

Menù | Menu | La Carte

Executive



By Carlo Cracco



© Giovanni Malgarini

Colazione | Breakfast | Petit-déjeuner

Mini croissant vuoto | *Empty mini croissant* | Mini-croissant

Treccia alla crema pasticceria | *Treccia pastry with cream filling*
Tresse à la crème pâtissière

Macedonia mista | *Mixed fruit salad* | Salade de fruits


Yogurt magro - senza glutine | *Gluten-free low fat yogurt*
Yaourt maigre - sans gluten

Muffin al cioccolato - senza glutine
Gluten-free Chocolate muffin
Muffin au chocolat - sans gluten

Cannolo di riso con crema di cacao e nocciola - senza glutine
Gluten-free Rice cannoli with a creamy cocoa and hazelnut filling
Rouleau craquant de riz, fourré à la crème de cacao et noisette - sans gluten

Frutta secca - Bio Mix Power - senza glutine
Gluten-free Dried fruit and nuts - Bio Mix Power
Mélange de fruits secs - Bio Mix Power - sans gluten

Snack | Casse-croûte

 Club Sandwich Gourmet con pane integrale, speck cotto, robiola, cavolo cappuccio all'agro e aceto balsamico
Gourmet Club Sandwich with wholemeal bread, cooked speck, robiola cheese, sour cabbage and balsamic vinegar
Club Sandwich Gourmet au pain complet, speck cuit, fromage Robiola, chou rouge aigre et vinaigre balsamique

 Cookies con fichi secchi e cioccolato
Cookies with dried figs and chocolate
Cookies aux figues sèches et chocolat

Patatine "Rustica" - senza glutine
Gluten-free "Rustica" crisps
Chips craquantes "Rustica" - sans gluten

Tramezzino al prosciutto cotto - senza glutine
Gluten-free sandwich with cooked prosciutto ham
Sandwich triangle au jambon cuit - sans gluten

Frutta secca - Bio Mix Power - senza glutine
Gluten-free Dried fruit and nuts - Bio Mix Power
Mélange de fruits secs - Bio Mix Power - sans gluten

Crackers di riso integrali e quinoa - senza glutine
Gluten-free wholegrain rice and quinoa crackers
Crackers de riz complet et quinoa - sans gluten

Piatti d'Autore in esclusiva per Itinere.

Giocare con i sapori e i contrasti. Reinventare la tradizione e creare nuove ricette. Il talento dello chef Carlo Cracco ogni mese firma un menu originale in esclusiva per te che viaggi sulle Freccie. Prova l'alta cucina a bordo treno!

The award-winning Chef's Special exclusively for Itinere.

Playing with flavours and contrasts. Reinventing tradition to create new recipes. Every month the talented Chef Carlo Cracco creates an original menu exclusively for passengers on board the Freccie trains. Try haute cuisine on board the train!

Les plats signature du Chef, en exclusivité pour Itinere.

Jouer avec les saveurs et les contrastes. Réinventer la tradition et créer de nouvelles recettes. Tous les mois, le talentueux Chef Carlo Cracco propose un menu original, exclusivement pour vous qui voyagez sur les trains Freccie. Venez déguster à bord du train la grande cuisine italienne !

Pranzo & Cena | Lunch & Dinner | Déjeuner & Dîner

Soppresa e scamorza affumicata con paninetto alla canapa e papavero e paninetto arabo | *Soppresa salami and smoked scamorza cheese with small hemp and poppyseed roll and Arabic bread roll* | Soppresa (salami) et scamorza fumée (fromage), accompagné d'un petit pain chanvre et pavot et d'un petit pain arabe

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

Gnocchi di patate con pomodoro e basilico | *Potato gnocchi with tomato and basil sauce* | Gnocchi de pommes de terre, sauce tomate et basilic

Garganelli erborinato e speck | *Garganelli pasta with blue cheese and speck*
Pâtes Garganelli, gorgonzola et speck



Gnocchi di patate con crema al Parmigiano e pistacchio
Potato gnocchi with creamy Parmigiano cheese sauce and pistachio
Gnocchi de pommes de terre, crème de parmesan et pistaches

Riso nero con tofu e olive - senza glutine | *Gluten-free black rice with tofu e olives*
Riz noir, olives et tofu - sans gluten

Polpette al pomodoro | *Meatballs in tomato sauce* | Boulettes à la sauce tomate

Erbette ripassate | *Sauteed erbettes chard*
Mélange de plantes herbacées, sautées à l'huile d'olive



Coscia d'anatra all'arancia e Verza brasata con olive e pinoli
Duck à l'orange with braised cabbage, olives and pine nuts
Cuisse de canard à l'orange, chou braisé, olives et pignons

Petto di pollo italiano grigliato agli aromi | *Italian chicken breast with flavourings and aromas* | Blanc de poulet italien grillé et parfumé



Cookies con fichi secchi e cioccolato | *Cookies with dried figs and chocolate*
Cookies aux figues sèches et chocolat

Cannolo di riso con crema di cacao e nocciola - senza glutine
Gluten-free Rice cannoli with a creamy cocoa and hazelnut filling
Rouleau craquant de riz, fourré à la crème de cacao et noisette - sans gluten

Frutta secca - Bio Mix Power - senza glutine | *Gluten-free Dried fruit and nuts - Bio Mix Power* | Mélange de fruits secs - Bio Mix Power - sans gluten

Macedonia mista | *Mixed fruit salad* | Salade de fruits



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 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 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.* | 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 allergènes utilisés dans nos plats, nous vous invitons à consulter le dépliant d'information qui vous sera fourni par notre personnel de bord, sur simple demande de votre part.

Alcune proposte di menu potrebbero essere disponibili solo in determinate fasce orarie. | *Some menus could be available only in certain time slots.* | Certaines propositions de formules pourraient n'être disponibles qu'à des heures spécifiques de la journée.

Carta delle bevande

Drinks | Carte des Boissons

Vini bianchi | White wines | Vins blancs

Roero Arneis Daivej DOCG BIO 37,5 cl

Piemonte | Piedmont | Piémont
Cantina | Winery | Cave : DELTETTO ALBA CANALE
Uve | Grapes | Cépage : Arneis - 13% Vol.

Falanghina del Sannio DOC 37,5 cl

Campania | Campania | Campanie
Cantina | Winery | Cave : FEUDI SAN GREGORIO
Uve | Grapes | Cépage : Falanghina - 13,5% Vol.

Pinot Grigio Mongris DOC 37,5 cl

Friuli Venezia Giulia | Friuli Venezia Giulia | Frioul-Vénétie Julienne
Cantina | Winery | Cave : MARCO FELLUGA
Uve | Grapes | Cépage : Pinot Grigio - 13% Vol.

Vini rossi | Red wines | Vins rouges

Nebbiolo d'Alba I Lioni DOC 37,5 cl

Piemonte | Piedmont | Piémont
Cantina | Winery | Cave : DELTETTO ALBA CANALE
Uve | Grapes | Cépage : Nebbiolo - 14% Vol.

Montefalco Rosso DOC 37,5 cl

Umbria | Umbria | Ombrie
Cantina | Winery | Cave : ARNALDO CAPRAI
Uve | Grapes | Cépage : Sangiovese, Sagrantino, Merlot - 14% Vol.

Rubrato Aglianico DOC 37,5 cl

Campania | Campania | Campanie
Cantina | Winery | Cave : FEUDI SAN GREGORIO
Uve | Grapes | Cépage : Aglianico - 13,5% Vol.

Prosecco | Sparkling wine | Prosecco

ANERI - BIOLOGICO N.7 - LEONE

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG 20 cl

Veneto | Veneto | Vénétie
Cantina | Winery | Cave : Aneri - Uve | Grapes | Cépage : Glera - 11% Vol.

Birre | Beers | Bières

Baladin "Pop" 33 cl

Birra artigianale | Craft beer | Bière artisanale
Italia-Selezione Baladin | Italy-Baladin Selection | Italie-Sélection Baladin - 6,5% Vol.

Nastro Azzurro 33 cl

Italia | Italy | Italie - Birra Peroni SRL - 5,1% Vol.

Peroni Senza Glutine 33 cl

Peroni gluten free | Peroni Sans Gluten
Italia | Italy | Italie - Birra Peroni SRL - 4,7% Vol.

Sempre disponibile un'ampia selezione di bibite e succhi di frutta.

A wide selection of drinks and fruit juices is available all day long.

Une large sélection de boissons et jus de fruits reste à votre disposition tout au long du voyage.

Inquadra il QR-code e scopri di più
Scan the QR code to find out more
Scannez le QR code pour en savoir plus

