

*“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.*

*4 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 i “Cappellacci ripieni di pollo alla cacciatora”, 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 4 dishes that represent his cuisine: the appetizer “Zucchini tartare with almonds and pumpkin flowers”, the “Cappellacci stuffed with chicken Cacciatora”, 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.*

「料理人としての私のキャリア形成においては、幼少時代の思い出、母の手料理の秘密、そして我が故郷の産物が大きな役割を果たしています。そして今、メニューを考えるときには、自分にこれまで伝えられてきたものの味とコンセプトを盛り込みます。」自己の料理哲学についてこの言葉でさらりと語るのは、ミシュラン2つ星のレストラン「トール・デル・サラチーノ」のシェフで、充実した数々の経験と国際的な受賞歴をもつジェンナーロ・エスポージトです。

彼の料理は爽やかで率直でシンプルですが、心のこもった丁寧なつくり方によって、それぞれの材料や料理が明確で混じりけのない味を発揮し、しかも意外性のある独創的なものになっています。

材料に生命を吹き込んだ、そのまろやかで芳醇な味は、季節感と伝統を語ります。

ITAエアウェイズのために当シェフが自分らしさを表現した4皿の料理を考案しました。まず前菜は「ズッキーニとアーモンドとズッキーニの花のタルタルステーキ」。次は「カッペラッチのチキンカッチャトーラ詰め」と「カンパチの柑橘類とウコン風味仕立て」、そしてデザート「ヴェスヴィオ山麓産アプリコットのタルトレット」です。

これらのレシピはメニュー全体を豊かで贅沢なものにしますが、このほかにもイタリアの美食をテーマとした他の選択肢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

## TARTARE DI ZUCCHINE, MANDORLE E FIORI DI ZUCCA



*Dadolata di zucchine 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.*

# PRIMI

## CAPPELLACCI RIPIENI DI POLLO "ALLA CACCIATORA"



*Pasta fresca ripiena di pollo alla cacciatora, fondo di pollo, bietoline e polvere di sommacco.*

## FREGOLA, GAMBERONI E RUCOLA

*Fregola sarda "risottata" al ragù di gamberoni, peperoni rossi sauté, pesto cremoso di rucola e pomodorini gialli appassiti.*



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

# 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.*

# FIRST COURSE

## CAPPELLACCI PASTA STUFFED WITH CHICKEN "CACCIATORA"



*Fresh pasta stuffed with chicken "cacciatora", chicken gravy, chards and sumac powder.*

## FREGOLA, PRAWNS AND ROCKET SALAD

*Sardinian fregola cooked like risotto with prawn sauce, sauteed red peppers, creamy pesto made with rocket and dried yellow cherry tomatoes.*



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

# 前菜

## ズッキーニとアーモンドとズッキーニの花のタルタルステーキ



さいの目切りにして炒めたズッキーニとズッキーニの花にナチュラルな味のアーモンドクリームとミントとマジョラムを混ぜ合わせたお料理です。

## イカとジャガイモのサラダ

レモンの香りが爽やかなイカとジャガイモのサラダにカリカリのシーアスパラガス、トマトとバジリコのゼリーを添えて。

# プリモ

## カッペラルッチの子キンカッチャトーラ詰め



カッチャトーラ風チキンを詰め物にしたフレッシュパスタをチキンスープとスイスチャードとスマックパウダーで仕上げたパスタです。

## フレゴラとエビのリゾット風、ルッコラサラダ

エビ入りトマトソースでリゾット風に煮込んだサルデーニャ特産のフレゴラに、赤ピーマンのソテー、ルッコラとドライイエローチェリートマトのクリーミーなペストを添えて。

 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

## 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 tostiti.*

## PANE

*Filone casareccio chiaro a lievitazione naturale.  
Selezione di pane misto.*

# 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.*

## SELEZIONE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

## CROSTATINA ALLE ALBICOCHE DEL VESUVIO



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



# SECOND COURSE

## 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.*

## BREAD

*Loaf of naturally white sourdough bread.  
Selection of mixed breads.*

# 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.*

## SELECTION OF SEASONAL FRESH FRUIT

## VESUVIUS APRICOT TART



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

# セコンド

## カンパチの柑橘類とウコン風味仕立て



低温調理したカンパチを柑橘類とウコンの香りで仕上げ、ふわふわのポテトフランとサヤインゲンの潰し和えを添えた料理です。

## チキン、ドライトマト、オリーブ、松の実

ドライトマト、タジヤスカ種オリーブ、松の実を詰めて低温調理したチキンに、赤ピーマンと歯ごたえのあるセロリのカボナータ、チャイブ風味のマッシュポテトを添えて。

## 付け合わせ

ルッコラ、パリパリ野菜、炒りパンプキンシードのフレッシュサラダ。

## パン

天然酵母使用の田舎風白パン  
小型パン各種

# 最後に

## イタリアンチーズの世界

イタリアの伝統的な特選PDOチーズに梨、炒りクルミ、ドライプルーンのカラシ風味のモスタルダを添えて。

次の順序でお楽しみください:

アジアーゴ、サルヴァ・クレマスコ、ペコリーノ・サルド

## 季節のカットフルーツ

## ヴェスヴィオ山麓産アプリコットのタルトレット



ヴェスヴィオ山麓産アプリコットの砂糖漬けで仕上げたタルトレット、バニラソース添え。



# SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

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

ARANCINI ALLA NORMA

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

LINGOTTO RIPIENO DI UOVA, FORMAGGIO E PISELLI, CON  
SALSICCIA DI POLLO

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ E LATTE

# SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

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

“NORMA” STYLE ARANCINI

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

# INTERNATIONAL BREAKFAST

ORANGE JUICE

PINEAPPLE JUICE

PLAIN AND FRUIT YOGURT

WARMED BAKERY SELECTION AND PRESERVES

CREPES FILLED WITH SCRAMBLED EGGS, CHEESE AND PEAS,  
SERVED WITH A CHICKEN SAUSAGE

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

ESPRESSO, BREWED COFFEE, TEA SELECTION AND MILK

# 軽食

サンドイッチ各種

**PDO**特選チーズ、ドライアプリコット、塩味のピスタチオ、レッドオニオンのコンフィ

アランチーノのノルマ風

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

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、グリーンピースのクレープ包み、チキンソーセージ添え

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.*

# TO DRINK

## SOFT DRINKS & JUICES

*Orange juice*

*Pineapple juice*

*Coca Cola*

*Coca Cola Zero*

*Beer*

*Tonica*

*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*

*Brewed 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。