



**MENÙ**  
MENU  
メニュー



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.*

ITAエアウェイズの新作メニューは、クオリティ、美的センス、サステナビリティを合わせて厳選された季節の食材の良さを引き出すことで、機上でお過ごしの時間にイタリアの伝統と味覚を発見する本物の「旅の中の旅」をご体験いただくものです。

レシピはいずれも予想外のイタリア料理の世界を味覚でお巡りいただけるよう工夫されています。

伝統と革新が融合し、旬の食材と調理技法が、材料そのものの味を保ちながら、美味しさをいっそう引き立てる世界です。イタリア各地の郷土料理の美味しさが現代風アレンジされています。一皿一皿のお料理が美学とエレガンスの完璧な表現であり、各フライトで他のどこにもない味覚の旅をお届けします。

# 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.*

# 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

## 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.*

# PRIMI

## BURRO E ALICI

*Essenzialità e intensità mediterranea.*

*Cavatelli di semola mantecati in una salsa cremosa al burro, con alici di Cetara "Armatore" e limone. Completa il piatto un gratin croccante di pane panko al pomodoro e prezzemolo.*

## 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.*



*Chi desiderasse ricevere un pasto più leggero, può rivolgersi al Personale di bordo.*

# 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.*

# PASTA

## BUTTER AND ANCHOVIES

*Simplicity and intensity from the Campania region. Semolina cavatelli pasta tossed in a creamy butter sauce, with Cetara "Armatore" anchovies and lemon. The dish is completed by a crispy panko bread gratin with tomato and parsley.*

## 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.*



Our Cabin Crew will be on hand to assist if you prefer lighter meal.

# 前菜

## グリーンピースのフムス

ラツィオ州の爽やかなベジタリアン料理。  
ベルベットのような舌触りのグリーンピースのフムスに、ミントとペコリーノチーズで仕上げたアーティチョーク、レッドオニオンのマリネ、カリカリの薄焼き黒パンを添えて。

## ヴィテッロ・トンナート

バランスの取れた上品な味わいのピエモンテ州の郷土料理です。  
ことごとと煮込んだ仔牛のもも肉のスライスに、なめらかでエレガントな味のツナソースをかけました。ケッパーとタジャスカ種オリーブを散らし、エンダイブのサラダを添えて。

# パスタ

## バター&アンチョビ

シンプルなのに地中海の味がしっかり感じられる一皿です。  
デュラム小麦の「カヴァテッリ」パスタを、バターとチェターラ産「アルマトーレ」アンチョビにレモンを加えたクリーミーなソースで和えました。トマトとパセリ入りのカリカリのパン粉グラタン付き。

## カルボナーラの宝箱

プレミアム感のあるイタリアのコンフォートフードです。  
宝箱の形をした卵入り生パスタに、卵黄とペコリーノロマーノチーズのなめらかなカルボナーラソースを詰めました。旬のグリーンアスパラガス、カリカリのベーコン、香り高いミックスペッパーを添えて。



これよりも軽いお食事をご希望の方は乗務員まで声をおかけください。

# SECONDI

## 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.*

## 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

## 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.*

## 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.*

# メイン料理

## ミラノ風オツソブーコ

ロンバルディア州特有の深みと個性あふれる料理。  
子牛のすね肉を柑橘類のソースで煮込み、賽の目切の野菜、新じゃがいも、ほうれん草のソテーを添えて。

## シーバスのアクアパッツァ

軽い仕上がりの調理法に、ちょっぴり郷土らしさを加えて。  
シーバスの皮付きの切り身を焼き、アクアパッツァソースとマッシュポテト、アグレッティ（おかひじき）を添えました。

## 付け合わせ

ルッコラ、千切りのフェンネル、イエローブチトマト、ラディッシュ、炒ったひまわりの種のサラダ付き。

## パン

伝統の特選イタリアンチーズ各種、ドライアプリコット、煎りアーモンド、パートレット西洋梨のカラシ風味モスタルダ添え。

# しめくりに

## イタリアンチーズの世界

伝統の特選イタリアンチーズ各種、ドライアプリコット、煎りアーモンド、パートレット西洋梨のカラシ風味モスタルダ添え。

次の順序でお楽しみください：

マルツォリーノ、トーマ、焼きリコッタチーズ

## 季節の特選フルーツ

## デリツィア・アル・マンダリーノ

南イタリアを彷彿とさせる爽やかで上品なデザート、デリツィア・アル・マンダリーノに、カカオのクランブルとフレッシュミントを添えて。

南イタリアの伝統的なお菓子からインスピレーションを得たデザートです。ナポリのデリツィア・アル・リモーネをシチリアの柑橘類の香りでアレンジしました。

# SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

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

FOCACCINA ALLE OLIVE

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

# COLAZIONE INTERNAZIONALE

SUCCO D'ANANAS E SUCCO D'ARANCIA

YOGURT NATURALE ED ALLA FRUTTA

SELEZIONE DI LIEVITI CALDI TRADIZIONALI

PANCAKE CON COMPOSTA DI FRUTTA

CRÊPE RIPIENE DI UOVA STRAPAZZATE, FORMAGGIO E PISELLI,  
SERVITE CON SALSICCIA DI POLLO GRIGLIATA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ E LATTE

# SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

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

MINI FOCACCIA WITH OLIVES

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

# INTERNATIONAL BREAKFAST

ORANGE AND PINEAPPLE JUICES

PLAIN AND FRUIT YOGURT

WARMED BAKERY SELECTION AND PRESERVES

PANCAKE WITH FRUIT COMPOTE

SAVOURY CRÊPE WITH SCRAMBLED EGGS, CHEESE AND PEAS,  
ACCOMPANIED BY A GRILLED CHICKEN SAUSAGE

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、ドライアプリコット、煎りアーモンド、ハートレット西洋梨のカラシ風味  
モスタルダ添え

オリーブ入りミニフォカッチャ

季節のカットフルーツ

甘味&塩味のおやつ

# 朝食

パイナップルジュース、オレンジジュース

ナチュラルヨーグルト、フルーツヨーグルト

ほかほかのパン

パンケーキとフルーツコンポート

炒り卵、チーズ、グリーンピースのクレープ包み、チキンソーセージのグリル焼き

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

*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

トニックウォーター

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 792

