

"I ricordi legati alla mia infanzia, i segreti della cucina di mia mamma, i prodotti della mia terra sono le leve principali della mia formazione: quando oggi elaboro la mia cucina, metto nei miei piatti i gusti ed i concetti di ciò che mi è stato tramandato." Con queste poche parole lo Chef Gennaro Esposito, 2 stelle Michelin con il suo ristorante, "Torre del Saracino", oltre a numerose altre soddisfazioni e riconoscimenti a livello internazionale, sintetizza la propria filosofia culinaria.

Una cucina fresca, schietta e semplice, dove la cura e l'attenzione fanno diventare ogni ingrediente e ogni piatto particolari, con gusti nitidi e puliti, ma dall'effetto sorpresa.

I suoi piatti danno vita alle materie prime ed i loro sapori, rotondi e pieni, raccontano di stagionalità e di tradizione.

3 sono i piatti che lo Chef ha disegnato per questo menù di ITA Airways che rappresentano la sua cucina: si parte dall'antipasto con la "Tartare di zucchine, mandorle e fiori di zucca", per proseguire con la "Ricciola agli agrumi e curcuma" e, per finire, la "Crostatina alle albicocche del Vesuvio". Queste ricette arricchiscono ed impreziosiscono l'intero menù, dove figurano anche altre proposte tra cui poter scegliere, sempre all'insegna della prelibatezza italiana.

"The memories of my childhood, my mom's cooking secrets, the products of my region are the basis of my education: today, when I create my cuisine, I leave in my dishes the flavors and the teaching methods that were passed down to me". With these few words the Chef Gennaro Esposito, 2 Michelin stars for his restaurant "Torre del Saracino", in addition to many other rewards and recognitions at an international level, summarizes his cooking philosophy. A fresh and simple cuisine, where care and attention can make each ingredient and each dish unusual, with flavors that are crisp and clean but also surprising at same time. In his creations, ingredients come to life and their flavors, round and full, tell a story of seasonality and tradition.

The Chef has designed for ITA Airways' menu 3 dishes that represent his cuisine: the appetizer "Zucchini tartare with almonds and pumpkin flowers", the "Amberjack, citrus and turmeric", to end with the "Vesuvius apricot tartlets".

These recipes enrich and enhance our menu, where you can also find other meal suggestions to choose from always inspired by the best Italian tradition.

MENÙ
MENU

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

TARTARE DI ZUCCHINE, MANDORLE E FIORI DI ZUCCA



Dadolata di zucchini saltate e fiori di zucca, amalgamate con crema di mandorle al naturale, menta e maggiorana.

SEPIE E PATATE

Insalatina di seppie e patate profumata al limone, asparagi di mare croccanti e gel di pomodoro rosso al basilico.

PIATTO PRINCIPALE

MACCHERONCELLI AI TRE POMODORI

Tipica pasta corta al pomodoro, realizzata con dolci pomodori datterini gialli e rossi, pomodoro San Marzano e basilico.

RICCIOLA, AGRUMI E CURCUMA



Ricciola cotta a bassa temperatura con la sua essenza agli agrumi e curcuma, servita con un soffice di patate e fagiolini nel loro pesto.

POLLO, POMODORI SECCHI, OLIVE E PINOLI

Medaglioni di pollo cotto a bassa temperatura ripieni di pomodori secchi, olive taggiasche e pinoli, caponatina di peperoni rossi e sedano croccante e purea di patate all' erba cipollina.

CONTORNO

Insalatina fresca a base di rucola, verdure croccanti e semi di zucca tostati.



Piatto disegnato dallo chef Gennaro Esposito

APPETIZERS

ZUCCHINI TARTARE WITH ALMONDS AND PUMPKIN FLOWERS



Diced zucchini sauted and pumpkin flowers, mixed with natural almond cream, mint and marjoram.

CUTTLEFISH AND POTATOES

Small cuttlefish and potato salad flavoured with lemon, crispy sea asparagus and red tomato gel with basil.

MAIN COURSE

THREE TOMATO MACCHERONCELLI

Typical Italian short pasta in a basil sauce made with sweet yellow, red datterini tomatoes and San Marzano tomatoes.

AMBERJACK, CITRUS AND TURMERIC



Amberjack cooked at low temperature with essence of citrus and turmeric, served with a potato soft flan and green beans in their pesto.

CHICKEN, DRIED TOMATOES, OLIVES, AND PINE NUTS

Chicken medallion cooked at low temperature stuffed with dried tomatoes, Taggiasca olives and pine nuts, small caponata with red peppers and crispy celery, mashed potatoes with chives.

ACCOMPANIMENTS

Fresh mixed salad made with rocket, crunchy vegetables and toasted pumpkin seeds.

PER FINIRE

VIAGGIO NEI CASEIFICI ITALIANI

Selezione di formaggi DOP della tradizione italiana serviti con mostarda senapata di pere, noci tostate e prugne secche.

In sequenza di degustazione:

Asiago, Salva Cremasco, Pecorino Sardo.

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CROSTATINA ALLE ALBICOCCHIE DEL VESUVIO



Crostatina di pasta frolla alle albicocche del Vesuvio candite, servita con salsa alla vaniglia.

SPUNTINO

SELEZIONE DI FORMAGGI DOP SERVITA CON MOSTARDA SENAPATA DI PERE, PRUGNE SECCHIE E NOCI TOSTATE

SNACK DOLCI E SALATI

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



Piatto disegnato dallo chef Gennaro Esposito

TO FINISH

ITALIAN DAIRY EXPERIENCE

A PDO cheese tasting experience with pear mustard, toasted walnuts and dried plums.

Tasting sequence:

Asiago, Salva Cremasco, Pecorino Sardo.

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

VESUVIUS APRICOT TART

Shortcrust pastry tart with candied apricots from Vesuvius, served with vanilla sauce.



SNACK

ASSORTED PDO CHEESE BOARD SERVED WITH PEAR MUSTARD, DRIED PLUMS AND TOASTED WALNUTS

SWEET & SAVOURY SNACKS

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

DA BERE / TO DRINK

SOFT DRINKS

Succo d'arancia / Orange juice

Succo d'ananas / Pineapple juice

Coca Cola

Coca Cola Zero

Birra / Beer

Tonica

Ginger ale

ACQUA / WATER

Naturale e Frizzante / Natural or Sparkling

TÈ E TISANE / TEA AND HERBAL TEAS SELECTION

Tè classico / Ceylon Black

Tè verde / China Green

Tisana digestiva / Lemongrass and Linden Blossom

Tisana rilassante / Golden Flowers Tea

Camomilla / Herbal Relax Tea

CAFFÈ / COFFEE

Cappuccino / Cappuccino

Caffè espresso / Espresso coffee

Caffè espresso decaffeinato / Decaffeinated Espresso

Caffè americano / Brewed coffee

