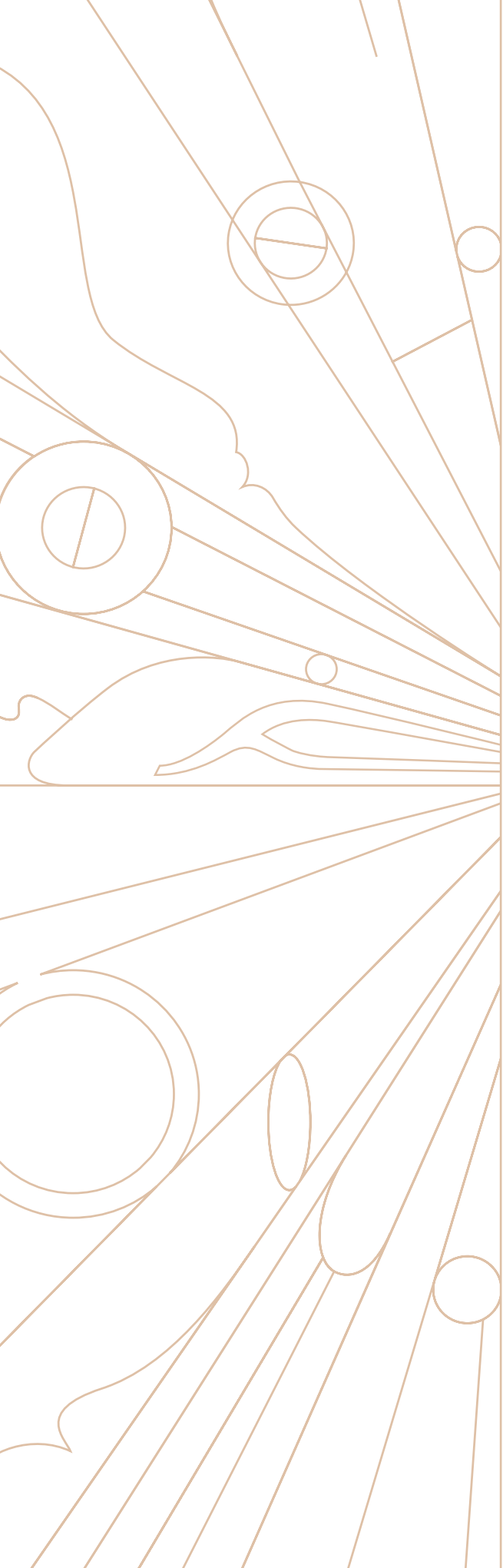
EXECUTIVE

LA CARTE | MENÙ | MENU

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 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

Torsade à la crème
Treccia alla crema
Treccia pastry with creamy filling

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

Biscuits à la noix de coco
Biscotti al cocco | Coconut biscuits

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
Pain au curcuma et graines de lin, accompagné de veau en sauce monferrina, céleri-rave et carottes
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane alla curcuma e semi di lino con vitello in salsa monferrina, sedano rapa e carote
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Turmeric and flaxseed bread with veal in salsa monferrina, celeriac and carrots

Petit gâteau aux blancs d'œufs, courgettes et noix de cajou
Tortino di albumi, zucchine e anacardi
Savoury pie with egg whites, courgettes and cashews

Gourmandises | Sfizio | Tasty treats

Petit pain Ovalino, effiloché de poulet et sauce à la bière
Ovalino con pollo sfilacciato e salsa alla birra
Ovalino bread roll with shredded chicken and beer sauce

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

Quiche au chou noir et fromage de montagne
Torta salata di cavolo nero e formaggio dell'altopiano
Savoury tart with cavolo nero kale and Altopiano cheese

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

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO
Pain au curcuma et graines de lin, accompagné de veau en sauce monferrina, céleri-rave et carottes
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane alla curcuma e semi di lino con vitello in salsa monferrina, sedano rapa e carote
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Turmeric and flaxseed bread with veal in salsa monferrina, celeriac and carrots

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

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO
Saucisson Napoli et fromage provola
TAGLIERE by CARLO CRACCO
Salame Napoli e provola
CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO
Napoli salami and provola 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 aux noix et raisins secs
Focaccia croccante con noci e uvetta | Crispy focaccia with walnuts and raisins

Petit pain au cacao et aux noisettes
Paninetto al cacao e nocciole | Bun with cocoa and hazelnuts

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

Déjeuner | Lunch | Pranzo

Houmous à la betterave et au paprika fumé,
accompagné d'une biscotte à l'huile d'olive extra vierge
Hummus alla barbabietola e paprika affumicata con fetta biscottata all'olio evo
Beetroot and smoked paprika hummus with olive oil rusk

Bière recommandée | Birra consigliata | Recommended beer
Nora - BALADIN

Petit gâteau aux blancs d'œufs, courgettes et noix de cajou
Tortino di albumi, zucchine e anacardi
Savoury pie with egg whites, courgettes and cashews



ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO
Saucisson Napoli et fromage provola
TAGLIERE by CARLO CRACCO
Salame Napoli e provola
CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO
Napoli salami and provola 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 aux noix et raisins secs
Focaccia croccante con noci e uvetta | Crispy focaccia with walnuts and raisins

Petit pain au cacao et aux noisettes
Paninetto al cacao e nocciole | Bun with cocoa and hazelnuts

Pain de campagne - Sans gluten
Pane casereccio - Senza glutine | Homemade bread - Gluten-free

---

Pâtes « mezzelune » à la ricotta et à la bourrache,
sauce au Parmigiano Reggiano
Mezzelune di ricotta e borragine con salsa al Parmigiano Reggiano
Mezzelune pasta filled with ricotta and borage,
in a Parmigiano Reggiano sauce

Pappa al pomodoro (soupe à base de pain et de tomate)
Pappa al pomodoro
Pappa al pomodoro bread and tomato soup

Lasagnes à la sauce bolognaise - Sans gluten ni lactose
Lasagna alla bolognese - Senza glutine e lattosio
Lasagna Bolognese - Gluten-free and lactose-free



PLAT de CARLO CRACCO
Bouchées de dinde aux champignons et noisettes, accompagnées d'une purée de céleri-rave
PIATTO by CARLO CRACCO
Bocconcini di tacchino con funghi e nocciole con purea di sedano rapa
DISH by CARLO CRACCO
Turkey bites with mushrooms and hazelnuts served with celeriac purée

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

Bœuf au poivre à la « fornacina »
Manzo peposo alla fornacina
Fornacina beef and pepper stew

Carottes au persil
Carote prezzemolate | Carrots with parsley



CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO
Pain au curcuma et graines de lin, accompagné de veau en sauce monferrina, céleri-rave et carottes
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane alla curcuma e semi di lino con vitello in salsa monferrina, sedano rapa e carote
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Turmeric and flaxseed bread with veal in salsa monferrina, celeriac and carrots

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine
Surì, 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

Apéritif | Aperitivo | Appetisers

Petit pain Ovalino, effiloché de poulet et sauce à la bière
Ovalino con pollo sfilacciato e salsa alla birra
Ovalino bread roll with shredded chicken and beer sauce

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

Quiche au chou noir et fromage de montagne
Torta salata di cavolo nero e formaggio dell'altopiano
Savoury tart with cavolo nero kale and Altopiano cheese

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

Petite focaccia à la courge et à la saucisse
Focaccina con zucca e salsiccia
Mini focaccia with pumpkin and sausage

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

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO
Saucisson Napoli et fromage provola
TAGLIERE by CARLO CRACCO
Salame Napoli e provola
CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO
Napoli salami and provola 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 aux noix et raisins secs
Focaccia croccante con noci e uvetta | Crispy focaccia with walnuts and raisins

Petit pain au cacao et aux noisettes
Paninetto al cacao e nocciole | Bun with cocoa and hazelnuts

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
Pain au curcuma et graines de lin, accompagné de veau en sauce monferrina, céleri-rave et carottes
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane alla curcuma e semi di lino con vitello in salsa monferrina, sedano rapa e carote
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Turmeric and flaxseed bread with veal in salsa monferrina, celeriac and carrots

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

Crème au lait de bufflonne crémeux - 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

Houmous à la betterave et au paprika fumé,
accompagné d'une biscotte à l'huile d'olive extra vierge
Hummus alla barbabietola e paprika affumicata con fetta biscottata all'olio evo
Beetroot and smoked paprika hummus with olive oil rusk

Bière recommandée | Birra consigliata | Recommended beer
Nora - BALADIN

Petite focaccia à la courge et à la saucisse
Focaccina con zucca e salsiccia
Mini focaccia with pumpkin and sausage

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

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO
Saucisson Napoli et fromage provola
TAGLIERE by CARLO CRACCO
Salame Napoli e provola
CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO
Napoli salami and provola 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 aux noix et raisins secs
Focaccia croccante con noci e uvetta | Crispy focaccia with walnuts and raisins

Petit pain au cacao et aux noisettes
Paninetto al cacao e nocciole | Bun with cocoa and hazelnuts

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
Pain au curcuma et graines de lin, accompagné de veau
en sauce monferrina, céleri-rave et carottes
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane alla curcuma e semi di lino con vitello in salsa monferrina, sedano rapa e carote
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Turmeric and flaxseed bread with veal in salsa monferrina, celeriac and carrots

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

Pâtes « mezzelune » à la ricotta et à la bourrache, sauce au Parmigiano Reggiano
Mezzelune di ricotta e borragine con salsa al Parmigiano Reggiano
Mezzelune pasta filled with ricotta and borage, in a Parmigiano Reggiano sauce

Pappa al pomodoro (soupe à base de pain et de tomate)
Pappa al pomodoro
Pappa al pomodoro bread and tomato soup

Lasagnes à la sauce bolognaise - Sans gluten ni lactose
Lasagna alla bolognese - Senza glutine e lattosio
Lasagna Bolognese - Gluten-free and lactose-free



PLAT de CARLO CRACCO
Bouchées de dinde aux champignons et noisettes, accompagnées d'une purée de céleri-rave
PIATTO by CARLO CRACCO
Bocconcini di tacchino con funghi e nocciole con purea di sedano rapa
DISH by CARLO CRACCO
Turkey bites with mushrooms and hazelnuts served with celeriac purée

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

Bœuf au poivre à la « fornacina »
Manzo peposo alla fornacina
Fornacina beef and pepper stew

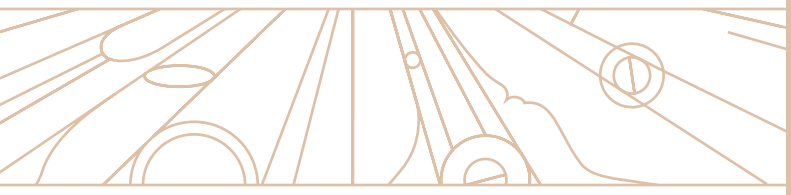
Carottes au persil
Carote prezzemolate | Carrots with parsley

Crème au lait de bufflonne crémeux - 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

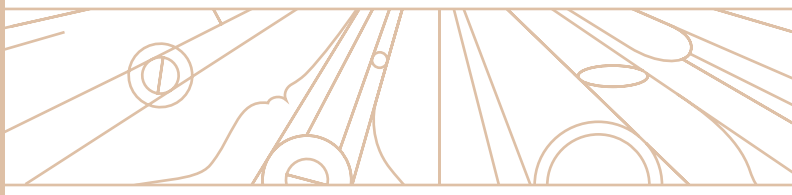
Aperol Spritz - 9% vol - 10 cl

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

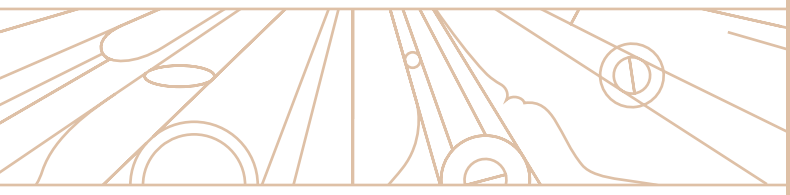
illy espresso - Café allongé décaféiné
illy espresso - Caffè lungo decaffeinato | illy espresso - Long decaffeinated coffee

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
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

MISTO
Carta | A sostegno della gestione forestale responsabile
FSC® C189651
www.fsc.org

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.

FRECCIAROSSA

ÉDITION OCTOBRE 2026
EDIZIONE OCTOBER 2026
OTTOBRE 2026 EDITION