



MENÙ
MENU
メニュー



I nostri menù vogliono rendere omaggio alla cucina italiana, coniugando tradizione e innovazione per stupire i nostri ospiti con sapori sempre nuovi e allo stesso tempo farli sentire a casa.

Lo Chef Gian Piero Vivalda dell'Antica Corona Reale, 2 stelle Michelin, ha disegnato per ITA Airways 4 piatti signature che sono dei veri e propri manifesti programmatici del suo ricettario primaverile, il più ricco, evocativo e tradizionale per eccellenza; si va dalle "Sfogliatelle di zucchine e salmone affumicato con salsa all'arancia", al "Raviolo ripieno di salsiccia di Bra su crema di asparagi verdi e la loro insalatina alla menta", a "Morbido di pollo al limone e basilico con spinacini all'italiana" fino al dolce, la "Bavarese allo yogurt con fragole e salsa al pistacchio di Bronte". Un menù studiato per regalare un'esperienza gastronomica completa, basata sulla meticolosa ricerca della qualità della materia prima con particolare attenzione agli abbinamenti organolettici, ai profumi ed ai colori dei piatti.

Queste ricette arricchiscono ed impreziosiscono l'intero menù, dove troverete anche altre proposte tra cui poter scegliere, sempre all'insegna della prelibatezza italiana.

Our menus have been created to honor Italian cuisine, as they combine tradition and innovation to amaze our guests with new flavors while at the same time making them feel at home.

The 2 Michelin stars Chef Gian Piero Vivalda has designed 4 signature dishes for ITA Airways that are examples of his richest, most evocative and traditional Spring culinary philosophy: the "Courgette and smoked salmon mille-feuille with orange sauce", the "Ravioli stuffed with Bra sausage on a cream of green asparagus with a fresh mint infused salad", "The free range chicken breast with a lemon and basil sauce and Italian style baby spinach", and the "Yogurth and strawberry bavarois with a cream of Bronte pistachios" as the dessert.

The menu is designed to offer a complete gastronomic experience. It is committed to search and provide the best quality raw material with particular focus on flavors combinations, aromas and colors of the dishes.

These recipes enrich and embellish the whole menu, where you can also find other choices typical of Italian gastronomic culture.

イタリア料理の心を大切にしましたメニューです。親しみやすく、しかも常に新しい味覚をお楽しいただけるよう、伝統とイノベーションを組み合わせたお料理をご用意しました。

ミシュラン2つ星のレストラン「アンティーカ・コローナ・レアーレ」のシェフ、ジャン・ピエロ・ヴィヴァルダがITAエアウェイズのために腕をふるって特色ある4皿の料理を創作しました。いずれも伝統の味と春の味覚を存分に楽しみいただけるお料理です。「ズッキーとスモークサーモンのミルフィーユ、オレンジソース添え」、「ブラ特産生ソーセージのラビオリ、グリーンアスパラガスソース、ミント風味のサラダ添え」、「鶏の胸肉のレモンとバジリコ風味、イタリア風ベビースピナッチ添え」、そしてデザートには「ヨーグルトと苺のパバロア、ピスタチオソース添え」をご用意しました。

お料理の味覚、香り、彩りに特に配慮して上質の材料を慎重に選び、完璧な食体験をご堪能いただけるよう工夫されたメニューです。充実したレシピの豊かなメニューとなっておりますが、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 Glen Grant o scegli un vino dalla nostra Cantina o una nostra birra selezionata.

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 topped with soda water.

MIMOSA

Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari and orange juice.

CREATE YOUR FAVORITE COCKTAIL

Aperol, Campari Bitter, Campari Soda, Skyy Vodka, Gin, Whisky Glen Grant or enjoy our boutique selection of Italian wines and craft beer.

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 Glen Grant, あるいは機内提供のワインや厳選ビールからお選びください。

PER COMINCIARE

CIALDA DI PANE NERO, BACCALÀ MANTECATO E PREZZEMOLO CROCCANTE

Croccante cialda di pane nero con un morbidissimo mantecato di baccalà, accompagnato da prezzemolo riccio croccante.

ANTIPASTI

SFOGLIATELLE DI ZUCCHINE E SALMONE AFFUMICATO CON SALSA ALL'ARANCIA



Salmone, crema di formaggio e zucchine, il tutto servito su una salsa fresca all'arancia.

FAGIOLINI E PATATE, PESTO DI BASILICO, BATTUTO DI OLIVE NERE E FIOR DI LATTE

Insalatina primaverile composta da fagiolini e patate, il tutto condito con un leggero pesto di basilico e accompagnato da un battuto di olive nere e un bocconcino di fior di latte.

PRIMI

RAVIOLO DI SALSICCIA DI BRA SU CREMA DI ASPARAGI VERDI E LA LORO INSALATINA ALLA MENTA



Il raviolo ripieno della tradizionale salsiccia di Bra cotto in purezza, servito su una crema di asparagi e accompagnato da una insalatina fresca profumata alla menta.

FAGOTTINO DI CRESPELLA AI GAMBERI E BURRATA, CREMA DI POMODORINI

La tradizionale crespella incontra un ripieno gustoso di gamberi e burrata, il tutto servito su una crema di pomodorini.

 *Piatto disegnato dallo chef Gian Piero Vivalda*

TO START

BLACK BREAD WAFER WITH WHIPPED COD FISH AND CRISP CURLY PARSLEY

Crispy black bread wafer with smooth whipped cod fish and accompanied with crispy curly parsley.

APPETIZERS

COURGETTE AND SMOKED SALMON MILLE-FEUILLE SERVED WITH ORANGE SAUCE



Smoked salmon, cream cheese and courgette, all served on a fresh orange sauce.

THIN GREEN BEANS, POTATO AND PESTO WITH BLACK OLIVE PASTE AND MILK CREAM MOZZARELLA

A spring season salad of green beans and potatoes, dressed with a light basil pesto and accompanied with chopped black olives and milk cream mozzarella.

FIRST COURSE

RAVIOLI STUFFED WITH BRA SAUSAGE ON A CREAM OF GREEN ASPARAGUS SERVED WITH MIXED GREENS AND MINT



Ravioli filled with traditional pure cooked Bra sausage, served on a cream of asparagus and accompanied with a fresh mint infused salad.

CRÊPE FILLED WITH “BURRATA” AND PRAWNS SERVED ON A CREAM OF TOMATO SAUCE

A traditional crêpe which meets a tasty prawn and “burrata” filling, all served on a cherry tomato cream.

突き出し

黒パンのチャルダ、バカラマンテカート、シャキシヤキのパセリ

カリカリの薄切り黒パンにバカラ（干鰯）と生クリームで作ったマンテカートペーストとシャキシヤキのフレッシュパセリを添えて。

前菜

ズッキーとスモークサーモンのミルフィーユ、オレンジソース添え



爽やかな香りのオレンジソースの上にスモークサーモンとチーズとズッキーニのクリームをのせた一皿です。

さやいんげんとジャガイモ、バジリコのペスト、黒オリーブのペーストとモッツァレラチーズ

さやいんげんとジャガイモの春らしいサラダを軽いバジリコのペストで味付けし、黒オリーブのペーストとミニサイズのモッツァレラチーズを添えて。

プリモ

ブラ特産の生ソーセージのラビオリ、グリーンアスパラガスソース、ミント風味のサラダ添え



ピエモンテ州ブラの伝統的な生ソーセージに何も加えずに火を通してラビオリに詰めたパスタです。アスパラガスのクリームの上にラビオリをのせ、ミントの葉の香りの爽やかなサラダを添えて。

エビとブッラータのクレープ、トマトソース添え

エビとブッラータチーズを伝統的なクレープで包み、トマトソースの上にのせました。

SECONDI

MORBIDO DI POLLO AL LIMONE E BASILICO CON SPINACINI ALL'ITALIANA



Petto di pollo ruspante e allevato a mais, cotto in padella con scorza di limone, servito con un classico spinacino spadellato.

BRANZINO IN SALSA LIPARI, MELANZANE SPADELLATE E POMODORINI

Filetto di branzino piastrato, servito con salsa alla Lipari, melanzane spadellate e pomodorini.

CONTORNO

Insalatina mista fresca.

PER FINIRE

VIAGGIO NEI CASEIFICI ITALIANI

Selezione di formaggi DOP dell'antica tradizione italiana, accompagnata da marmellata di pomodori verdi leggermente piccante.

In sequenza di degustazione: Valtellina Casera DOP, Caciocavallo, Parmigiano Reggiano 36 mesi DOP.

SELEZIONE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

BAVARESE ALLO YOGURT CON FRAGOLE E SALSA AL PISTACCHIO DI BRONTE



Classica bavarese composta da yogurt e fragole, accompagnata da una cremosa salsa al pistacchio di Bronte.



Piatto disegnato dallo chef Gian Piero Vivalda

SECOND COURSE

FREE RANGE CHICKEN SERVED WITH A LEMON AND BASIL SAUCE AND TOSSED ITALIAN STYLE BABY SPINACH



Free range corn fed chicken breast, pan fried with lemon zest, served with classic tossed baby spinach.

SEABASS SERVED WITH A LIPARI SAUCE AND PAN SAUTÉED EGGPLANT AND CHERRY TOMATOES

Scorched seabass fillet, served with a Lipari sauce and pan braised eggplant with cherry tomatoes.

ACCOMPANIMENTS

Fresh mixed salad.

TO FINISH

ITALIAN DAIRY EXPERIENCE

A cheese tasting experience with a selection of ancient Italian traditional PDO cheeses, accompanied by lightly spiced green tomato preserve. Tasting sequence: Valtellina Casera PDO, Caciocavallo, Parmigiano Reggiano PDO aged 36 months.

SELECTION OF SEASONAL FRESH FRUIT

YOGURTH AND STRAWBERRY BAVAROIS SERVED WITH A CREAM OF BRONTE PISTACHIOS



A classic bavaois of yogurth and strawberries, accompanied by a creamy Bronte pistachio sauce.



Recipe designed by Chef Gian Piero Vivalda

セコンド

鶏の胸肉のレモンとバジリコ風味、イタリア風ベビースピナッチ添え



トウモロコシの餌を与え放し飼いで育てた鶏の胸肉をレモンの皮とともにフライパンで調理し、定番の炒めホウレンソウを添えました。

シーバスのリパリ風ソース、炒めナスとプチトマト添え

シーバスの切り身の焼き物にリパリ風ソースと炒めたナスとプチトマトを添えて。

付け合わせ

生野菜のミックスサラダ。

しめくくり

イタリアンチーズの世界

長い伝統を誇るイタリア産PDOチーズにやや辛口のグリーントマトのジャムを添えて。

次の順序でお楽しみください： ヴァルテッリーナ・カゼーラPDOチーズ、カチョカヴァッロ、パルミジャーノ・レッジャーノDOP36カ月熟成チーズ。



季節の特選フルーツ

ヨーグルトと苺のババロア、ピスタチオソース添え

ヨーグルトと苺で仕上げたおなじみのババロアにクリーミーなピスタチオソースを添えて。

SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

SELEZIONE DI FORMAGGI DOP, SERVITA CON MARMELLATA DI
POMODORI VERDI LEGGERMENTE PICCANTE

PIZZA MARGHERITA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

COLAZIONE

SUCCO D'ARANCIA

YOGURT

YOGURT ALLA FRUTTA

SELEZIONE DI LIEVITI CALDI TRADIZIONALI

OMELETTE CON SPINACI, SALSICCIA E POMODORINI CONFIT

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 A LIGHTLY
SPICED GREEN TOMATO PRESERVE

PIZZA MARGHERITA

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

BREAKFAST

ORANGE JUICE

NATURAL YOGURTH

FRUIT YOGURTH

WARMED BAKERY SELECTION AND PRESERVES

SPINACH OMELETTE, SERVED WITH SAUSAGES AND CONFIT TOMATOES

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

ESPRESSO, BREWED COFFEE, TEA SELECTION AND MILK

軽食

サンドイッチ各種

PDOチーズにやや辛口のグリーントマトジャムを添えて

ピッツアマルゲリータ

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

オムレツ, ホウレンソウ, ソーセージ, プチトマトのコンフィ

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

Soda

Ginger ale

ACQUA

Naturale e Frizzante

TE' E TISANE

Tè classico

Tè verde

Tisana digestiva

Tisana rilassante

Camomilla

CAFFE'

Cappuccino

Caffè espresso

Caffè espresso decaffeinato

Caffè americano

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

TO DRINK

SOFT DRINKS & JUICES

Orange juice

Pineapple juice

Coca Cola

Coca Cola Zero

Beer

Soda

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 Passito.

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

ソーダ水

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, Passitoをご用意しております.



AZ 792

