



**MENÙ**  
MENU  
メニュー



*Davide Oldani, Chef e proprietario del Ristorante D'O, ha ideato per ITA Airways 4 ricette che rappresentano la sua cucina leggera ed armonica. Nei suoi piatti si predilige l'utilizzo di vegetali sapientemente processati con innovative tecniche di cottura, con l'intento di trasmettere un nuovo modo di fare cucina, più attento all'ambiente e una proposta gastronomica sostenibile legata alla conoscenza ed al rispetto delle materie prime. Per Davide Oldani la cucina italiana è grande, oltre che per la sua varietà e gusto, anche per la possibilità di essere costantemente reinterpretata, rivisitando piatti classici in versione POP, dove l'innovazione si fonde con la tradizione.*

*Nei suoi piatti la stagionalità, la semplicità delle lavorazioni e la delicatezza delle verdure primaverili sono protagoniste. Si inizia con la "Zucchini frangipane" come antipasto, per proseguire con i "Cannelloni al ragout vegetale", il "Rustin negà di vitello", per terminare con "Ricotta e fragole al profumo di basilico" come dolce.*

*Un menù studiato per regalare un viaggio attraverso profumi, sapori e colori delle eccellenze del nostro Paese in cui figurano anche altre proposte tra cui poter scegliere sempre all'insegna della stagionalità e della prelibatezza italiana.*

*Chef and owner of the D'O Restaurant, Davide Oldani has created 4 recipes for ITA Airways that represent his light and harmonious cuisine.*

*He favors the use of vegetables expertly processed with innovative techniques, with the aim to convey a new way of cooking, more attentive to the environment and promote a sustainable cuisine tied to the knowledge and respect of raw materials.*

*For Davide Oldani Italian cuisine is great, not only for its variety and taste, but also for the possibility of being constantly reinterpreted, by revisiting classic dishes in a POP version, where innovation blends with tradition.*

*The seasonality, the simplicity of the preparation and the delicacy of spring vegetables are the stars of the Chef's dishes. His menu starts with the "Frangipane Zucchini" appetizer, continuing with the "Vegetable Cannelloni ragout", to the "Rustin negà of veal", ending with the "Basil scented strawberries Ricotta" dessert.*

*A menu designed to offer a journey through the scents, flavors and colors of our Country, where you can also find other dishes to choose from, always keeping in mind seasonality and Italian fine dining.*

レストラン「D' O」のオーナーシェフ、ダヴィデ・オルダーニが、ITAエアウェイズのために軽くて調和に富んだ彼の料理を象徴する4つのレシピを考案しました。

革新的な方法で賢く調理した野菜料理を得意とするオルダーニが、新しい料理の在り方を伝えたいという思いのもと、これまでよりもいっそう環境保全への意識を強め、食材についての知識と配慮を盛り込んだサステナブルな美食を提案します。

ダヴィデ・オルダーニにとって、イタリア料理は、バラエティと味覚の豊かさだけでなく、常に新しい解釈の余地がある点においても偉大な世界です。クラシックな料理をポップなバージョンにアレンジすることで伝統の味が革新的な味覚と融合します。

彼の料理では、季節感、シンプルな調理法、春野菜の繊細な味わいが主役を演じます。まず「ズッキーニのフランジパヌ風」の前菜で始まり、「カネロニのベジタリアンラグー詰め」、「仔牛肉のルスティン・ネガー」、そしてデザート「リコッタチーズと苺のバジル風味」で締めくくります。

イタリアの素晴らしい香り、味、色彩の旅をお楽しみいただけるよう工夫されたメニューです。季節感とイタリアの味覚をテーマとする他のお料理もご用意しております。

# 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

an elegant twist made with 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

sparkling and light made with Trento DOC 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

## ZUCCHINA FRANGIPANE

FOOD

*Zucchina ripiena con salsa tonnata, amaretti sbriciolati, uvetta e pinoli.*

## INSALATINA DI POLLO E ASPARAGI

*Insalatina di pollo cotto a bassa temperatura, asparagi croccanti profumati al limone, lamelle di mandorle e maionese alla rapa rossa.*

# PRIMI

## CANNELLONI AL RAGOUT VEGETALE

FOOD

*Cannelloni con ragout di legumi gratinati, vellutata di lattuga e mandorle.*

## ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA

*Orecchiette con crema di cime di rapa e alici di Cetara, pomodorini, gratin di pane profumato.*



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

# STARTER

## “FRANGIPANE” ZUCCHINI

FOOD

*Stuffed zucchini filled with tuna sauce, raisins, pine-nuts and amaretto biscuits.*

## ASPARAGUS AND CHICKEN SALAD

*Chicken salad cooked at low temperature served on a crunchy and lemon flavored asparagus, with almond leaves and red turnip mayonnaise.*

# PASTA

## VEGETABLE CANNELLONI RAGOUT

FOOD

*Cannelloni with gratinated legume ragout, lettuce soft cream and almonds.*

## TURNIP GREENS ORECCHIETTE PASTA

*Italian pasta dressed with a sauce of turnip greens and anchovies of Cetara, tomatoes, scented bread crumble.*



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



# 前菜

## ズッキーニのフランジパヌ風

FOOD

ズッキーニにツナソース、レーズン、松の実、砕いたアマレットビスケットの具を詰めたお料理です。

## チキンとアスパラガスのサラダ

低温で調理したチキン、レモン風味を加えた歯ごたえのよいアスパラガス、アーモンドの薄切り、赤カブのマヨネーズのサラダ。

# パスタ

## カネロニのベジタリアンラグー詰め

FOOD

豆類のラグーを詰めたグラタン仕上げのカネロニにレタスのクリームとアーモンドを添えて。

## カブの葉のオレッキエッテ

オレッキエッテパスタをカブの葉、チェターラ産アンチョビ、プチトマト、香草入りのカリカリのパン粉で和えました。

 これよりも軽な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

## “RUSTIN NEGÀA” DI VITELLO

FOOD

*Aletta di vitello “al latte”, pera e carota, piatto tipico della tradizione lombarda.*

## DENTICE ALLE ERBE

*Dentice in crosta di pane alle erbe servito con purea di sedano rapa e agretti croccanti.*

## CONTORNO

*Insalatina di rucola con finocchi julienne, pomodorini gialli, semi di girasole e ravanelli a fette.*

## PANE

*Filone casareccio con 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 pistacchi e mostarda senapata di pere.*

*In sequenza di degustazione:  
primo sale, fontina, parmigiano reggiano DOP.*

## SELEZIONE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

## RICOTTA E FRAGOLE AL PROFUMO DI BASILICO

FOOD

*Ricotta al cucchiaino, fragole affogate, basilico e briciole di pane dolce alla farina gialla.*

# MAIN COURSE

## VEAL "RUSTIN NEGÀA"

FOOD

*Veal wing in milk, with pear and carrot, Lombard typical dish.*

## HERB CRUSTED SNAPPER

*Snapper fish toasted with bread and herbs, accompanied by a celery root puree and vegetable crunchy "agretti".*

## ACCOMPANIMENTS

*Fresh rocket salad, julienne fennels, yellow cherry tomatoes, toasted sunflower seeds and radish slices.*

## BREAD

*Sourdough loaf bread with pumpkin seeds.  
Selection of mixed breads.*

# TO ROUND OFF

## ITALIAN DAIRY EXPERIENCE

*A cheese tasting experience served with pear mustard, a dried apricot and pistachios.*

*Tasting sequence:  
"primo sale", fontina, parmigiano reggiano PDO.*

## SELECTION OF SEASONAL FRESH FRUIT

## BASIL SCENTED STRAWBERRIES RICOTTA

FOOD

*Creamy ricotta, basil scented strawberries and sweet yellow flour breadcrumbs.*

# メイン料理

## 仔牛肉のルスティン・ネガー

FOOD

乳飲み仔牛の肩肉、洋梨、にんじんの煮込み料理。

## 鯛の香草焼き

ハーブ入りのパン粉をまぶして焼いた魚に、セルリアックのクリームと歯ごたえの良いおかひじきを添えて。

## 付け合わせ

ルッコラ、フェネルの千切り、イエロープチトマト、ひまわりの種、ラディッシュの薄切りのサラダ。

## パン

天然酵母使用のパンプキンシード入り田舎風パン。  
パン各種

# しめくくり

## イタリアンチーズの世界

イタリアの伝統的チーズ各種、ドライアプリコット、ピスタチオ、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:

ブリモサーレ、フォンティーナ、パルミジャーノレッジャーノPDO

## 季節の特選フルーツ

## リコッタチーズと苺のバジル風味

FOOD

ムース仕立てのリコッタチーズに、バジルの風味を付けた苺とコーンミールのスイートブレッドのパン粉を添えて。

# SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA SERVITI  
CON ALBICOCCA DISIDRATATA PISTACCHI E MOSTARDA  
SENPATA DI PERE

FOCACCINA ALLE OLIVE

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

# COLAZIONE INTERNAZIONALE

SUCCO D'ARANCIA

SUCCO D'ANANAS

YOGURT NATURALE ED ALLA FRUTTA

SELEZIONE DI LIEVITI CALDI TRADIZIONALI

CREPES RIPIENA CON UOVA, FORMAGGIO E PISELLI, SERVITA CON  
SALSICCIA VENETA E POMODORINO GRIGLIATA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ E LATTE

# SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

ASSORTED ITALIAN PDO CHEESE BOARD SERVED WITH  
PEAR MUSTARD, A DRIED APRICOT  
AND PISTACHIOS

MINI FOCACCIA WITH OLIVES

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

# INTERNATIONAL BREAKFAST

ORANGE JUICE

PINEAPPLE JUICE

PLAIN AND FRUIT YOGURT

WARMED BAKERY SELECTION AND PRESERVES

CREPES STUFFED WITH EGGS, CHEESE AND PEAS, SERVED WITH  
VENETIAN SAUSAGE AND GRILLED CHERRY TOMATO

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

ESPRESSO, ITALIAN INSTANT COFFEE, TEA SELECTION

# 軽食

サンドイッチ各種

イタリアの伝統的チーズ各種に、ドライアプリコット、ピスタチオ、洋梨のカラシ風味モスタルダを添えて。

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

オレンジジュース

パイナップルジュース

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

卵、チーズ、グリーンピース入りクレープ、  
ヴェネト風ソーセージ、グリルプチトマト

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*

*Tisana rilassante*

*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

*Natural or Sparkling*

## TEA AND HERBAL TEAS SELECTION

*Ceylon Black*

*China Green*

*Lemongrass and Linden Blossom*

*Golden Flowers Tea*

*Herbal Relax 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

リラックス 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

