

MENÙ
MENU
メニュー

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

FLAN DI PATATE AL BASILICO

Sformatino di patate morbido e profumato al pesto, accompagnato da un'insalata di fagiolini e olive taggiasche.

ROTOLINO DI BRESAOLA E FORMAGGIO MORBIDO

Delicato roll di bresaola farcito di formaggio caprino ed erba cipollina, con salsa al limone.

PRIMI

PASTA AL POMODORO SAN MARZANO E BASILICO

Piatto tipico della tradizione italiana a base di pomodoro San Marzano e pomodorini freschi, aromatizzati al basilico.

FUSILLI ALLA PUTTANESCA

Pasta condita con una ricca salsa a base di pomodoro, capperi, olive e acciughe.

STARTER

POTATO FLAN BASIL FLAVORED

Soft and fragrant potato flan with basil pesto, accompanied by a salad of green beans and taggiasche olives.

BRESAOLA ROLL WITH SOFT CHEESE

Delicate Bresaola roll filled with a cheese mousse and chives, on a lemon sauce.

PASTA

PASTA WITH SAN MARZANO TOMATO AND BASIL

Typical dish of the Italian tradition made with San Marzano tomato sauce, flavored with basil.

FUSILLI PASTA "PUTTANESCA" STYLE

Short pasta seasoned with a rich tomato sauce, capers, olives and anchovies.

前菜

じゃがいものフラン、バジル風味

なめらかな食感のじゃがいものフランにバジルペーストを添えた一皿です。サヤインゲンとタッジャスカオリーブのサラダ付き。

ブレサオラのソフトチーズ巻き

山羊のチーズのムースとチャイブをブレサオラで巻き、レモンソースの上にのせました。

パスタ

ペンネパスタのサンマルツァーノ種トマトソース和え

サンマルツァーノ種のトマトにバジルの香りを添えたトマトソースで和えたイタリアの定番パスタ料理。

フジッリパスタのプッタネスカ風

トマトをベースにケッパー、オリーブ、アンチョビを加えたリッチなソースでショートパスタを和えた料理。

SECONDI

FILETTO DI MANZO

Filetto di manzo accompagnato da salsa ai funghi, servito con bietola e patate arrosto.

FILETTO DI ORATA ALLA PUGLIESE

Filetto di orata cotto al forno servito con zucchine, patate e carote.

CONTORNO

Insalatina mista fresca.

PER FINIRE

SELEZIONE DI FORMAGGI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

TORTA DI RICOTTA

Dolce di ricotta e uvetta, servito con una deliziosa crema al cioccolato.

MAIN COURSE

BEEF FILLET

Beef fillet accompanied with a mushroom sauce, served with roasted potatoes and Swiss chards.

SEA BREAM FILLET "PUGLIESE" STYLE

Oven baked fish fillet served with zucchini, potatoes and carrots.

ACCOMPANIMENTS

Fresh mixed salad.

TO ROUND OFF

ASSORTED CHEESE BOARD

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

RICOTTA AND RAISIN PIE

Sweet Ricotta cheese and raisins tartlet, served with a delicious chocolate sauce.

メイン料理

牛フィレ肉

牛フィレ肉にマッシュルーム、ジャガイモのロスティ、炒めチャードを添えました。

鯛の切り身のプッリア風

鯛の切り身のオープン焼きにズッキーニ、じゃがいも、にんじんを添えて。

付け合わせ

フレッシュミックスサラダ

しめくくり

チーズの盛り合わせ

季節のカットフルーツ

リコッタチーズとレーズンのパイ

リコッタチーズとレーズンで作ったデザートに美味しいチョコレートソースを添えて

SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITA CON CRUDITÀ ED UVA NERA

TORTA RUSTICA

SELEZIONE DI ONIGIRI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

SELEZIONE ITALIANA

QUICHE DI ZUCCHINE E MENTA ACCOMPAGNATA DA
PROSCIUTTO CRUDO E COTOGNATA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ

SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

ASSORTED CHEESE BOARD SERVED WITH CRUDITÉS AND BLACK GRAPES

RUSTIC PIE

ONIGIRI SELECTION

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

ITALIAN TASTING BOARD

COURGETTE AND MINT QUICHE ACCOMPANIED BY CURED HAM
AND COTOGNATA

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

ESPRESSO, ITALIAN INSTANT COFFEE, TEA SELECTION

軽食

サンドイッチ各種

チーズ各種、生野菜と黒ブドウ添え

スナックパイ

おにぎり各種

季節のカットフルーツ

甘味&塩味のおやつ

イタリアンセレクション

ズッキーニとミントのキッシュ、生ハムとマルメロジャム添え

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、紅茶各種

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.

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.

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*、スイートワインをご用意しております。