

A R S E N A L E

## Comunicato Stampa

### **Il Treno della Dolce Vita: Menu esclusivo a bordo del viaggio inaugurale**

*Carlo Cracco realizza il menu a bordo del treno del lusso. Bianchi e rossi della Cantina Castello di Solfagnano e Prosecco Superiore Bisol1542*

Roma-Civitavecchia, 15 giugno 2021

È firmato da **Carlo Cracco** il menu esclusivo che ha accompagnato il pranzo degli ospiti sul primo treno del lusso presentato oggi a Roma da **Arsenale Spa**, società attiva nell'hospitality di lusso, in collaborazione con **Trenitalia (Gruppo Ferrovie dello Stato Italiane)**, alla presenza di Ministri e istituzioni.

Partito da Roma alla volta di Civitavecchia, il primo progetto di turismo su rotaia con un'offerta luxury ha iniziato simbolicamente il suo corso che lo porterà, da gennaio 2023 con la realizzazione di 5 treni premium, verso le bellezze più nascoste dell'Italia: 16mila km su rotaia, da Nord a Sud, in compagnia dell'atmosfera della "dolce vita" romana degli anni '60.

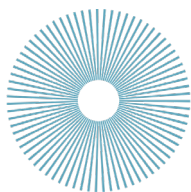
Esperienze di viaggio uniche al mondo a bordo di carrozze di lusso per raggiungere tanto le zone turistiche più rinomate, quanto quelle meno servite e frequentate. Tutto con il massimo comfort, servizi esclusivi e secondo i più alti standard qualitativi.

Non poteva quindi mancare un menu eccezionale pensato e realizzato per l'occasione inaugurale da uno chef di fama mondiale come Carlo Cracco, che nel suo percorso di formazione e professionalità, ebbe l'occasione di girare in lungo e in largo l'Italia e non solo, fino a conquistare in breve tempo grandi risultati.

**Il menu "La Dolce Vita"** è stato pensato per soddisfare i palati più fini, un misto di terra e di mare in omaggio alle nostre autentiche bellezze paesaggistiche. A cominciare dalle sfogliatine al pomodoro, il biscotto "Bastoncino" al Parmigiano e la tripla proposta di tartelletta: vegetariana, con baccalà mantecato e con crostacei. Un cocktail di gamberi, poi, per chiudere l'esperienza di mare. Gli ospiti a bordo hanno poi potuto apprezzare le delizie di terra, come la tartina con patè di olive e coppa piacentina, l'uovo soffice con pappa al pomodoro, proseguendo con il vitello tonnato e polvere di capperi. Ha concluso l'esperienza del gusto l'insalata russa caramellata. Nel dessert di bordo, semplicità e dolcezza: il cannoncino di sfoglia caramellata e crema alla vaniglia, la mini cassatina e le tartellette di frutta con crema alla vaniglia e ai frutti bosco al cioccolato.

La selezione di vini è stata di primissima qualità, con bianchi e rossi firmati dalla Cantina **Castello di Solfagnano**. Il Castello di Solfagnano è una struttura di lusso immersa nel cuore verde d'Italia, l'Umbria, in un luogo senza tempo a pochi chilometri da Assisi e incorniciato da circa 60 ettari di terreno: colline sinuose ove prosperano attività agricole tramandate da secoli. Grazie a queste terre viene prodotta una quantità limitata dell'eccellente vino bianco e rosso (**Castello di Solfagnano – Fontemaggio, Calor Vita**), e altre prelibatezze come miele, zafferano e olio extra vergine d'oliva.

**Bisol1542**, parte del Gruppo Lunelli, è una delle cantine che hanno fatto la storia di Valdobbiadene. Da 5 secoli indissolubilmente legata al suo territorio, si è fatta apprezzare in tutto il mondo per il suo Prosecco Superiore, che nasce nelle colline Patrimonio Unesco, proprio là dove l'eroismo è cifra stilistica del mestiere di viticoltore e le vigne crescono in un paesaggio unico, incastonato tra le Dolomiti e Venezia. Un'area di



A R S E N A L E

produzione d'eccellenza, che vanta un vero mosaico di *terroir* differenti: da terreni a rese limitatissime per ettaro, che si trovano in luoghi talmente ripidi da dover essere lavorati con massima cura e interamente a mano, prendono vita le etichette firmate Bisol1542 e ognuna di esse regala, sorso dopo sorso, una diversa sfumatura della terra da cui trae origine.

\*\*\*

#### **Arsenale S.p.A.**

Nata nel 2020 da un'iniziativa di Nicola Bulgari e Paolo Barletta, Arsenale è una società italiana attiva nella conduzione di un progetto articolato e massivo nel mondo dell'ospitalità. Il focus principale è la valorizzazione di immobili e hotel in posizioni strategiche, grazie a nuovi investimenti e tramite la gestione dei migliori brand internazionali. Ad oggi in Arsenale confluiscono progetti come Soho House Roma, Rosewood Venezia e l'hotel Santavenere di Maratea. La pipeline della società prevede diverse operazioni strategiche tra Roma, Cortina, la Toscana e il Sud Italia.

#### **Press contact Arsenale:**

**Close to Media**, founder Elisabetta Neuhoff, Tel. +39 02 7000 6237

Davide di Battista, [davide.dibattista@closetomedia.it](mailto:davide.dibattista@closetomedia.it), Cell. +39 334 6033756

Giulia Ferrario, [giulia.ferrario@closetomedia.it](mailto:giulia.ferrario@closetomedia.it), Cell. +39 334 6267334