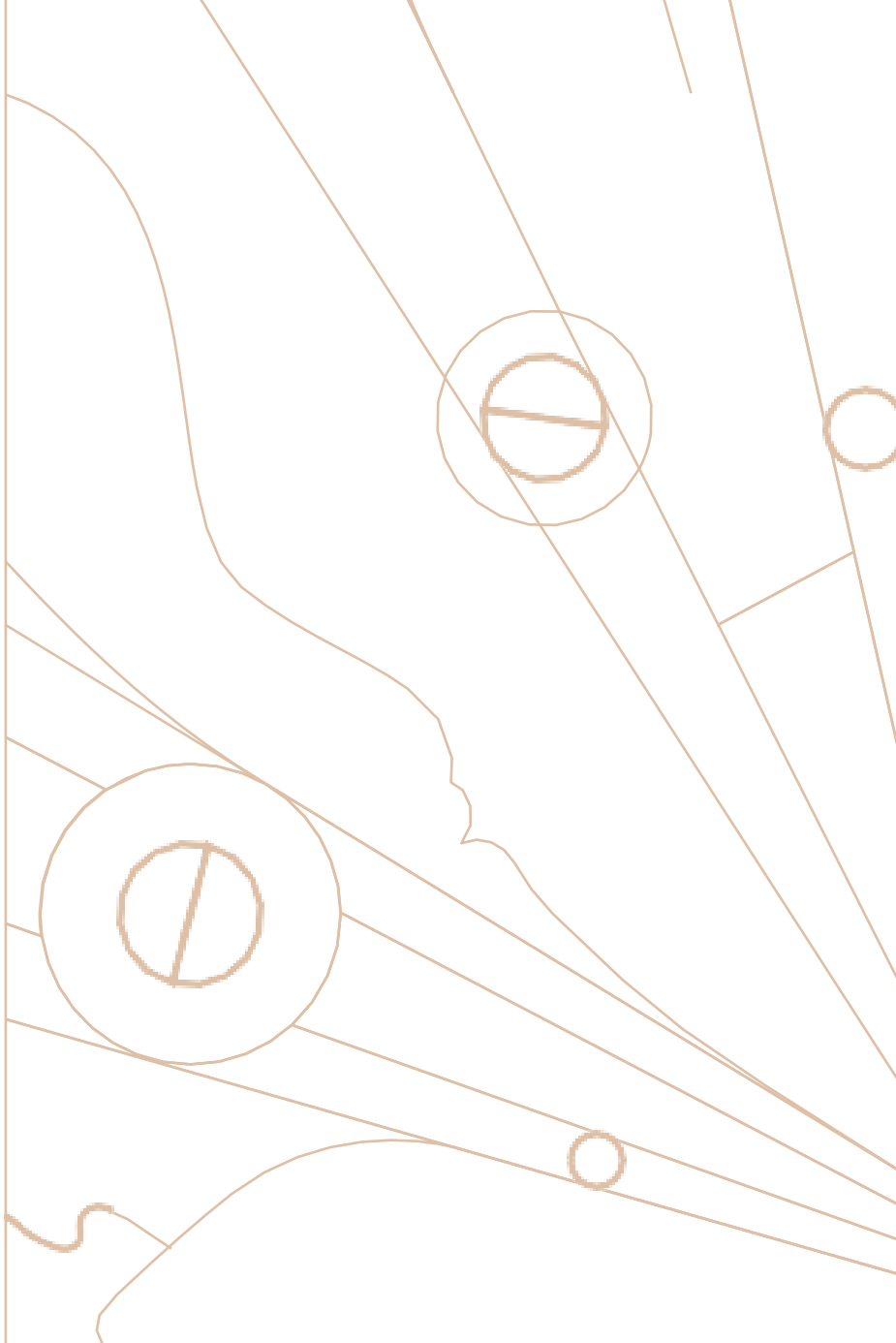
Thés et tisanes

- Thé Earl Grey Yin Zhen
- Thé Breakfast
- Thé Vert Simplement Pur
- Camomille BIO
- Tisane Passion de Fleurs
- Tisane Bali
- Tisane du Berger

Eaux

- Eau plate
- Eau pétillante



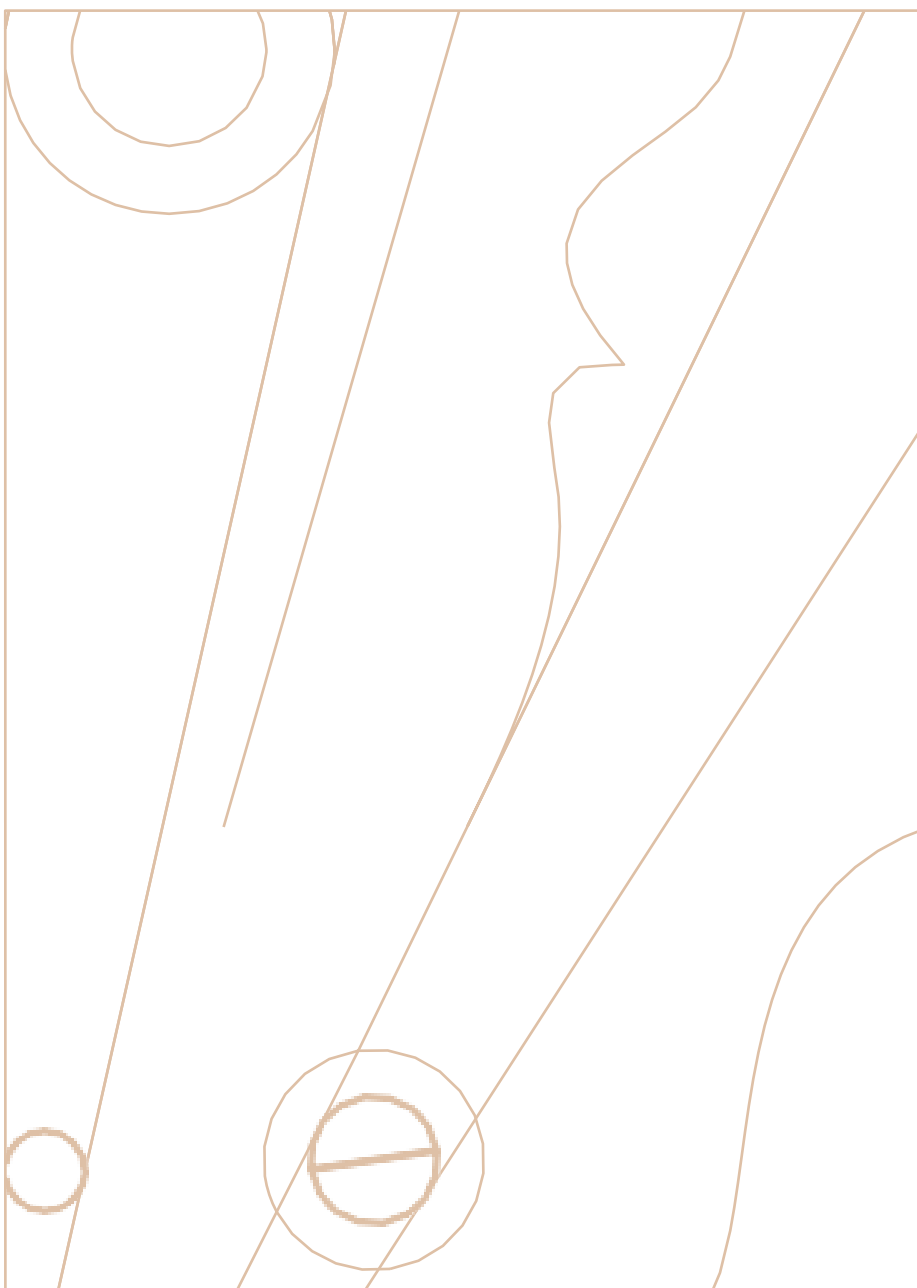


EXECUTIVE MENU

SEPTEMBER 2026 EDITION



Scroll for the menu





EXECUTIVE

For those who love to surround themselves with the best, wherever they are.

Treat yourself to a little luxury.

Discover refined cuisine on board,
with recipes created exclusively for you by Chef Carlo Cracco.

CARLO CRACCO



**Select your travel time slot
to view the available menu.**

Breakfast

5:00 am - 10:00 am



Tasty treats

10:00 am - 12:00 pm



Lunch

12:00 pm - 3:00 pm



Appetisers

3:00 pm - 6:00 pm



Dinner

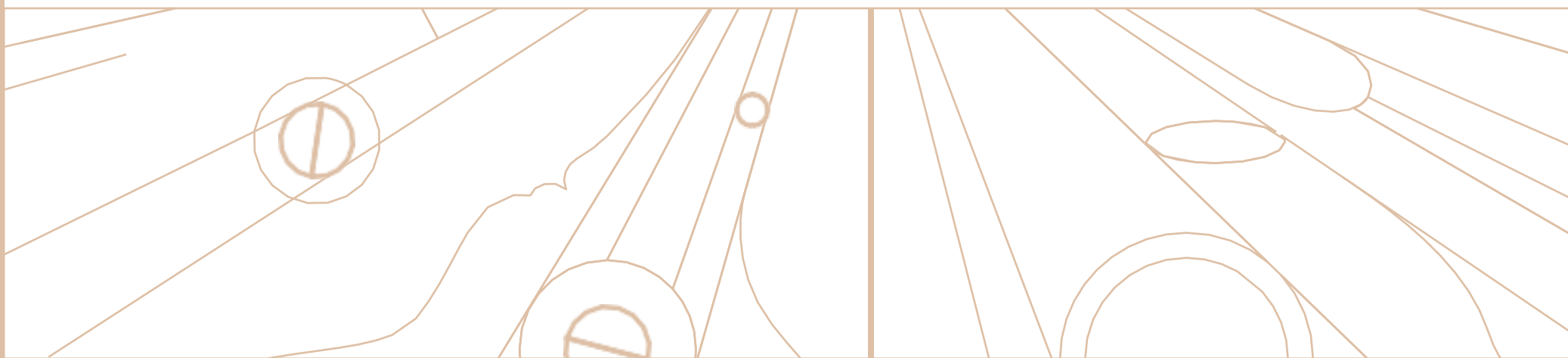
From 6 pm



Open Bar

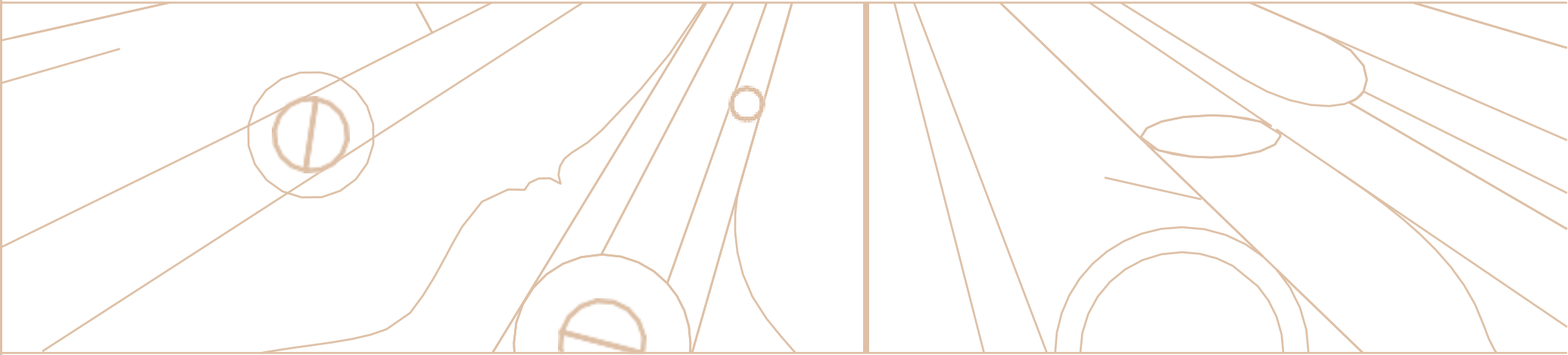


The dishes prepared on board may contain traces of: cereals containing gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soya, milk and its derivatives, nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulphur dioxide and sulphites, molluscs and lupine seeds. For further information regarding ingredients and allergens, it is possible to consult the leaflets on this subject which will be provided by our service staff on request.



Breakfast

5:00 am - 10:00 am



Butter croissant

Chocolate filled pastry

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

Citrus biscuits

Homemade bread - Gluten-free

ORGANIC wholemeal rusks

Peach jam

Acacia blossom honey

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

Creamy buffalo milk dessert - pistachio - Gluten-free

Fresh fruit salad

Dried fruit - ORGANIC Mix Vitalità - Gluten-free

Italian flatbread piadina with provolone cream cheese, black olive tapenade and spinach.

Raw materials produced by Italian farmers, traceable to their origin

Rustic tart with spinach

Tasty treats

10:00 am - 12:00 pm



Rustic tart with sobrasada

Recommended wine: Fiano di Avellino DOCG - FEUDI DI SAN GREGORIO

Rustic tart with spinach

Recommended wine: Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Italian flatbread piadina with provolone cream cheese, black olive tapenade and spinach.

Raw materials produced by Italian farmers, traceable to their origin

Recommended wine: Surì, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA



CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO Speck and Bergader cheese

Recommended wine: Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

PDO Campana Buffalo Mozzarella

Crispy focaccia with tomato

PDO olive breadstick

Homemade bread - Gluten-free

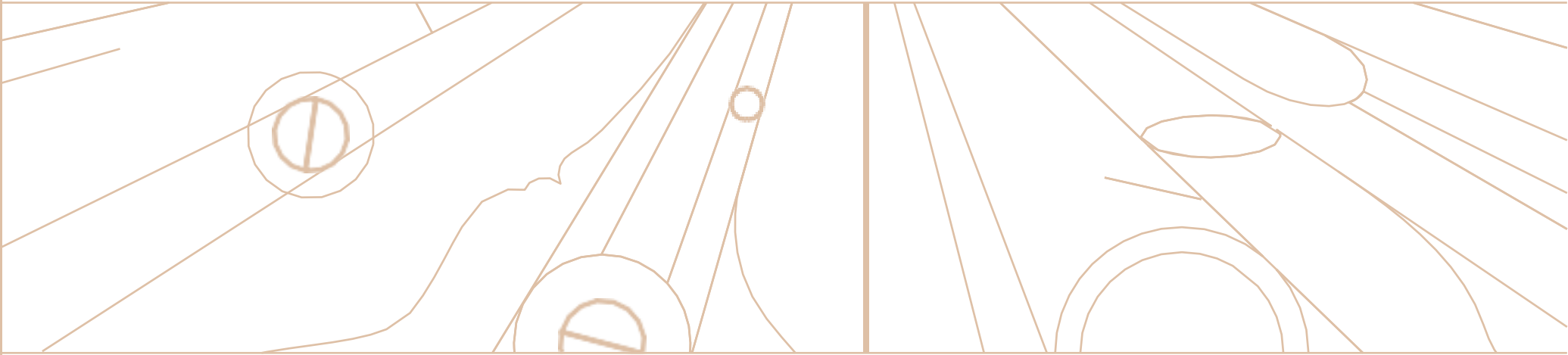
Creamy buffalo milk dessert - pistachio - Gluten-free

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

Fresh fruit salad

Lunch

12:00 pm - 3:00 pm



Pizza roll

Recommended beer: Nazionale - BALADIN

Rustic tart with spinach

Recommended wine: Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Italian flatbread piadina with provolone cream cheese, black olive tapenade and spinach.

Raw materials produced by Italian farmers, traceable to their origin

Recommended wine: Suri, Barbera d’Asti DOCG - VILLA GIADA

Casarecce pasta with sausage and tomato sauce

Sardinian fregola pasta with garden vegetables and chickpeas with paprika

Fusilli pasta with Bolognese sauce - Gluten-free and lactose-free



DISH by CARLO CRACCO
Sea bass fillet with herbs, served with piattone green beans and peas flavoured with EVO oil and sage

Recommended wine: Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE

Chicken with yoghurt and turmeric

Stewed Belgian endive with lemon



CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO
Speck and Bergader cheese

Recommended wine: Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

PDO Campana Buffalo Mozzarella

Crispy focaccia with tomato

PDO olive breadstick

Homemade bread - Gluten-free

Creamy buffalo milk dessert - pistachio - Gluten-free

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

Fresh fruit salad

Appetisers

3:00 pm - 6:00 pm



Rustic tart with sobrasada

Recommended wine: Fiano di Avellino DOCG - FEUDI DI SAN GREGORIO

Rustic tart with spinach

Recommended wine: Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Pizza roll

Recommended beer: Nazionale - BALADIN

Italian flatbread piadina with provolone cream cheese, black olive tapenade and spinach.

Raw materials produced by Italian farmers, traceable to their origin

Recommended wine: Surì, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA



CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO Speck and Bergader cheese

Recommended wine: Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

PDO Campana Buffalo Mozzarella

Crispy focaccia with tomato

PDO olive breadstick

Homemade bread - Gluten-free

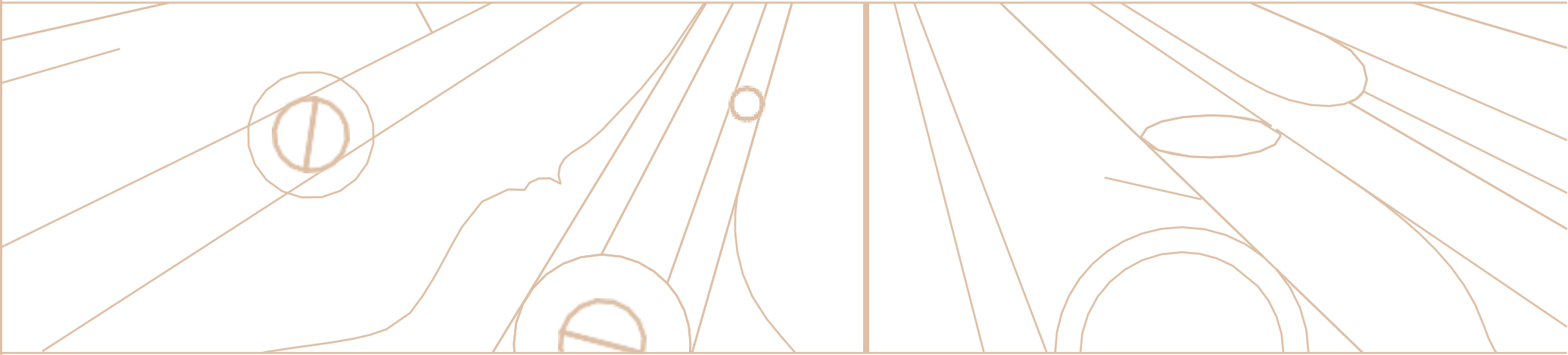
Creamy buffalo milk dessert - pistachio - Gluten-free

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

Fresh fruit salad

Dinner

From 6 pm



Pizza roll

Recommended beer: Nazionale - BALADIN

Rustic tart with spinach

Recommended wine: Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Italian flatbread piadina with provolone cream cheese, black olive tapenade and spinach.

Raw materials produced by Italian farmers, traceable to their origin

Recommended wine: Surì, Barbera d’Asti DOCG - VILLA GIADA

Casarecce pasta with sausage and tomato sauce

Sardinian fregola pasta with garden vegetables and chickpeas with paprika

Fusilli pasta with Bolognese sauce - Gluten-free and lactose-free



DISH by CARLO CRACCO

Sea bass fillet with herbs, served with piattone green beans and peas flavoured with EVO oil and sage

Recommended wine: Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE

Chicken with yoghurt and turmeric

Stewed Belgian endive with lemon



CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO

Speck and Bergader cheese

Recommended wine: Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

PDO Campana Buffalo Mozzarella

Crispy focaccia with tomato

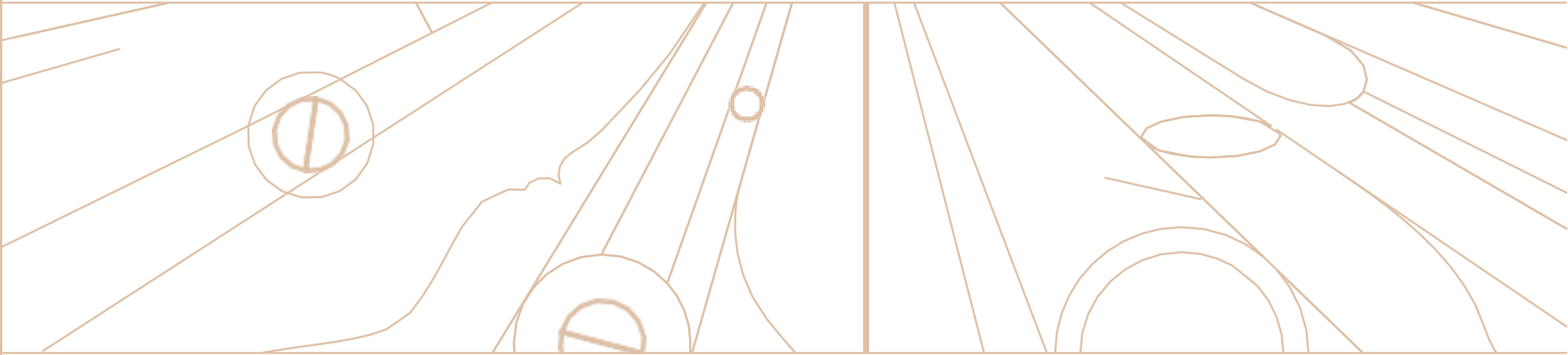
PDO olive breadstick

Homemade bread - Gluten-free

Creamy buffalo milk dessert - pistachio - Gluten-free

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

Fresh fruit salad



White wine

Fiano di Avellino DOCG - FEUDI DI SAN GREGORIO

Campania - 13% vol - 37,5 cl

Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Piedmont - 13% vol - 37,5 cl

Le Arcaie, Greco di Tufo IGP - PASSO DELLE TORTORE

Campania - 13% vol - 37,5 cl

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

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

Red wine

Surì, Barbera d’Asti DOCG - VILLA GIADA

Piedmont - 14% vol - 37,5 cl

Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE

Campania - 13% vol - 37,5 cl

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

Sicily - 13% vol - 37,5 cl

Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Friuli-Venezia Giulia - 13% vol - 37,5 cl

Sparkling wine

Fusion, Spumante metodo classico – GIORGI

Lombardy - 12,5% vol - 20 cl

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 - 6,5% vol - 33 cl

Aperitifs

Crodino - Non-alcoholic - 10 cl

Sanbittèr Red - Non-alcoholic - 10 cl

Sanbittèr Dry White - Non-alcoholic - 10 cl

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





Non-alcoholic drinks

- Coca-Cola Original
- Coca-Cola Zero Sugar
- Fanta Orange
- Sprite
- ORGANIC lemon tea
- ORGANIC peach tea
- ORGANIC lemon soda
- ORGANIC chinotto

ORGANIC juices and freshly squeezed juices

- ORGANIC ACE fruit juice
- ORGANIC apricot juice
- ORGANIC pineapple juice
- ORGANIC blond orange juice

Coffee

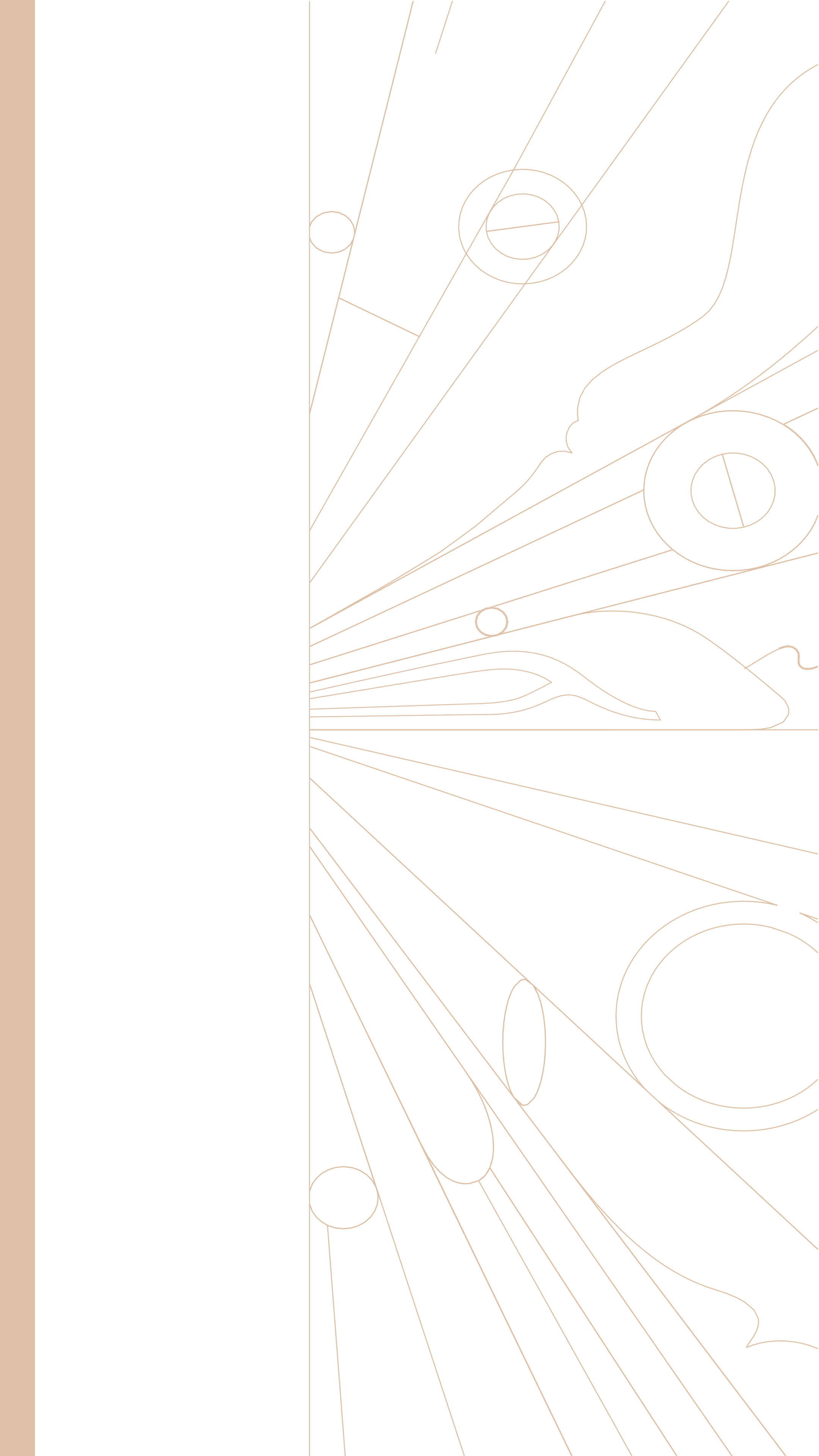
- illy espresso - Bold roast coffee
- illy espresso - Long bold roast coffee
- illy espresso - Café allongé à torréfaction intense
- Espresso with a dash of milk
- Espresso with a dash of rice drink
- illy espresso - Decaffeinated coffee
- illy espresso - Long decaffeinated coffee
- “Hordeum” Barley coffee
- “Hordeum” Barley ginseng
- Glass of milk
- Glass of rice drink
- Cappuccino
- Rice Cappuccino
- Milk with a dash of coffee
- Rice drink with a dash of coffee

Tea and herbal teas

- Earl Grey Yin Zhen Tea
- Breakfast tea
- Pure Green Tea
- ORGANIC chamomile
- Passion de Fleurs herbal
- Bali herbal tea
- Du Berger herbal tea

Water

- Still water
- Sparkling water





EXECUTIVE MENÙ

EDIZIONE SETTEMBRE 2026



Scorri per il menù





EXECUTIVE

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

Concediti un piccolo lusso.

Prova l'alta cucina a bordo treno
con le ricette create in esclusiva per te dallo Chef Carlo Cracco.

CARLO CRACCO



**Seleziona la fascia oraria del tuo viaggio
per consultare il menù disponibile.**

Colazione

dalle 05:00 alle 10:00



Sfizio

dalle 10:00 alle 12:00



Pranzo

dalle 12:00 alle 15:00



Aperitivo

dalle 15:00 alle 18:00



Cena

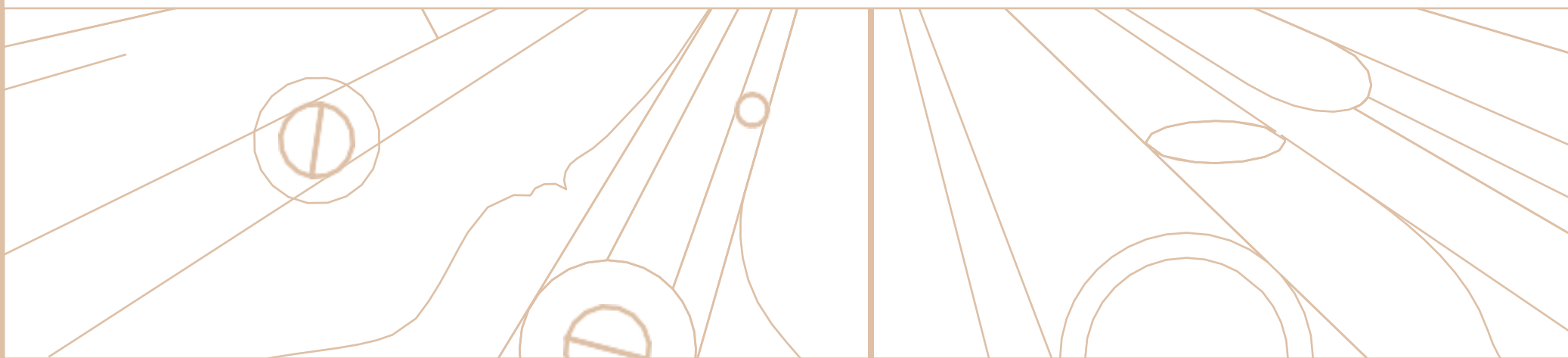
A partire dalle 18:00

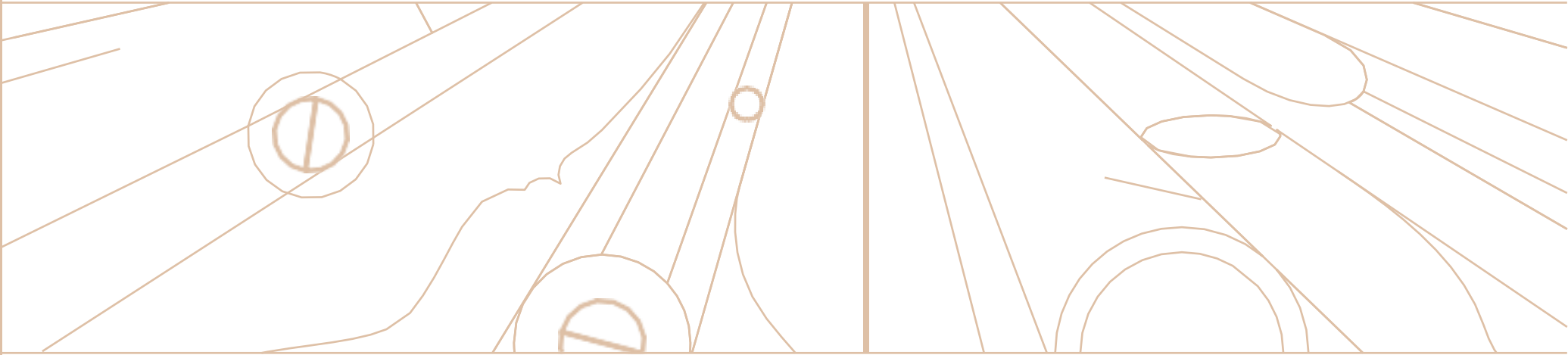


Open Bar



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.





Croissant al burro

Fagottino al cioccolato

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

Sbrisoloni agli agrumi

Pane casereccio - Senza glutine

Fette biscottate integrali BIO

Confettura di pesche

Miele di fiori d’acacia

Yogurt intero bianco BIO da latte fieno STG - Senza glutine

Cremoso di latte di bufala - pistacchio - Senza glutine

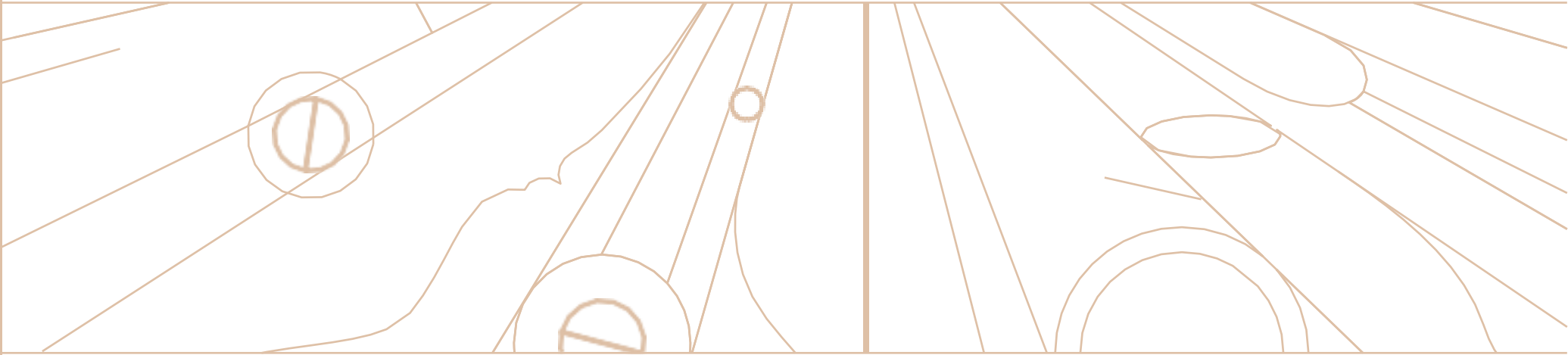
Macedonia

Frutta secca - Mix Vitalità BIO - Senza glutine

Piadina con crema di formaggio provolone, tapenade di olive nere e spinaci.

Materia prima prodotta da agricoltori italiani, da filiera tracciata fino all’origine

Rustico agli spinaci



Rustico alla sobrasada

Vino consigliato: Fiano di Avellino DOCG - FEUDI DI SAN GREGORIO

Rustico agli spinaci

Vino consigliato: Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Piadina con crema di formaggio provolone, tapenade di olive nere e spinaci.

Materia prima prodotta da agricoltori italiani, da filiera tracciata fino all’origine

Vino consigliato: Surì, Barbera d’Asti DOCG - VILLA GIADA



TAGLIERE by CARLO CRACCO
Speck e Bergader

Vino consigliato: Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Focaccia croccante al pomodoro

Grissino DOP alle olive

Pane casereccio - Senza glutine

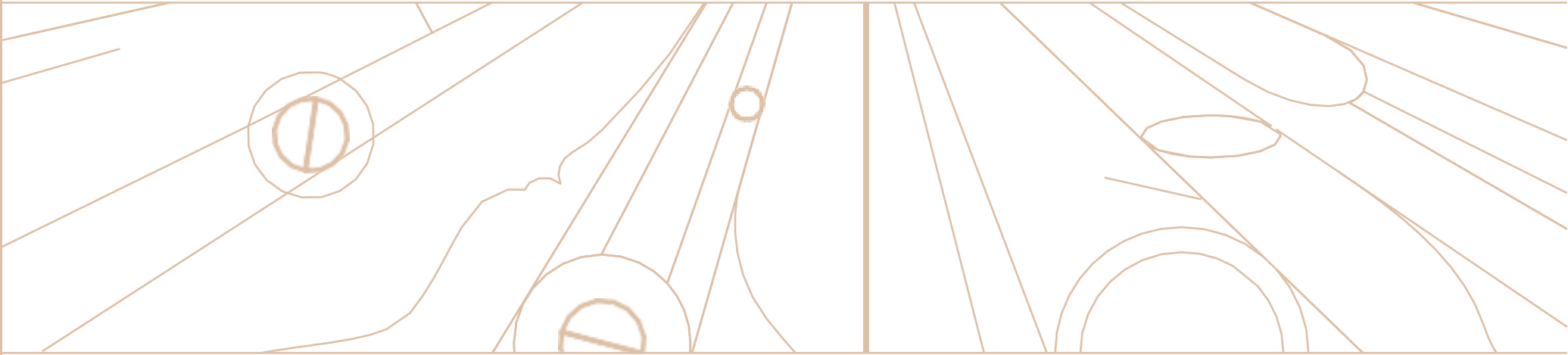
Cremoso di latte di bufala - pistacchio - Senza glutine

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

Macedonia

Pranzo

dalle 12:00 alle 15:00



Girella alla pizza

Birra consigliata: Nazionale – BALADIN

Rustico agli spinaci

Vino consigliato: Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Piadina con crema di formaggio provolone, tapenade di olive nere e spinaci.

Materia prima prodotta da agricoltori italiani, da filiera tracciata fino all'origine

Vino consigliato: Surì, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA

Casarecce al ragù di salsiccia e pomodoro

Fregola sarda con verdure dell'orto e ceci alla paprika

Fusilli al ragù bolognese - Senza glutine e lattosio



PIATTO by CARLO CRACCO

Filetto di branzino alle erbe e curcuma con piattoni e piselli all'olio evo e salvia

Vino consigliato: Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE

Pollo allo yogurt e curcuma

Indivia belga stufata al limone



TAGLIERE by CARLO CRACCO

Speck e Bergader

Vino consigliato: Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Focaccia croccante al pomodoro

Grissino DOP alle olive

Pane casereccio - Senza glutine

Cremoso di latte di bufala - pistacchio - Senza glutine

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

Macedonia

Aperitivo

dalle 15:00 alle 18:00



Rustico alla sobrasada

Vino consigliato: Fiano di Avellino DOCG - FEUDI DI SAN GREGORIO

Rustico agli spinaci

Vino consigliato: Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Girella alla pizza

Birra consigliata: Nazionale – BALADIN

Piadina con crema di formaggio provolone, tapenade di olive nere e spinaci.

Materia prima prodotta da agricoltori italiani, da filiera tracciata fino all'origine

Vino consigliato: Surì, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA



TAGLIERE by CARLO CRACCO Speck e Bergader

Vino consigliato: Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Focaccia croccante al pomodoro

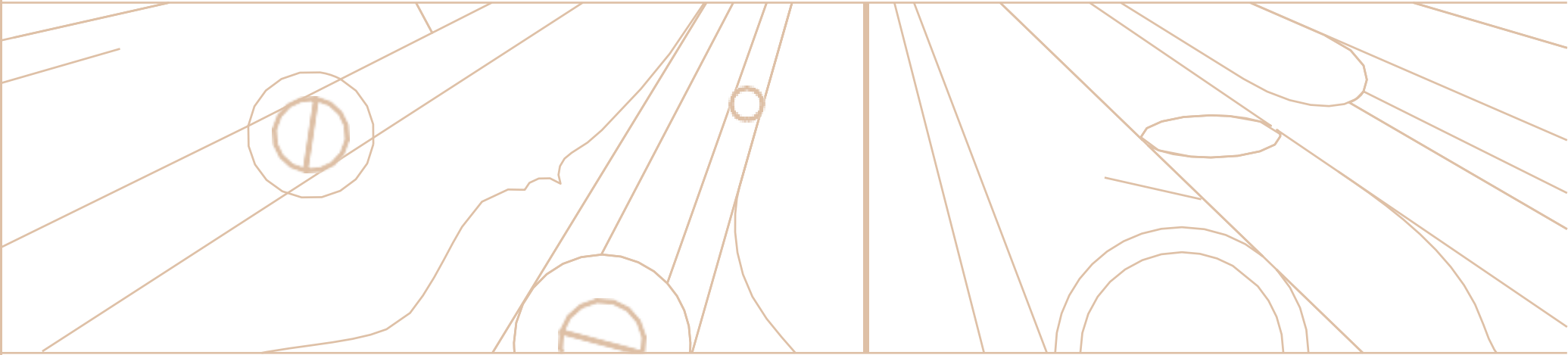
Grissino DOP alle olive

Pane casereccio - Senza glutine

Cremoso di latte di bufala - pistacchio - Senza glutine

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

Macedonia



Girella alla pizza

Birra consigliata: Nazionale – BALADIN

Rustico agli spinaci

Vino consigliato: Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Piadina con crema di formaggio provolone, tapenade di olive nere e spinaci.

Materia prima prodotta da agricoltori italiani, da filiera tracciata fino all’origine

Vino consigliato: Surì, Barbera d’Asti DOCG - VILLA GIADA

Casarecce al ragù di salsiccia e pomodoro

Fregola sarda con verdure dell'orto e ceci alla paprika

Fusilli al ragù bolognese - Senza glutine e lattosio



PIATTO by CARLO CRACCO
Filetto di branzino alle erbe e curcuma con piattoni e piselli all'olio evo e salvia
Vino consigliato: Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE

Pollo allo yogurt e curcuma

Indivia belga stufata al limone



TAGLIERE by CARLO CRACCO
Speck e Bergader
Vino consigliato: Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Focaccia croccante al pomodoro

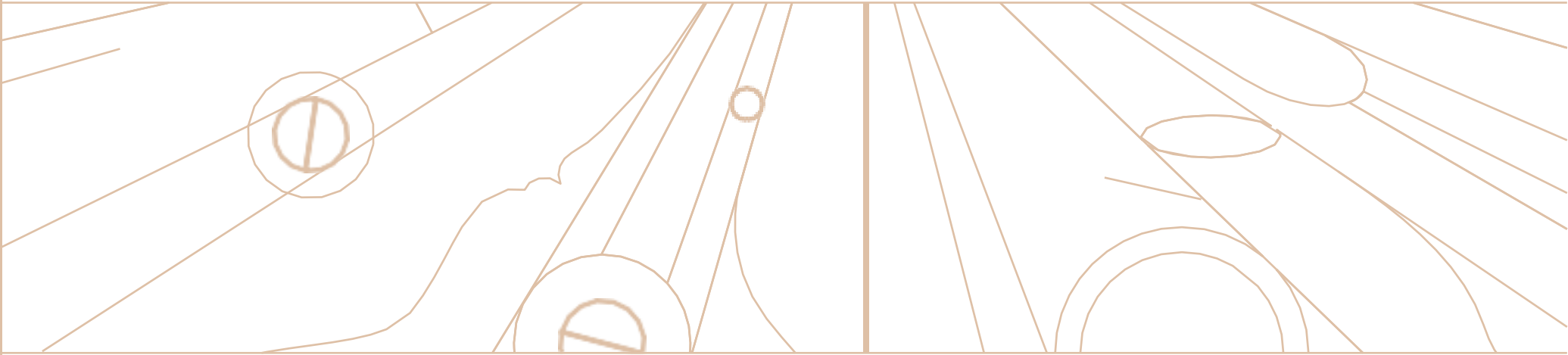
Grissino DOP alle olive

Pane casereccio - Senza glutine

Cremoso di latte di bufala - pistacchio - Senza glutine

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

Macedonia



I vini bianchi

Fiano di Avellino DOCG - FEUDI DI SAN GREGORIO

Campania - 13% vol - 37,5 cl

Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Piemonte - 13% vol - 37,5 cl

Le Arcaie, Greco di Tufo IGP - PASSO DELLE TORTORE

Campania - 13% vol - 37,5 cl

Torre di Giano Bianco di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

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

I vini rossi

Surì, Barbera d’Asti DOCG - VILLA GIADA

Piemonte - 14% vol - 37,5 cl

Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE

Campania - 13% vol - 37,5 cl

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

Sicilia - 13% vol - 37,5 cl

Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Friuli-Venezia Giulia - 13% vol - 37,5 cl

Le bollicine

Fusion, Spumante metodo classico – GIORGI

Lombardia - 12,5% vol - 20 cl

Le birre artigianali

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 - 6,5% vol - 33 cl

Gli aperitivi

Crodino – analcolico - 10 cl

Sanbittèr rosso - analcolico - 10 cl

Sanbittèr Dry bianco - analcolico - 10 cl

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





Le bibite analcoliche

Coca-Cola Original
Coca-Cola Zero
Fanta Orange
Sprite
Té limone BIO
Té pesca BIO
Gassosa BIO
Chinotto BIO

I succhi e la spremuta BIO

Succo di frutta ACE BIO
Succo di frutta Albicocca BIO
Succo di frutta Ananas BIO
Spremuta di arancia bionda BIO

La caffetteria

illy espresso - Caffè Intenso
illy espresso - Caffè lungo Intenso
Caffè macchiato
Caffè macchiato con bevanda di riso
illy espresso - Caffè decaffeinato
illy espresso - Caffè lungo decaffeinato
Orzo Espresso - Hordeum
Orzo Ginseng - Hordeum
Bicchiere di latteBicchiere di bevanda di riso
Cappuccino
Cappuccino di riso
Latte macchiato
Bevanda di riso macchiata

I tè e le tisane

Té Earl Grey Yin Zhen
Té Breakfast
Té Verde Pure Green Tea
Camomilla BIO
Tisana Passion de Fleurs
Tisana Bali
Tisana du Berger

Le acque

Acqua naturale
Acqua frizzante

