



MENÙ
MENU
メニュー



STAR ALLIANCE

MENÙ
MENU
メニュー

APERITIVO

GUSTA UN CLASSICO ITALIANO

APEROL SPRITZ

un delizioso rinfrescante mix 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 our boutique selection of Italian wines and craft beer.

SAVOR IT WITH

salted almonds and cashewnuts.

食前酒

伝統のイタリアンを味わう

APEROL SPRITZ

Aperol と Trento DOC “Maximum Blanc de Blancs” Ferrari をブレンドした爽やかで美味しいカクテル。

CAMPARI SPRITZ

Campari, Trento DOC “Maximum Blanc de Blancs” Ferrari に炭酸水を加えたエレガントなカクテル。

MIMOSA

Trento DOC “Maximum Blanc de Blancs” Ferrari とオレンジジュースの軽くて陽気なカクテル。

お好みの創作カクテル

Aperol, Campari Bitter, Campari Soda, Skyy Vodka, Gin, Whisky あるいは機内提供のワインや特選ビールからお選びください。

おつまみ

塩味のアーモンドとカシューナッツ

ANTIPASTI

INVOLTINO DI BRESAOLA

Bresaola arrotolata con caprino fresco ed erba cipollina.

FLAN DI PATATE

Sformatino di patate morbido con pesto alla genovese, accompagnato da insalata di fagiolini e olive taggiasche.

PRIMI

RAVIOLI RIPIENI DI CARNE

Ravioli ripieni di carne secondo la tradizione piemontese.

PASTA AL POMODORO

Penne con salsa di pomodoro San Marzano.

STARTER

BRESAOLA ROLL

Delicate bresaola roll filled with goat's cheese mousse and chives.

POTATO FLAN

Soft potato flan topped with Genovese basil pesto, served with green bean salad and Taggiasca olives.

PASTA

MEAT-STUFFED RAVIOLI

Meat-filled ravioli prepared in the traditional Piedmontese style.

TOMATO SAUCE PASTA

Penne pasta with San Marzano tomato sauce.

前菜

ブレサオラのインヴォルティーノ

山羊のフレッシュチーズとチャイブをブレサオラで巻いた一皿。

じゃがいものフラン

マッシュポテトにジェノヴァ風ペストを添えたフラン。サヤインゲンとタジャスカ種オリーブのサラダと一緒に召し上がりください。

パスタ

肉入りラヴィオリ

ピエモンテの伝統料理、肉の具を詰めたラヴィオリです。

トマトソースのパスタ

サン・マルツァーノ種のトマトソースで和えたペンネパスタ。

SECONDI

FILETTO DI MANZO

Filetto di manzo accompagnato da demi-glace, servito con bietola e patate arrosto.

FILETTO DI SPIGOLA

Filetto di spigola al forno con spinaci saltati e patate arrosto.

CONTORNO

Insalata mista fresca.

PER FINIRE

SELEZIONE DI FORMAGGI CON FRUTTA SECCA, DISIDRATATA E GELATINA DI FRUTTA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

ZUCCHOTTO RICOTTA E CIOCCOLATO

Dolce a base di ricotta, cioccolato e rum, servito con salsa alla vaniglia.

MAIN COURSE

BEEF FILLET

Beef fillet with demi-glace, served with Swiss chard and roasted potatoes.

SEABASS FILLET

Oven-baked seabass fillet with sautéed spinach and roasted potatoes.

ACCOMPANIMENTS

Fresh mixed salad.

TO ROUND OFF

ASSORTED CHEESE BOARD SERVED WITH NUTS, DRIED FRUIT AND FRUIT JELLY

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

CHOCOLATE AND RICOTTA ZUCCOTTO

Dome-shaped dessert with ricotta cheese, chocolate and rum, served with vanilla sauce.

メイン料理

ビーフ・テンダーロイン

牛ヒレ肉にデミグラスソースを添えて。スイスチャードとローストポテト付き。

シーバスの切り身焼き

シーバスの切り身のオープン焼き、ほうれん草のソテーとローストポテト添え。

付け合わせ

生野菜のミックスサラダ

しめくくり

特選チーズ各種、ナッツ類、ドライフルーツ、ジャム

季節のカットフルーツ

リコッタとチョコレートの《ズコット》

リコッタチーズ、チョコレート、ラム酒を合わせたケーキのバニラソース添え。

SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

SELEZIONE DI FORMAGGI CON FRUTTA SECCA, DISIDRATATA E
GELATINA DI FRUTTA

TORTA RUSTICA

SELEZIONE DI ONIGIRI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

SELEZIONE ITALIANA

STRUDEL SALATO DI RICOTTA E PATATE,
CON JAMON SERRANO E FICHI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ

SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

ASSORTED CHEESE BOARD SERVED WITH DRIED FRUIT AND QUINCY
JAM FRUIT JELLY

RUSTIC PIE

ONIGIRI SELECTION

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

ITALIAN TASTING BOARD

RICOTTA CHEESE AND CUBED POTATOES SAVOURY STRUDEL,
AND JAMON SERRANO WITH FIGS

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

ESPRESSO, ITALIAN INSTANT COFFEE, TEA SELECTION

軽食

サンドイッチ各種

特選チーズ各種、ナッツ類、ドライフルーツ、ジャム

スナックパイ

おにぎり各種

季節のカットフルーツ

甘味&塩味のおやつ

イタリアンセレクション

リコッタチーズとジャガイモでつくった塩味のストウルーデル、ハモン・セラーノとイチジク添え

季節のカットフルーツ

エスプレッソコーヒー、インスタントコーヒー、紅茶、ミルク

DA BERE

SOFT DRINKS & SUCCHI

Succo d'arancia

Succo d'ananas

Coca Cola

Coca Cola Zero

Birra

Tonica

Ginger ale

ACQUA

Naturale e Frizzante

TÈ E TISANE

Tè classico

Tè verde

Tisana digestiva

Camomilla

CAFFÈ

Cappuccino

Caffè espresso

Caffè espresso decaffeinato

Caffè americano

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

DRINKS AND BEVERAGES

SOFT DRINKS & JUICES

Orange juice

Pineapple juice

Coca Cola

Coca Cola Zero

Beer

Tonic water

Ginger ale

WATER

Still or Sparkling

TEA AND HERBAL TEAS SELECTION

Ceylon Black

China Green

Digestive herbal infusion

Golden Flowers Tea

COFFEE

Cappuccino

Espresso coffee

Decaffeinated Espresso

Italian instant coffee

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

お飲み物

ソフトドリンク & ジュース

オレンジジュース

パイナップルジュース

コカ・コーラ

コカ・コーラゼロ

ビール

ソーダ水

ジンジャーエール

水

炭酸なし/炭酸入り

お茶 & ハーブティー

紅茶

グリーンティー

ダイジェスティブハーブティー

カモミールティー

コーヒー

カプチーノ

エスプレッソ

カフェインレス エスプレッソ

アメリカンコーヒー

食後酒として *Amaro*, *Grappa*, *Limoncello*、スイートワインをご用意しております。

ITA
AIRWAYS



AZ 793

