EXECUTIVE

LA CARTE

ÉDITION NOVEMBRE 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 fruits rouges - Sans gluten ni lait

Pains et accompagnements

Pain de campagne - Sans gluten

Biscottes complètes BIO

Confiture de cerises

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 complet, mortadelle, chou rouge mariné, noix, abricots secs et crème de Gorgonzola

Bouchées salées

Quiche lorraine

Madeleine aux tomates séchées et pecorino

Déjeuner et Dîner

12h à 15h | À partir de 18h

Bouchée salée

Petit gratin de pommes de terre, brocoli-rave et fromage « provola » fumée
Bière conseillée : Blanche - DOPPIO MALTO

Sandwich

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO
Pain complet, mortadelle, chou rouge mariné, noix, abricots secs et crème de Gorgonzola
Vin conseillé : Rubesco Rosso di Torgiano DOC – LUNGAROTTI

Plats, pâtes et spécialités italiennes

Pâtes « pappardelle » au ragoût de canard

Velouté de pommes de terre et poireaux garni de bacon

Pâtes « tortiglioni » aux petits pois gratinées au four - Sans gluten ni lactose

PLAT de CARLO CRACCO
Filet de daurade au citron de la Côte Amalfitaine et poêlée d'artichauts
Vin conseillé : MOMA Trebbiano Chardonnay Rubicone IGT - UMBERTO CESARI

Jarret de porc rôti aux herbes

Purée de pommes de terre (accompagnement)

Fromages et charcuterie

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO
Charcuterie « pancetta coppata » (porc et lard) et fromage « caciotta » au poivre noir
Vin conseillé : Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI

Mozzarella de Bufala AOP

Pains et focaccias

Focaccia croquante à la betterave

Gressin AOP au romarin

Pain de campagne - Sans gluten

Desserts

Crème au lait de bufflonne - cacao et noisette - Sans gluten

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait

Salade de fruits

Apéritif
15h à 18h

RETOUR

Bouchée salée

Madeleine aux tomates séchées et pecorino
Vin conseillé : Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 - SARAJA

Sandwich

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO
Pain complet, mortadelle, chou rouge mariné, noix, abricots secs et crème de Gorgonzola
Vin conseillé : Rubesco Rosso di Torgiano DOC – LUNGAROTTI

Fromages et charcuterie

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO
Charcuterie « pancetta coppata » (porc et lard) et fromage « caciotta » au poivre noir
Vin conseillé : Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI

Mozzarella de Bufala AOP

Pains et focaccias

Focaccia croquante à la betterave

Gressin AOP au romarin

Pain de campagne - Sans gluten

Desserts

Crème au lait de bufflonne - cacao et noisette - Sans gluten

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait

Salade de fruits

Open Bar

Vins blancs

Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 – SARAJA
Sardaigne - 13,5 % vol- 37,5 cl
MOMA Trebbiano Chardonnay Rubicone IGT - UMBERTO CESARI
Émilie-Romagne - 13 % vol - 37,5 cl

Vins rouges

Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI
Toscane - 13% vol- 37,5 cl
Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI
Ombrie - 14% 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
Blanche - DOPPIO MALTO - 5,2% 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

RETOUR

Boissons sans alcool

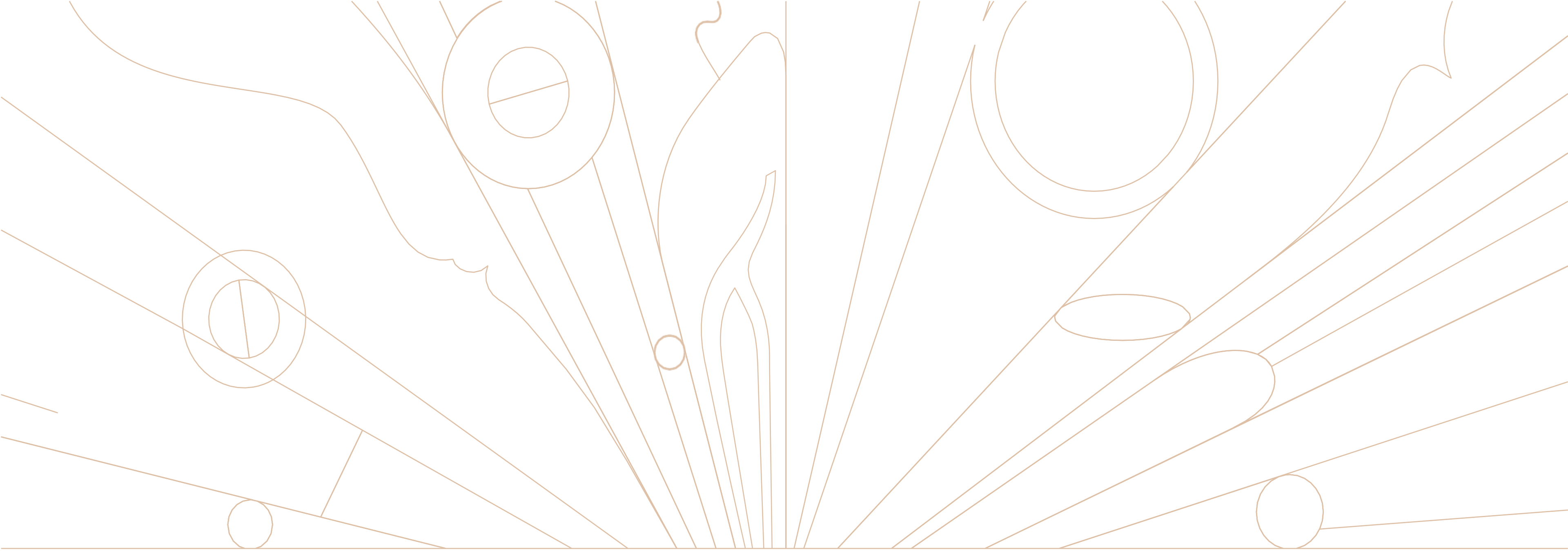
Coca-Cola Original
Coca-Cola Zéro
Fanta Orange
Sprite
Estathè citron
Chinotto BIO

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 NOVEMBER 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

Red berry tartlet - Gluten-free and milk-free

Bread and condiments

Homemade bread - Gluten-free

ORGANIC wholemeal rusks

Cherry 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
Wholemeal bread with mortadella, marinated red cabbage, walnuts, dried apricots and Gorgonzola cream

Savory treats

Quiche Lorraine

Madeleine with sun-dried tomato and pecorino cheese

Lunch and Dinner

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

RETOUR

Savory treats

Savoury pie with potatoes, rapini and smoked provola cheese
Recommended wine: Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 - SARAJA

Sandwich

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Wholemeal bread with mortadella, marinated red cabbage, walnuts, dried apricots and Gorgonzola cream
Recommended wine: Rubesco Rosso di Torgiano DOC – LUNGAROTTI

Italian dishes, pasta and specialties

Pappardelle pasta with duck ragù

Cream of potato and leek soup with bacon topping

Tortiglioni pasta baked *au gratin* with peas - Gluten-free and lactose-free

DISH by CARLO CRACCO
Sea bream fillet with Amalfi Coast lemon and sautéed artichokes
Recommended wine: MOMA Trebbiano Chardonnay Rubicone IGT - UMBERTO CESARI

Roast pork shank with herbs

Potato purée (accompagnement)

Cheese et charcuterie

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD byCARLO CRACCO
Pork collar rolled in pork belly and caciotta cheese with black pepper
Recommended wine: Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI

PDO Campana Buffalo Mozzarella

Bread and focaccia

Crispy beetroot focaccia

PDO rosemary breadstick

Homemade bread - Gluten-free

Desserts

Creamy buffalo milk dessert - cocoa and hazelnut - Gluten-free

Red berry tartlet - Gluten-free and milk-free

Fresh fruit salad

Appetisers

3:00 pm - 6:00 pm

RETOUR

Savory treats

Madeleine with sun-dried tomato and pecorino cheese
Recommended wine: Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 - SARAJA

Sandwich

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO
Wholemeal bread with mortadella, marinated red cabbage, walnuts, dried apricots and Gorgonzola cream
Recommended wine: Rubesco Rosso di Torgiano DOC – LUNGAROTTI

Cheese et charcuterie

CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD byCARLO CRACCO
Pork collar rolled in pork belly and caciotta cheese with black pepper
Recommended wine: Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI

PDO Campana Buffalo Mozzarella

Bread and focaccia

Crispy beetroot focaccia

PDO rosemary breadstick

Homemade bread - Gluten-free

Desserts

Creamy buffalo milk dessert - cocoa and hazelnut - Gluten-free

Red berry tartlet - Gluten-free and milk-free

Fresh fruit salad

Open Bar

White wine

Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 – SARAJA
Sardinia - 13,5 % vol- 37,5 cl
MOMA Trebbiano Chardonnay Rubicone IGT - UMBERTO CESARI
Emilia-Romagna - 13 % vol - 37,5 cl

Red wine

Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI
Tuscany - 13% vol- 37,5 cl
Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI
Umbria - 14% 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
Blanche - DOPPIO MALTO - 5,2% 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

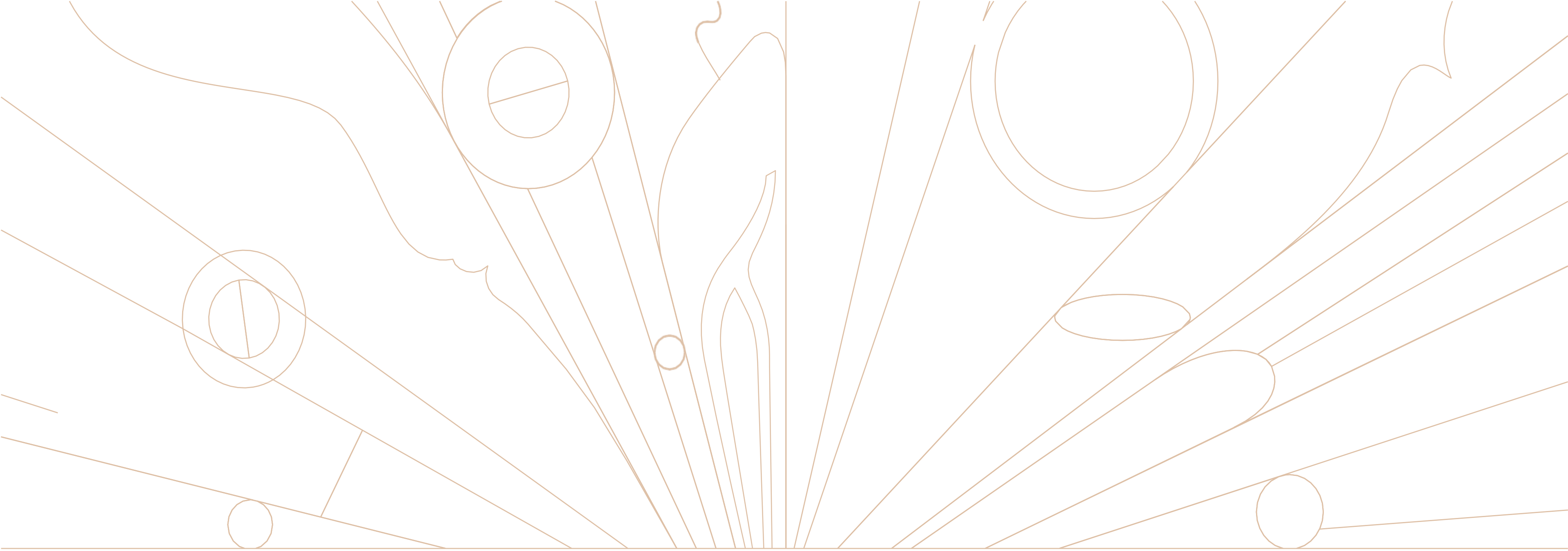
Coca-Cola Original
Coca-Cola Zero Sugar
Fanta Orange
Sprite
Estathè lemon
ORGANIC Chinotto

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 NOVEMBRE 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 frutti rossi - Senza glutine e latte

Cestino del pane e sfiziosità

Pane casereccio - Senza glutine

Fette biscottate integrali BIO

Confettura di ciliegie

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 integrale con mortadella, cavolo rosso marinato, noci, albicocche disidratate e crema di Gorgonzola

Sfizi salati

Quiche lorraine

Madeleine con pomodoro secco e pecorino

Pranzo e Cena

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

Sfizi salati

Tortino di patate, cime di rapa e provola affumicata
Vino consigliato: Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 - SARAJA

Sandwich

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane integrale con mortadella, cavolo rosso marinato, noci, albicocche disidratate e crema di Gorgonzola
Vino consigliato: Rubesco Rosso di Torgiano DOC – LUNGAROTTI

Primi, secondi e specialità italiane

Pappardelle al ragù d'anatra

Crema di patate e porri con topping di bacon

Tortiglioni gratinati al forno con piselli - Senza glutine e lattosio

PIATTO by CARLO CRACCO
Filetto di orata al limone di Costiera d'Amalfi con carciofi saltati
Vino consigliato: MOMA Trebbiano Chardonnay Rubicone IGT - UMBERTO CESARI

Stinchetto di suino arrosto alle erbe

Purea di patate (contorno)

Formaggi e salumi

TAGLIERE by CARLO CRACCO
Pancetta coppata e caciotta al pepe nero
Vino consigliato: Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Cestino del pane e della focaccia

Focaccia croccante alla barbabietola

Grissino DOP al rosmarino

Pane casereccio - Senza glutine

Dolci

Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole - Senza glutine

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Macedonia

Aperitivo
dalle 15:00 alle 18:00

Sfizi salati

Madeleine con pomodoro secco e pecorino
Vino consigliato: Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 – SARAJA

Sandwich

CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane integrale con mortadella, cavolo rosso marinato, noci, albicocche disidratate e crema di Gorgonzola
Vino consigliato: Rubesco Rosso di Torgiano DOC – LUNGAROTTI

Formaggi e salumi

TAGLIERE by CARLO CRACCO
Pancetta coppata e caciotta al pepe nero
Vino consigliato: Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Cestino del pane e della focaccia

Focaccia croccante alla barbabietola

Grissino DOP al rosmarino

Pane casereccio - Senza glutine

Dolci

Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole - Senza glutine

Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte

Macedonia

Open Bar

I vini bianchi

Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 – SARAJA
Sardegna - 13,5 % vol- 37,5 cl
MOMA Trebbiano Chardonnay Rubicone IGT - UMBERTO CESARI
Emilia-Romagna - 13 % vol - 37,5 cl

I vini rossi

Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI
Toscana - 13% vol- 37,5 cl
Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI
Umbria - 14% 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
Blanche - DOPPIO MALTO - 5,2% 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

