EXECUTIVE

LA CARTE

ÉDITION 10 OCTOBRE 2026

FRECCIAROSSA

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 12h

Déjeuner et Dîner
12h à 15h | À partir de 18h

Apéritif
15h à 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.

Petit déjeuner

5h à 12h

RETOUR

Viennoiseries et douceurs

Croissant au beurre

Pain au chocolat

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Pains et accompagnements

Pain de campagne - Sans gluten

Biscottes complètes BIO

Confiture de fraises

Miel d’acacia

Sélection du matin

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

Salade de fruits

Mélange de fruits secs - Mix Vitalité BIO - Sans gluten

Sandwich

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO
Pain au curcuma et graines de lin, accompagné de veau en sauce monferrina, céleri-rave et carottes

Bouchées salées

Petit gâteau aux blancs d’œufs, courgettes et noix de cajou

Quiche au chou noir et fromage de montagne

Déjeuner et Dîner

12h à 15h | À partir de 18h

RETOUR

Bouchée salée

Houmous à la betterave et au paprika fumé, accompagné d'une biscotte à l'huile d'olive extra vierge

Bière conseillée : Nora – BALADIN

Sandwich

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO
Pain au curcuma et graines de lin, accompagné de veau en sauce monferrina, céleri-rave et carottes

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

Plats, pâtes et spécialités italiennes

Pâtes « mezzelune » à la ricotta et à la bourrache, sauce au Parmigiano Reggiano

Pappa al pomodoro (soupe à base de pain et de tomate)

Lasagnes à la sauce bolognaise - Sans gluten ni lactose

PLAT de CARLO CRACCO
Bouchées de dinde aux champignons et noisettes, accompagnées d'une purée de céleri-rave

Vin conseillé : Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Bœuf au poivre à la « fornacina »

Carottes au persil (accompagnement)

Fromages et charcuterie

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO
Saucisson Napoli et fromage provola

Vin conseillé : Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Mozzarella de Bufala AOP

Pains et focaccias

Focaccia croquante aux noix et raisins secs

Gressin AOP aux olives

Pain de campagne - Sans gluten

Desserts

Crème au lait de bufflonne - pistache - Sans gluten

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Salade de fruits

Apéritif

15h à 18h

Bouchée salée

Quiche au chou noir et fromage de montagne

Vin conseillé : Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Sandwich

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO - Pain au curcuma et graines de lin, accompagné de veau en sauce monferrina, céleri-rave et carottes

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

Fromages et charcuterie

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

Vin conseillé: Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Mozzarella de Bufala AOP

Pains et focaccias

Focaccia croquante aux noix et raisins secs

Gressin AOP aux olives

Pain de campagne - Sans gluten

Desserts

Crème au lait de bufflonne - pistache - Sans gluten

Tartelette aux abricots et au sarrasin - Sans gluten ni lait

Salade de fruits

Open Bar

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

Vins rouges

Surì, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA
Piémont - 14% 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 - Sans gluten - BALADIN - 6,5% vol - 33 cl

Apéritifs

Crodino - sans alcool - 10 cl
Aperol Spritz - 9% vol - 20 cl

Eaux

Eau plate
Eau pétillante

Jus de fruits

Jus de fruit pomme 100 %
Jus de fruit orange sanguine

Boissons sans alcool

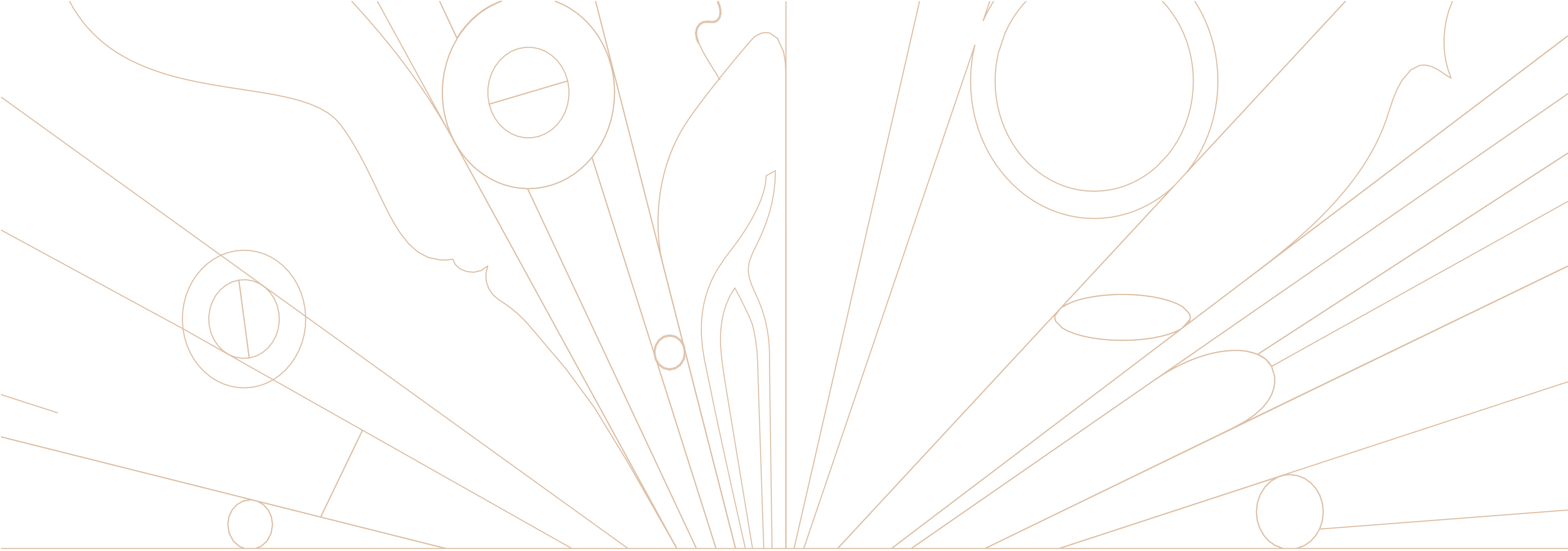
Coca-Cola Original
Coca-Cola Zéro
Fanta Orange
Sprite
Estathè citron
Gassosa BIO

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



EXECUTIVE MENU

EDIZIONE 10 OCTOBER 2026

FRECCIAROSSA

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 - 12:00 pm

Lunch and Dinner
12:00 pm - 3:00 pm | From 6 pm

Appetisers
3:00 pm - 6:00 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 - 12:00 pm

RETOUR

Bakery and pastries

Butter croissant

Chocolate filled pastry

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

Bread and condiments

Homemade bread - Gluten-free

ORGANIC wholemeal rusks

Strawberry jam

Acacia blossom honey

Breakfast selection

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

Fresh fruit salad

Dried fruit - ORGANIC Mix Vitalità - Gluten-free

Sandwich

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Turmeric and flaxseed bread with veal in salsa monferrina, celeriac and carrots

Savory treats

Savoury pie with egg whites, courgettes and cashews

Savoury tart with cavolo nero kale and Altopiano cheese

Lunch and Dinner

12:00 pm - 3:00 pm | From 6 pm

RETOUR

Savory treats

Beetroot and smoked paprika hummus with olive oil rusk
Recommended beer: Nora – BALADIN

Sandwich

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Turmeric and flaxseed bread with veal in salsa monferrina, celeriac and carrots
Recommended wine: Surì, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA

Italian dishes, pasta and specialties

Mezzelune pasta filled with ricotta and borage, in a Parmigiano Reggiano sauce

Pappa al pomodoro bread and tomato soup

Lasagna Bolognese - Gluten-free and lactose-free

DISH by CARLO CRACCO
Turkey bites with mushrooms and hazelnuts served with celeriac purée
Recommended wine: Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Fornacina beef and pepper stew

Carrots with parsley (accompagnement)

Cheese et charcuterie

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD byCARLO CRACCO
Napoli salami and provola cheese
Recommended wine: Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

PDO Campana Buffalo Mozzarella

Bread and focaccia

Crispy focaccia with walnuts and raisins

PDO olive breadstick

Homemade bread - Gluten-free

Desserts

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

RETOUR

Savory treats

Savoury tart with cavolo nero kale and Altopiano cheese
Recommended wine: Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Sandwich

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO
Turmeric and flaxseed bread with veal in salsa monferrina, celeriac and carrots
Recommended wine: Surì, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA

Cheese et charcuterie

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD byCARLO CRACCO
Napoli salami and provola cheese
Recommended wine: Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

PDO Campana Buffalo Mozzarella

Bread and focaccia

Crispy focaccia with walnuts and raisins

PDO olive breadstick

Homemade bread - Gluten-free

Desserts

Creamy buffalo milk dessert - pistachio - Gluten-free

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

Fresh fruit salad

Open Bar

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

Red wine

Surì, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA
Piedmont - 14% 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 - Sans gluten - BALADIN - 6,5% vol - 33 cl

Aperitifs

Crodino - Non-alcoholic - 10 cl
Aperol Spritz - 9% vol - 20 cl

Water

Still water
Sparkling water

Fruit juice

100% apple fruit juice
Blood orange fruit juice

RETOUR

Non-alcoholic drinks

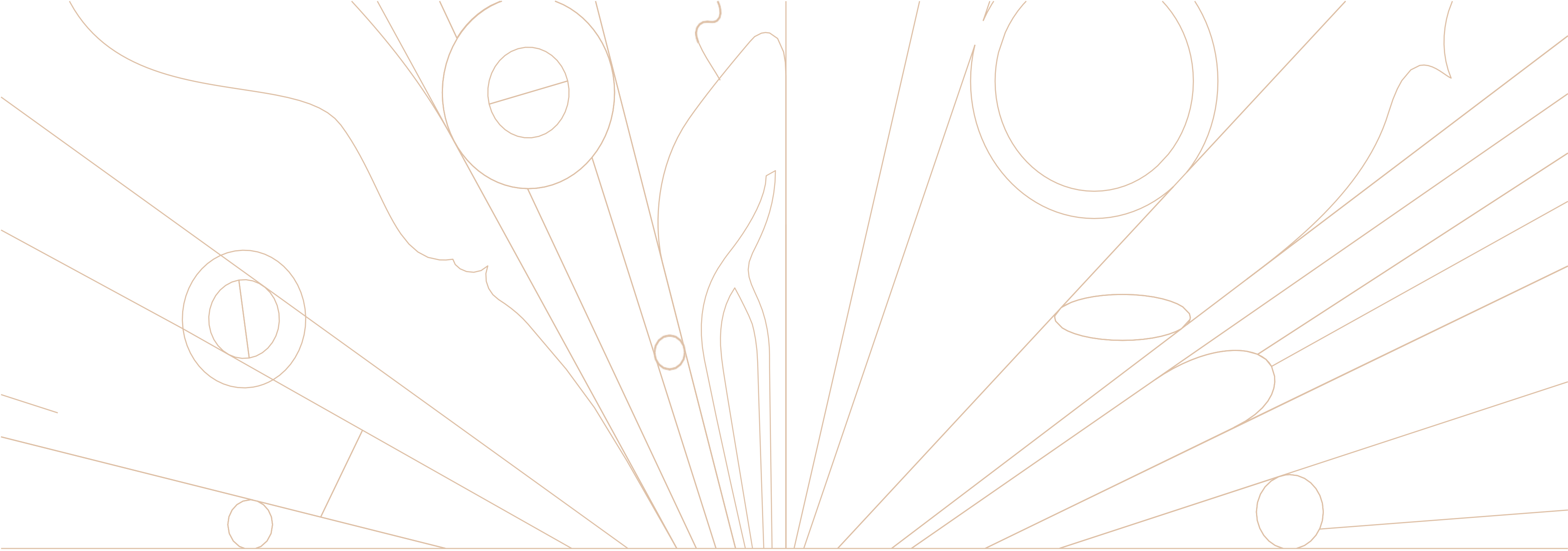
Coca-Cola Original
Coca-Cola Zero Sugar
Fanta Orange
Sprite
Estathè lemon
ORGANIC lemon soda

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



EXECUTIVE MENÙ

EDIZIONE 10 OTTOBRE 2026

FRECCIAROSSA

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 12:00

Pranzo e Cena
dalle 12:00 alle 15:00 | A partire dalle 18:00

Aperitivo
dalle 15:00 alle 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.

Colazione

dalle 05:00 alle 12:00

RETOUR

Dolci da forno

Croissant al burro

Fagottino al cioccolato

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

Cestino del pane e sfiziosità

Pane casereccio - Senza glutine

Fette biscottate integrali BIO

Confettura di fragole

Miele di fiori d’acacia

Selezione del mattino

Yogurt intero bianco BIO da latte fieno STG - Senza glutine

Macedonia

Frutta secca - Mix Vitalità BIO - Senza glutine

Sandwich

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane alla curcuma e semi di lino con vitello in salsa monferrina, sedano rapa e carote

Sfizi salati

Tortino di albumi, zucchine e anacardi

Torta salata di cavolo nero e formaggio dell’altopiano

Pranzo e Cena

dalle 12:00 alle 15:00 | A partire dalle 18:00

Sfizi salati

Hummus alla barbabietola e paprika affumicata con fetta biscottata all'olio evo

Birra consigliata: Nora – BALADIN

Sandwich

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane alla curcuma e semi di lino con vitello in salsa monferrina, sedano rapa e carote
Vino consigliato: Surì, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA

Primi, secondi e specialità italiane

Mezzelune di ricotta e borragine con salsa al Parmigiano Reggiano

Pappa al pomodoro

Lasagna alla bolognese - Senza glutine e lattosio

PIATTO by CARLO CRACCO
Bocconcini di tacchino con funghi e nocciole con purea di sedano rapa
Vino consigliato: Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Manzo peposo alla fornacina

Carote prezzemolate (contorno)

Formaggi e salumi

TAGLIERE by CARLO CRACCO
Salame Napoli e provola
Vino consigliato: Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Cestino del pane e della focaccia

Focaccia croccante con noci e uvetta

Grissino DOP alle olive

Pane casereccio - Senza glutine

Dolci

Cremoso di latte di bufala - pistacchio - Senza glutine

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

Macedonia

Aperitivo

dalle 15:00 alle 18:00

Sfizi salati

Torta salata di cavolo nero e formaggio dell’altopiano
Vino consigliato: Mané, Piemonte DOC Chardonnay - VILLA GIADA

Sandwich

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane alla curcuma e semi di lino con vitello in salsa monferrina, sedano rapa e carote
Vino consigliato: Surì, Barbera d’Asti DOCG - VILLA GIADA

Formaggi e salumi

TAGLIERE by CARLO CRACCO
Salame Napoli e provola
Vino consigliato: Collio DOC, Cabernet Sauvignon - MARCO FELLUGA

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Cestino del pane e della focaccia

Focaccia croccante con noci e uvetta

Grissino DOP alle olive

Pane casereccio - Senza glutine

Dolci

Cremoso di latte di bufala - pistacchio - Senza glutine

Crostatina Albicocca Grano Saraceno - Senza glutine e latte

Macedonia

Open Bar

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

I vini rossi

Surì, Barbera d'Asti DOCG - VILLA GIADA
Piemonte - 14% 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 – Senza glutine - BALADIN - 6,5% vol - 33 cl

Gli aperitivi

Crodino – analcolico - 10 cl
Aperol Spritz - 9% vol - 20 cl

Le acque

Acqua naturale
Acqua frizzante

I succhi di frutta

Succo di frutta mela 100 %
Succo di frutta arancia rossa

RETOUR

Le bibite analcoliche

Coca-Cola Original
Coca-Cola Zero
Fanta Orange
Sprite
Estathè limone
Chinotto 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 latte
Bicchiere 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

