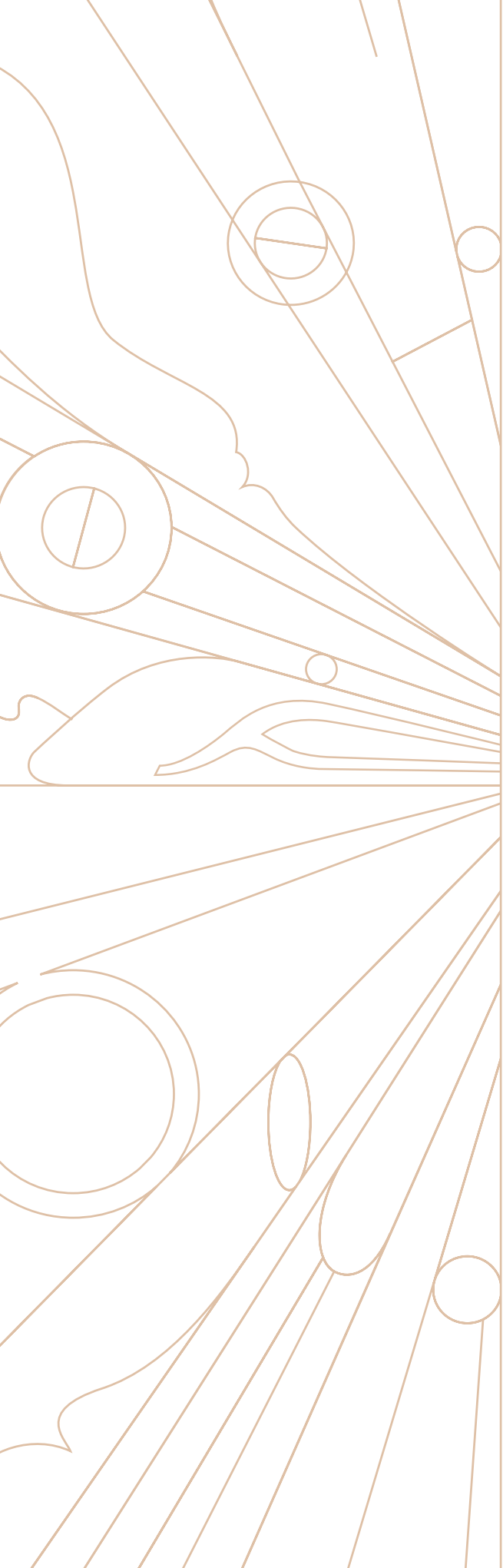
EXECUTIVE

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

Strudel aux abricots
Strudel all'albicocca
Apricot strudel

Crème au lait de bufflonne - cacao et noisette - Sans gluten
Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole - Senza glutine
Creamy buffalo milk dessert - cocoa and hazelnut - Gluten-free

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait
Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte
Red berry tartlet - Gluten and milk-free

Biscuits sablés italiens aux noisettes « Bacio di dama »
Bacio di dama | Italian "Bacio di dama" hazelnut 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 de cerises
Confettura di ciliegie | Cherry 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 complet, mortadelle, chou rouge mariné, noix, abricots secs et crème de Gorgonzola
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane integrale con mortadella, cavolo rosso marinato, noci, albicocche disidratate e crema di Gorgonzola
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Wholemeal bread with mortadella, marinated red cabbage, walnuts, dried apricots and Gorgonzola cream

Quiche lorraine
Quiche lorraine | Quiche Lorraine

Gourmandises | Sfizio | Tasty treats

Bagel complet au jambon traditionnel, sauce à la moutarde et cornichons
Bagel integrale con prosciutto rustico, salsa alla senape con cetriolini
Wholemeal bagel with rustic ham, mustard sauce and gherkins

Bière recommandée | Birra consigliata | Recommended beer
Rock'n'roll - BALADIN

Madeleine aux tomates séchées et pecorino
Madeleine con pomodoro secco e pecorino
Madeleine with sun-dried tomato and pecorino cheese

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine
Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 - SARAJA



CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO
Pain complet, mortadelle, chou rouge mariné, noix, abricots secs et crème de Gorgonzola
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane integrale con mortadella, cavolo rosso marinato, noci, albicocche disidratate e crema di Gorgonzola
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Wholemeal bread with mortadella, marinated red cabbage, walnuts, dried apricots and Gorgonzola cream

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine
Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI



ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO
Charcuterie « pancetta coppata » (porc et lard) et fromage « caciotta » au poivre noir
TAGLIERE by CARLO CRACCO
Pancetta coppata e caciotta al pepe nero
CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO
Pork collar rolled in pork belly and caciotta cheese with black pepper

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine
Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI

Mozzarella de Bufala AOP
Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

---

Focaccia croquante à la betterave
Focaccia croccante alla barbabietola | Crispy beetroot focaccia

Petit pain complet aux flocons d'avoine
Paninetto integrale con fiocchi di avena | Wholemeal bread roll with oat flakes

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

---

Crème au lait de bufflonne - cacao et noisette - Sans gluten
Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole - Senza glutine
Creamy buffalo milk dessert - cocoa and hazelnut - Gluten-free

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait
Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte
Red berry tartlet - Gluten and milk-free

Salade de fruits
Macedonia | Fresh fruit salad

Déjeuner | Lunch | Pranzo

Petit gratin de pommes de terre, brocoli-rave et fromage « provola » fumée
Tortino di patate, cime di rapa e provola affumicata
Savoury pie with potatoes, rapini and smoked provola cheese

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine
Mongris, Collio Pinot Grigio DOC

Quiche lorraine
Quiche lorraine | Quiche Lorraine

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO
Charcuterie « pancetta coppata » (porc et lard) et fromage « caciotta » au poivre noir
TAGLIERE by CARLO CRACCO
Pancetta coppata e caciotta al pepe nero
CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO
Pork collar rolled in pork belly and caciotta cheese with black pepper

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine
Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI

Mozzarella de Bufala AOP
Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

---

Focaccia croquante à la betterave
Focaccia croccante alla barbabietola | Crispy beetroot focaccia

Petit pain complet aux flocons d'avoine
Paninetto integrale con fiocchi di avena | Wholemeal bread roll with oat flakes

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

---

Pâtes « pappardelle » au ragoût de canard
Pappardelle al ragù d'anatra
Pappardelle pasta with duck ragù

Velouté de pommes de terre et poireaux garni de bacon
Crema di patate e porri con topping di bacon
Cream of potato and leek soup with bacon topping

Pâtes « tortiglioni » aux petits pois gratinées au four - Sans gluten ni lactose
Tortiglioni gratinati al forno con piselli - Senza glutine e lattosio
Tortiglioni pasta baked au gratin with peas - Gluten-free and lactose-free



PLAT de CARLO CRACCO
Filet de daurade au citron de la Côte Amalfitaine et poêlée d'artichauts
PIATTO by CARLO CRACCO
Filetto di orata al limone di Costiera d'Amalfi con carciofi saltati con purea di sedano rapa
DISH by CARLO CRACCO
Sea bream fillet with Amalfi Coast lemon and sautéed artichokes

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine
MOMA Trebbiano Chardonnay Rubicone IGT - UMBERTO CESARI

Jarret de porc rôti aux herbes
Stinchetto di suino arrosto alle erbe
Roast pork shank with herbs

Purée de pommes de terre
Purea di patate | Potato purée



CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO
Pain complet, mortadelle, chou rouge mariné, noix, abricots secs et crème de Gorgonzola
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane integrale con mortadella, cavolo rosso marinato, noci, albicocche disidratate e crema di Gorgonzola
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Wholemeal bread with mortadella, marinated red cabbage, walnuts, dried apricots and Gorgonzola cream

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine
Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

Crème au lait de bufflonne - cacao et noisette - Sans gluten
Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole - Senza glutine
Creamy buffalo milk dessert - cocoa and hazelnut - Gluten-free

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait
Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte
Red berry tartlet - Gluten and milk-free

Salade de fruits
Macedonia | Fresh fruit salad

Apéritif | Aperitivo | Appetisers

Bagel complet au jambon traditionnel, sauce à la moutarde et cornichons
Bagel integrale con prosciutto rustico, salsa alla senape con cetriolini
Wholemeal bagel with rustic ham, mustard sauce and gherkins

Bière recommandée | Birra consigliata | Recommended beer
Rock'n'roll - BALADIN

Madeleine aux tomates séchées et pecorino
Madeleine con pomodoro secco e pecorino
Madeleine with sun-dried tomato and pecorino cheese

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine
Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 - SARAJA

Petite focaccia au brocoli-rave, aux câpres et aux olives
Focaccina alle cime di rapa, capperi e olive
Mini focaccia with rapini, capers and olives

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine
MOMA Trebbiano Chardonnay Rubicone IGT - UMBERTO CESARI

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO
Charcuterie « pancetta coppata » (porc et lard) et fromage « caciotta » au poivre noir
TAGLIERE by CARLO CRACCO
Pancetta coppata e caciotta al pepe nero
CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO
Pork collar rolled in pork belly and caciotta cheese with black pepper

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine
Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI

Mozzarella de Bufala AOP
Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

---

Focaccia croquante à la betterave
Focaccia croccante alla barbabietola | Crispy beetroot focaccia

Petit pain complet aux flocons d'avoine
Paninetto integrale con fiocchi di avena | Wholemeal bread roll with oat flakes

Gressin AOP au romarin
Grissino DOP al rosmarino | PDO rosemary breadstick

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

---

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO
Pain complet, mortadelle, chou rouge mariné, noix, abricots secs et crème de Gorgonzola
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane integrale con mortadella, cavolo rosso marinato, noci, albicocche disidratate e crema di Gorgonzola
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Wholemeal bread with mortadella, marinated red cabbage, walnuts, dried apricots and Gorgonzola cream

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine
Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

Crème au lait de bufflonne - cacao et noisette - Sans gluten
Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole - Senza glutine
Creamy buffalo milk dessert - cocoa and hazelnut - Gluten-free

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait
Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte
Red berry tartlet - Gluten and milk-free

Salade de fruits
Macedonia | Fresh fruit salad

Dîner | Cena | Dinner

Petit gratin de pommes de terre, brocoli-rave et fromage « provola » fumée
Tortino di patate, cime di rapa e provola affumicata
Savoury pie with potatoes, rapini and smoked provola cheese

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine
Mongris, Collio Pinot Grigio DOC

Petite focaccia au brocoli-rave, aux câpres et aux olives
Focaccina alle cime di rapa, capperi e olive
Mini focaccia with rapini, capers and olives

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine
MOMA Trebbiano Chardonnay Rubicone IGT - UMBERTO CESARI

ASSIETTE DE FROMAGES ET CHARCUTERIE de CARLO CRACCO
Charcuterie « pancetta coppata » (porc et lard) et fromage « caciotta » au poivre noir
TAGLIERE by CARLO CRACCO
Pancetta coppata e caciotta al pepe nero
CHARCUTERIE AND CHEESE BOARD by CARLO CRACCO
Pork collar rolled in pork belly and caciotta cheese with black pepper

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine
Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI

Mozzarella de Bufala AOP
Mozzarella di Bufala Campana DOP | PDO Campana Buffalo Mozzarella

---

Focaccia croquante à la betterave
Focaccia croccante alla barbabietola | Crispy beetroot focaccia

Petit pain complet aux flocons d'avoine
Paninetto integrale con fiocchi di avena | Wholemeal bread roll with oat flakes

Gressin AOP au romarin
Grissino DOP al rosmarino | PDO rosemary breadstick

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

---

CLUB SANDWICH de CARLO CRACCO
Pain complet, mortadelle, chou rouge mariné, noix, abricots secs et crème de Gorgonzola
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Pane integrale con mortadella, cavolo rosso marinato, noci, albicocche disidratate e crema di Gorgonzola
CLUB SANDWICH by CARLO CRACCO
Wholemeal bread with mortadella, marinated red cabbage, walnuts, dried apricots and Gorgonzola cream

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine
Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI

Pâtes « pappardelle » au ragoût de canard
Pappardelle al ragù d'anatra
Pappardelle pasta with duck ragù

Velouté de pommes de terre et poireaux garni de bacon
Crema di patate e porri con topping di bacon
Cream of potato and leek soup with bacon topping

Pâtes « tortiglioni » aux petits pois gratinées au four - Sans gluten ni lactose
Tortiglioni gratinati al forno con piselli - Senza glutine e lattosio
Tortiglioni pasta baked au gratin with peas - Gluten-free and lactose-free

---



PLAT de CARLO CRACCO
Filet de daurade au citron de la Côte Amalfitaine et poêlée d'artichauts
PIATTO by CARLO CRACCO
Filetto di orata al limone di Costiera d'Amalfi con carciofi saltati con purea di sedano rapa
DISH by CARLO CRACCO
Sea bream fillet with Amalfi Coast lemon and sautéed artichokes

Vin conseillé | Vino consigliato | Recommended wine
MOMA Trebbiano Chardonnay Rubicone IGT - UMBERTO CESARI

Jarret de porc rôti aux herbes
Stinchetto di suino arrosto alle erbe
Roast pork shank with herbs

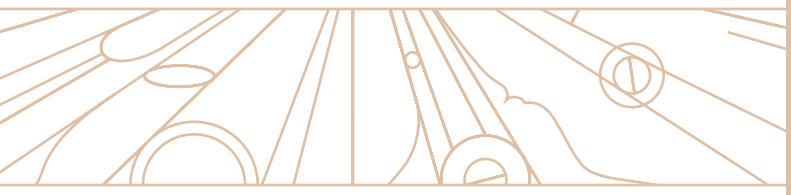
Purée de pommes de terre
Purea di patate | Potato purée

Crème au lait de bufflonne - cacao et noisette - Sans gluten
Cremoso di latte di bufala - cacao e nocciole - Senza glutine
Creamy buffalo milk dessert - cocoa and hazelnut - Gluten-free

Tartelette aux fruits rouges - Sans gluten ni lait
Crostatina frutti rossi - Senza glutine e latte
Red berry tartlet - Gluten and milk-free

Salade de fruits
Macedonia | Fresh fruit salad

Open Bar



Vins blancs | Vini bianchi | White wine

Bacio delle Tortore Fiano IGP - PASSO DELLE TORTORE
Campanie | Campania | Campania - 13% vol - 37,5 cl

Kintari Vermentino di Gallura DOCG Superiore 2022 - SARAJA
Sardaigne | Sardegna | Sardinia - 13,5% vol - 37,5 cl

Mongris, Collio Pinot Grigio DOC - MARCO FELLUGA
Frioul-Vénétie Julienne | Friuli-Venezia Giulia | Friuli-Venezia Giulia - 13% vol - 37,5 cl

MOMA Trebbiano Chardonnay Rubicone IGT - UMBERTO CESARI
Émilie-Romagne | Emilia-Romagna | Emilia-Romagna - 13% vol - 37,5 cl

Vins rouges | Vini rossi | Red wine

Villa Antinori Toscana IGT - MARCHESI ANTINORI
Toscane | Toscana | Tuscany - 13% vol - 37,5 cl

Sasso Serra, Aglianico IGP, Campania - PASSO DELLE TORTORE
Campanie | Campania | Campania - 13% vol - 37,5 cl

Montefalco Rosso DOC - ARNALDO CAPRAI
Ombrie | Umbria | Umbria - 15% vol - 37,5 cl

Rubesco Rosso di Torgiano DOC - LUNGAROTTI
Ombrie | Umbria | Umbria - 14% 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

Isaac - BALADIN - 5% vol - 33 cl

L'Ippa - BALADIN - 5,5% vol - 33 cl

Rock'n'roll - BALADIN - 7,5% 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

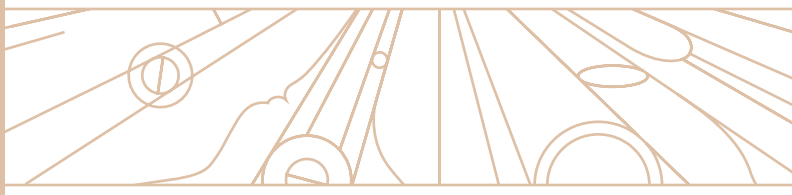
Aperol Spritz - 9% vol - 10 cl

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

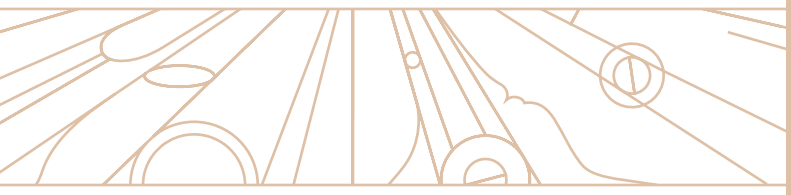
illy espresso - Café allongé décaféiné
illy espresso - Caffè lungo decaffeinato | illy espresso - Long decaffeinated coffee

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 NOVEMBRE 2026
EDIZIONE NOVEMBRE 2026
NOVEMBER 2026 EDITION