



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

TACCHINO E ZUCCHINE

Tradizione mediterranea e leggerezza.

Tacchino alla griglia servito con zucchini, pomodorini e olive taggiasche, per un equilibrio fresco e genuino.

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.

PRIMI

SCRIGNI CARBONARA

Comfort food italiano in chiave premium.

Scrigni di pasta fresca all'uovo ripieni di carbonara, salsa vellutata al tuorlo e pecorino romano, serviti con asparagi verdi di stagione, guanciale croccante e un mix di pepi aromatici.

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.

STARTER

TURKEY AND ZUCCHINI

Mediterranean tradition and lightness.

Grilled turkey served with courgettes, cherry tomatoes and Taggiasca olives, for a fresh and authentic balance.

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.

PASTA

CARBONARA TREASURE CHEST

Premium comfort food from the Lazio region.

Fresh egg pasta filled with carbonara, served with a velvety egg yolk and pecorino Romano sauce, seasonal green asparagus, crispy guanciale and a blend of aromatic peppers.

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.

SECONDI

TAGLIATA DI POLLO

Semplicità e tecnica.

Pollo cotto a bassa temperatura per preservarne morbidezza e succosità, poi rosolato per una leggera doratura. Servito con patate novelle e spinaci di stagione saltati, accompagnato da una salsa ottenuta dal suo fondo di cottura.

SPIGOLA ALL'ACQUAPAZZA

Leggerezza, tecnica e contaminazione territoriale.

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

RISO E VERDURE BIRYANI CON DAHL DI LENTICCHIE

Piatto della tradizione indiana.

CONTORNO

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

PANE

Filone casareccio di grano duro e semi di zucca a lievitazione naturale. Selezione di pane misto.

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.

MAIN COURSE

CHICKEN TAGLIATA

Simplicity and technique.

Chicken cooked at low temperature to preserve its tenderness and juiciness, then seared for a light golden crust. Served with new potatoes and sautéed seasonal spinach, accompanied by a sauce made from its cooking juices.

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.

RICE AND VEGETABLE BIRYANI AND LENTIL DAHL

Traditional Indian dish.

ACCOMPANIMENTS

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

BREAD

Rustic natural leaven durum wheat bread loaf with pumpkin seeds.

Selection of mixed breads.

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.

SPUNTINO

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

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

SELEZIONE ITALIANA

PIZZA NAPOLETANA GOURMET CON SALSINA DI POMODORINI
GIALLI, POMODORINI ROSSI SEMI-DRY SCAMORZA AFFUMICATA E
OLIVE TAGGIASCHE, SERVITA CALDA

OLIVE JUMBO NERE E VERDI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SELEZIONE INDIANA

GOBI MATTAR E SALSINA RAITA

SAMOSAS VEGETARIANE AL CURRY

KHEER DI RISO AL LATTE DI COCCO, UVA SULTANINA E FIORI DI
ARANCIO, GRANELLA DI PISTACCHI

PARATHA

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ

SNACK

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

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

ITALIAN TASTING BOARD

GOURMET NEAPOLITAN STONE BAKED PIZZA, WITH YELLOW
TOMATO SAUCE, SEMI-DRY RED TOMATOES, SMOKED SCAMORZA
CHEESE AND TAGGIASCA OLIVES, SERVED HOT

BLACK AND GREEN JUMBO OLIVES

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

INDIAN TASTING BOARD

GOBI MATTAR WITH RAITA SAUCE

SAMOSA VEGETARIAN CURRY

COCONUT MILK RICE KHEER, SULTANAS AND ORANGE
BLOSSOMS, CHOPPED PISTACHIOS

PARATHA

ESPRESSO, ITALIAN INSTANT COFFEE, TEA SELECTION

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

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.



AZ 770

