



**MENÙ**  
MENU



STAR ALLIANCE



*Il nuovo menù di ITA Airways coniuga qualità, estetica e sostenibilità, valorizzando materie prime stagionali accuratamente selezionate. L'esperienza a bordo si trasforma così in un autentico "viaggio nel viaggio", alla scoperta delle tradizioni e dei sapori del nostro Paese. Ogni ricetta è ideata per sorprenderti e trasformare il momento del pasto in un gustoso percorso nel mondo della cucina italiana. Un mondo dove la tradizione si fonde con l'innovazione. Dove la stagionalità e le tecniche di cottura conservano ed esaltano il sapore degli ingredienti. Dove il patrimonio delle ricette regionali viene reinterpretato in chiave moderna. E dove ogni piatto è una perfetta espressione di estetica ed eleganza, per offrire in ogni viaggio un'esperienza culinaria unica.*

*The new ITA Airways menu brings together quality, aesthetics, and sustainability, highlighting carefully selected seasonal ingredients. On board, the experience becomes a true "journey within a journey," discovering the traditions and flavours of our Country. Each recipe is designed to surprise, turning every meal into a delightful journey through the world of Italian cuisine. A world where tradition meets innovation. Where seasonality and cooking techniques preserve and enhance the natural flavours of each ingredient. Where the heritage of regional recipes is reinterpreted with a contemporary touch. And where each dish becomes a balanced expression of style and elegance, offering a unique culinary experience on every flight.*

**MENÙ**  
MENU

# APERITIVO

## GUSTA UN CLASSICO ITALIANO

### APEROL SPRITZ

*un mix delizioso e rinfrescante di Aperol e Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari.*

### CAMPARI SPRITZ

*un elegante connubio tra Campari e Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari con aggiunta di seltz.*

### MIMOSA

*scintillante e leggero con Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari e succo d'arancia.*

### CREA IL TUO COCKTAIL PREFERITO

*Aperol, Campari Bitter, Campari Soda, Skyy Vodka, Gin, Whisky o scegli un vino dalla nostra Cantina o una nostra birra selezionata.*

### ACCOMPAGNALO CON

*mandorle ed anacardi salati.*

# APERITIF

## ENJOY AN ITALIAN CLASSIC

### APEROL SPRITZ

*a delightfully refreshing blend of Aperol and Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari.*

### CAMPARI SPRITZ

*an elegant twist made with Campari, Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari and seltz.*

### MIMOSA

*sparkling and light made with Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari and orange juice.*

### CREATE YOUR FAVORITE COCKTAIL

*Aperol, Campari Bitter, Campari Soda, Skyy Vodka, Gin, Whisky or enjoy Italian wines and craft beer from our boutique selection.*

### SAVOR IT WITH

*salted almonds and cashewnuts.*

# ANTIPASTI

## HUMMUS DI PISELLI

*Vegetale, freschezza e territorio laziale.*

*Hummus di piselli dalla consistenza vellutata, accompagnato da carciofi alla mentuccia con pecorino, cipolla rossa marinata e cialde di pane nero croccante.*

## VITELLO TONNATO

*Tradizione piemontese, equilibrio e raffinatezza.*

*Girello di vitello cotto a bassa temperatura, servito con una salsa tonnata morbida ed elegante, arricchita da capperi lacrima, olive taggiasche e insalatina riccia.*

# PIATTO PRINCIPALE

## MACCHERONCELLI AI TRE POMODORI

*I sapori dell'orto italiano.*

*Pasta trafilata al bronzo con selezione di pomodori datterini gialli e rossi, freschi e naturalmente dolci, e San Marzano dal gusto ricco e avvolgente. La salsa profumata con olio di basilico richiama le note più autentiche della cucina mediterranea.*

## OSSOBUCO ALLA MILANESE

*Identità lombarda, profondità e carattere.*

*Stinco di vitello brasato in fondo di cottura profumato agli agrumi, accompagnato con brunoise di verdure, patate novelle e spinaci saltati.*

## SPIGOLA ALL'ACQUAPAZZA

*Leggerezza, tecnica e contaminazione territoriale.*

*Filetto di spigola arrostito sulla pelle, servito con salsa all'acquapazza, schiacciata di patate e agretti.*

## CONTORNO

*Insalatina di rucola, finocchi julienne, pomodorini gialli, ravanelli e semi di girasole tostiti.*

# STARTER

## PEA HUMMUS

*A journey through the land and traditions of the Lazio region. Pea hummus with a velvety texture, accompanied by artichokes with mint, pecorino cheese, marinated red onion, and crispy black bread wafers.*

## VEAL TONNATO

*Piedmontese tradition, balance and grace. Veal topside cooked at a low temperature, served with a smooth and elegant tuna sauce, enriched with drop-shaped capers, Taggiasca olives and curly lettuce.*

# MAIN COURSE

## THREE TOMATOES "MACCHERONCELLI"

*Flavours of the Italian garden. Bronze-drawn pasta paired with a selection of fresh, naturally sweet yellow and red datterini tomatoes, along with San Marzano tomatoes, creating a rich and enveloping taste. The basil-infused sauce releases the most authentic aromas of the Mediterranean cuisine.*

## MILANESE OSSOBUCO

*Lombard identity, depth, and character. Veal shank braised in citrus-flavored juices, accompanied by a vegetable brunoise, new potatoes and sautéed spinach.*

## ACQUAPAZZA STYLE SEABASS

*Lightness, technique, and regional influences. Sea bass fillet roasted on the skin, served with typical acquapazza sauce, mashed potatoes, and green agretti.*

## ACCOMPANIMENTS

*Arugula salad with julienned fennel, yellow cherry tomatoes, radishes, and toasted sunflower seeds.*

# PER FINIRE

## VIAGGIO NEI CASEIFICI ITALIANI

*Selezione di formaggi della tradizione italiana serviti con albicocca disidratata, mandorle tostate e mostarda senapata di pere Williams.*

*In sequenza di degustazione:*

*Marzolino, Toma, ricotta al forno.*

## SELEZIONE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

### DELIZIA AL MANDARINO

*Freschezza, eleganza e memoria del Sud.*

*Delizia al mandarino con crumble di cacao e menta fresca.*

*Dessert ispirato alla tradizione del Sud Italia: una reinterpretazione della delizia napoletana al limone, con richiami agli agrumi siciliani.*

# SPUNTINO

## SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITI CON ALBICOCCA DISIDRATATA, MANDORLE TOSTATE E MOSTARDA SENAPATA DI PERE WILLIAMS

### SNACK DOLCI E SALATI

*E per completare il pasto, sono a vostra disposizione Amaro, Grappa, Limoncello e vino dolce.*

# TO ROUND OFF

## ITALIAN DAIRY EXPERIENCE

*A cheese tasting experience served with a dried apricot, toasted almonds and Williams pear mustard.*

*Tasting sequence:*

*Marzolino, Toma, baked ricotta.*

## SELECTION OF SEASONAL FRESH FRUIT

### MANDARIN DELIGHT

*Freshness and elegance from Southern Italy.*

*A delicate mandarin shaped dessert with cocoa crumble and fresh mint, that recalls the classic Neapolitan lemon delight with a note of Sicilian citrus.*

# SNACK

## ASSORTED CHEESE BOARD SERVED WITH A DRIED APRICOT, TOASTED ALMONDS AND WILLIAMS PEAR MUSTARD

### SWEET & SAVOURY SNACKS

*And to complete your meal, enjoy an Amaro, a Grappa, a Limoncello or a sweet dessert wine.*

# DA BERE / TO DRINK

## SOFT DRINKS

*Succo d'arancia / Orange juice*

*Succo d'ananas / Pineapple juice*

*Coca Cola*

*Coca Cola Zero*

*Birra / Beer*

*Tonica / Tonic water*

*Ginger ale*

## ACQUA / WATER

*Naturale e Frizzante / Still or Sparkling*

## TÈ E TISANE / TEA AND HERBAL TEAS

*Tè classico / Ceylon Black*

*Tè verde / China Green*

*Tisana digestiva / Digestive herbal infusion*

*Camomilla / Golden Flowers Tea*

## CAFFÈ / COFFEE

*Cappuccino / Cappuccino*

*Caffè espresso / Espresso coffee*

*Caffè espresso decaffeinato / Decaffeinated Espresso*

*Caffè americano / Italian instant coffee*





