



MENÙ  
MENU



Giancarlo Morelli, Chef stellato e fondatore del ristorante Pomiroeu a Seregno, firma alcune delle proposte di questo menù autunnale di ITA Airways. Nel 2009 ottiene la prestigiosa stella Michelin, riconoscimento che testimonia il suo talento e il suo approccio etico alla cucina, profondamente legato alla terra e alla stagionalità dei prodotti.

Guidato da una filosofia che coniuga creatività, tecnica e rispetto per l'ambiente, lo Chef esalta le materie prime con piatti in cui l'equilibrio dei sapori si unisce a una costante ricerca sull'origine e la qualità degli ingredienti.

Le ricette ideate per ITA Airways raccontano un viaggio tra profumi e colori autunnali, con piatti che valorizzano i frutti della stagione e omaggiano le radici lombarde dello Chef.

Il percorso gastronomico inizia con il "Girello di vitello in salsa di mele acidulate", prosegue con il "Tortino di riso al salto con funghi cardoncello" e il "Petto di faraona agli agrumi del Lago di Garda", per concludersi con un delicato "Pan di agrumi e caramello".

Un menù che celebra la freschezza e la cromaticità degli ingredienti di stagione, pensato per coinvolgere i sensi e rendere l'esperienza a bordo ancora più memorabile.

Queste creazioni dello Chef Morelli si affiancano ad altre proposte stagionali e di eccellenza italiana, sempre nel segno della qualità, del gusto e della sostenibilità.

Giancarlo Morelli, Michelin-starred Chef and founder of the Pomiroeu restaurant in Seregno, has designed four dishes for ITA Airways' autumn menu. In 2009, he was awarded the prestigious Michelin star that reflects his talent and ethical approach to cuisine, deeply rooted in the land and the seasonality of ingredients.

His philosophy blends creativity, technique, and environmental consciousness, using raw ingredients in dishes where balanced flavors meet a constant pursuit of origin and quality.

The culinary journey created for ITA Airways takes passengers through autumn scents and colors, featuring dishes that showcase the season's bounty while highlighting the Chef's Lombard roots.

It starts with "Veal eye round with apple sauce", followed by a "Crispy rice cake with mushrooms" and "Guinea fowl breast", ending with a delicious "Citrus and caramel sponge cake."

A menu rich in freshness and vibrant hues of seasonal ingredients, crafted to engage the senses and make the on board experience even more enjoyable.

Chef Morelli's creations are complemented by other seasonal dishes and Italian culinary excellences, all united by a focus on quality, flavor and sustainability.

**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

## GIRELLO DI VITELLO IN SALSA DI MELE

Vitello cotto a bassa temperatura, marinato alle erbe e servito con cremosa salsa alle mele profumata alla santoreggia.



## PAPPA AL POMODORO E BUFALA CAMPANA

Cremosa pappa al pomodoro con bocconcino di bufala campana, servita con battuto di olive taggiasche e vellutata salsa di basilico.

# PRIMI

## TORTINO DI RISO AL SALTO E FUNGHI

Tortino di riso dorato servito con croccanti funghi cardoncelli profumati al timo, salsa al parmigiano e fondo di cottura vegetale.



## MACCHERONCELLI AI TRE POMODORI

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

# STARTER

## VEAL EYE ROUND WITH APPLE SAUCE

Herb-marinated slow-cooked pink veal, served with a creamy apple sauce scented with savory.



## "PAPPA AL POMODORO" WITH CAMPANA BUFALA CHEESE

Creamy Tuscan-style tomato and bread soup, served with buffalo mozzarella from Campania, chopped Taggiasca olives, and a smooth basil velouté.

# PASTA

## CRISPY RICE CAKE WITH MUSHROOMS

Golden rice cake, crispy "Cardoncelli mushrooms" scented with thyme, accompanied by a parmigiano sauce, and its light vegetable jus.



## THREE TOMATOES "MACCHERONCELLI"

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



Recipe designed by Chef Giancarlo Morelli

# SECONDI

## PETTO DI FARAOA

Faraona con crema di topinambur al tartufo nero, accompagnata da una salsa agli agrumi del Garda e mele allo zafferano.



## ORATA ALLA MUGNAIA

Filetto di orata alla mugnaia, arrostito in emulsione di burro fuso e succo di limone con prezzemolo e capperi, servito con spinaci e un tortino di patate e pomodori secchi.

## CONTORNO

Insalatina mista con julienne di carote e finocchi, olive nere e semi di zucca tostati.

## PANE

Filone casareccio di segale a lievitazione naturale.  
Selezione di pane misto.

# PER FINIRE

## VIAGGIO NEI CASEIFICI ITALIANI

Selezione di formaggi della tradizione italiana serviti con prugna disidratata, pistacchi tostati e mostarda di pere Williams.

In sequenza di degustazione:  
caciotta di pecora, Bitto DOP, Grana padano DOP.

## SELEZIONE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

## PAN DI AGRUMI E CARAMELLO

Morbido all'arancia e bergamotto, servito con salsa di amaretto di Saronno e fresca crema allo zenzero.



# MAIN COURSE

## GUINEA FOWL BREAST

Guinea fowl breast with sunroot cream flavored with black truffle, accompanied by a citrus sauce from Lake Garda and saffron-glazed apples.



## SEA BREAM "À LA MEUNIÈRE"

Classic meunière style sea bream fillet, pan-seared in a zesty butter and lemon sauce with parsley and capers, served with spinach and a potato and sun-dried tomato cake.

## ACCOMPANIMENTS

Mixed fresh salad with carrots and fennel julienne, black olives and toasted pumpkin seeds.

## BREAD

Rustic natural leaven rye bread loaf.  
Selection of mixed breads.

# TO ROUND OFF

## ITALIAN DAIRY EXPERIENCE

A cheese tasting experience served with a dried plum, toasted pistachios and Williams pear mustard.

Tasting sequence:  
mixed sheep caciotta, PDO Bitto, PDO Grana Padano.

## SELECTION OF SEASONAL FRESH FRUIT

## CITRUS AND CARAMEL SPONGE CAKE

Soft orange and bergamot cake, served with "Amaretto di Saronno" sauce and a fresh ginger cream.



# SPUNTINO

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITI CON PRUGNA DISIDRATATA,  
PISTACCHI TOSTATI E MOSTARDA DI PERE WILLIAMS

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 CHEESE BOARD SERVED WITH A DRIED PLUM, TOASTED PISTACHIOS AND WILLIAMS PEAR MUSTARD

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*

## TE 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

*Still or Sparkling*

## TEA AND HERBAL TEAS SELECTION

*Ceylon Black*

*China Green*

*Digestive herbal infusion*

*Relaxing herbal infusion*

*Golden Flowers 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



