



*Buone Feste
~...~
Merry Christmas*

Menu Executive

itinerDe
per
LE FRECCE



L'alta cucina in ogni piatto

Fine cuisine in each dish

Itinere è l'atmosfera esclusiva, l'attenzione ai dettagli e la qualità dell'alta cucina a bordo treno.

Ricette originali, gustose ed equilibrate con ingredienti genuini e di stagione.

Un servizio elegante e un menu creato in esclusiva per i passeggeri delle Freccie di Trenitalia che coniuga sapore e benessere, tradizione e innovazione.

Itinere means exclusive atmosphere, attention to details and quality of Fine Italian Cuisine on board a train.

Original, tasty and well-balanced recipes made with genuine and seasonal ingredients.

An elegant service and a menu created exclusively for passengers of Trenitalia Freccie trains that combines flavour and wellness, tradition and innovation.

Healthy Food

In equilibrio tra gusto e benessere, con un inconfondibile tocco d'autore. Vogliamo farvi mangiare e viaggiare così: healthy.

Piatti sani, leggeri e ricchi di sapore che nascono dalla scelta di ingredienti dalle preziose caratteristiche nutrizionali.

Saranno loro i protagonisti dei nostri menu, con tante ricette piene di gusto e fantasia, i profumi delle spezie e le raffinate creazioni dello Chef stellato Carlo Cracco.

Buon appetito!

The right balance between taste and wellness, with an unmistakable signature touch. We want you to eat and travel the healthy way.

Light and flavoursome dishes made with ingredients high in nutritional value.

They will be the "main players" of our menus featuring recipes full of taste and creativity, spicy aromas and refined creations by the starred Chef, Carlo Cracco.

Bon Appétit!

Colazione

Breakfast

Mini croissant* al burro | *Mini butter croissant**

Fette biscottate, burro e confettura di albicocca o pesca
Rusks, butter and apricot or peach jam

Yogurt e ananas | *Yogurt and pineapple*

Pranzo & Cena

Lunch and Dinner

🌿 Mini quiche al radicchio e provola affumicata
Mini quiche with radicchio and smoked provola cheese

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

👩‍🍳 Tagliatelle con ragù alla bolognese
Tagliatelle with Bolognese sauce

🌿 Trofie ai broccoli e basilico
Trofie pasta with broccoli and basil

👩‍🍳 Salmone al timo con lenticchie
Thyme-flavoured salmon with lentils

🌿 Medaglione di vitello con miele, pistacchi e castagne
Veal medallion with honey, pistachios and chestnuts

🌿 Pure di patate e verza
Purèed potatoes and savoy cabbage

Mini brownie al cioccolato
Mini chocolate brownies

Ananas | *Pineapple*

Snack

🌿 Mini quiche al radicchio e provola affumicata
Mini quiche with radicchio and smoked provola cheese

Pane fresco e strisce di focaccia croccante
Fresh bread and crispy focaccia fingers

Mini brownie al cioccolato
Mini chocolate brownies

Ananas | *Pineapple*

Alcune proposte di menu potrebbero essere disponibili solo in determinate fasce orarie.
Some menus could be available only in certain time slot.

*Il prodotto può essere surgelato in origine - *The product may be deep frozen*



Il tocco del grande Chef

The touch of a great Chef

Lo Chef stellato Carlo Cracco firma in esclusiva per Itinere i piatti espressione di una creatività stellata.

The award-winning Chef Carlo Cracco creates dishes exclusively for Itinere that express all his creativity.



Tagliatelle con ragù alla bolognese
Tagliatelle with Bolognese sauce



Gli ingredienti del benessere

The Ingredients of Wellness

L'atmosfera delle feste natalizie avvolge di gusto e magia il menu Itinere di dicembre. Ingredienti raffinati e profumi d'inverno per piatti che coniugano gusto e benessere.

Scegliete la delicatezza dei **broccoli**, perfetti per depurarsi senza appesantire la linea, provate il sapore intenso della **verza**, ricca di fibre e proteine vegetali, assaporate l'amarognola dolcezza del **radicchio** dalle straordinarie proprietà disintossicanti, fate un pieno di energia con la golosità di **pistacchi** e **castagne** e concedetevi la freschezza aromatica del **basilico**, fonte di magnesio ed efficace antistress naturale.

The atmosphere of Christmas envelops December's Itinere menu with taste and magic. Refined ingredients and winter scents for tasty and healthy dishes.

Choose the delicacy of **broccoli**, perfect to purify your body and help you lose weight. Try the intense flavour of **savoy cabbage**, rich in fibre and vegetable protein.

Savour the sweet bitterness of **radicchio** with extraordinary detoxifying properties, Restore your energy level with flavoursome **pistachios** and **chestnuts**. Treat yourself to the aromatic freshness of **basil**, a source of magnesium and an effective anti-stress herb.

Scopri di più
Learn more



Carta dei vini bianchi

White wine list

Passerina DOCG 37,5 cl - Marche
Cantina: Ciu Ciu - Uve: Passerina - 12,5% Vol.

Greco di Tufo DOCG 37,5 cl - Campania
Cantina: Feudi San Gregorio - Uve: Greco - 13% Vol.

Pinot Bianco Alto Adige "Leda" DOC 37,5 cl - Trentino Alto Adige
Cantina: Aneri - Uve: Pinot Bianco, Sauvignon, Müller Thurgau - 13,9% Vol.

Prosecco

Sparkling wine

1868 Extra Dry Conegliano Valdobbiadene
Prosecco Superiore DOCG 37,5 cl - Veneto
Cantina: Carpenè Malvolti - Uve: Glera - 11% Vol.

Carta dei vini rossi

Red wine list

Barbera d'Asti Lavignone DOCG 37,5 cl - Piemonte
Cantina: Pico Maccario - Uve: Barbera - 13,5% Vol.

Principe Nero d'Avola Bio - Sicilia DOP 37,5 cl - Sicilia
Cantina: Rallo - Uve: Nero d'Avola - 13,5% Vol.

Ca' Grande Romagna Sangiovese Superiore DOC 37,5 cl - Emilia Romagna
Cantina: Umberto Cesari - Uve: Sangiovese, Cabernet, Sauvignon - 12,5% Vol.

Birra

Beer

Baladin 33 cl - Italia - Birra artigianale | *Craft beer*
Fornitore: Selezione Baladin - 6,5% Vol.

Nastro Azzurro 25 cl - Italia
Fornitore: Birra Peroni SRL - 5,1% 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.

I piatti espressi 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.



Edizione dicembre 2018 | Edition December 2018

www.itinere.it

itinere
per
LE FRECCHE