



**MENÙ**  
MENU



*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.*

**MENÙ**  
MENU

**FoOD**  
by  
*Fausto Abbate*

# 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.*

# 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.*

## MACCHERONCELLI AI TRE POMODORI

*Pasta con pomodori datterini gialli e rossi, pomodori San Marzano ed olio al basilico.*

# 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.*

## **THREE TOMATOES “MACCHERONCELLI”**

*Short pasta with yellow and red datterini tomatoes, San Marzano tomatoes with basil flavored oil.*

# 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.*

# SPUNTINO

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

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

# COLAZIONE ITALIANA

SUCCO D'ARANCIA

SUCCO D'ANANAS

YOGURT

SELEZIONE DI LIEVITI CALDI TRADIZIONALI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ E LATTE

# SNACK

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

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

# ITALIAN BREAKFAST

ORANGE JUICE

PINEAPPLE JUICE

YOGURT

WARMED BAKERY SELECTION AND PRESERVES

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

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*

*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.*

# TO DRINK

## 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.*



AZ 776



