



MENÙ
MENU

Moreno Cedroni, Chef e proprietario del rinomato Ristorante Madonnina del Pescatore, due stelle Michelin, ha disegnato per questo menù estivo di ITA Airways tre ricette rappresentative della sua cucina, rispettosa del mare e dell'ambiente. Da sempre curioso viaggiatore, lo Chef ha sperimentato sapori dal mondo per reinterpretare la cucina italiana con uno sguardo tutto suo, fatto di leggerezza e intuizione, trasformando la creatività in metodo e l'innovazione in stile.

Alla base del suo lavoro ci sono il rispetto per il mare dove è nato e cresciuto ed una visione sostenibile della cucina, che parte dall'ambiente per arrivare alla tavola.

I piatti ideati per ITA Airways raccontano questo viaggio attraverso una cucina che cambia, cresce e si rinnova, restando sempre fedele a una visione personale, riconoscibile, italiana. Il viaggio gastronomico inizia con il "Polpo al vapore e cous cous" come antipasto, prosegue con il "Filetto di spigola in guazzetto", per concludersi con una deliziosa "Mousse al cioccolato fondente".

Un menù ricco di colori, sapori e ricordi d'infanzia, pensato per coinvolgere i sensi e rendere l'esperienza a bordo ancora più piacevole.

Queste ricette arricchiscono e impreziosiscono l'intero menù, che include anche altre proposte stagionali e di eccellenza italiana, sempre all'insegna della qualità e della prelibatezza.

Moreno Cedroni, Chef and owner of the renowned two-Michelin-starred Restaurant Madonnina del Pescatore, has designed three dishes for ITA Airways' summer menu that reflect his culinary philosophy, deeply respectful of the sea and the environment. A curious traveler by nature, Chef Cedroni has explored flavors from around the world to reinterpret Italian cuisine with his own distinctive approach, marked by lightness and intuition, turning creativity into method and innovation into style.

At the heart of his work lies a profound respect for the sea, where he was born and raised, along with a sustainable vision of his cuisine that starts with the environment and ends at the table.

The recipes designed for ITA Airways tell the story of a cuisine that evolves, grows, and renews itself, while remaining faithful to a personal, recognizable, and distinctly Italian vision. The culinary journey begins with "Steamed octopus and couscous" as an appetizer, continues with "Guazzetto seabass fillet in a rich broth", and concludes with a delicious "Dark chocolate mousse".

A menu rich in colors, flavors, and childhood memories, crafted to engage the senses and make the onboard experience even more enjoyable.

These recipes enrich and elevate the entire menu, which also features other seasonal selections and outstanding Italian specialties, always ensuring the highest quality and excellence.

MENÙ
MENU



APERITIVO

GUSTA UN CLASSICO ITALIANO

APEROL SPRITZ

un mix delizioso e rinfrescante 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 Italian wines and craft beer from our boutique selection.

SAVOR IT WITH

salted almonds and cashewnuts.

ANTIPASTI

POLPO AL VAPORE E COUS COUS

Polpo cotto delicatamente al vapore, servito su cous cous e ortaggi croccanti, con centrifugato di pomodoro fresco e salsa agrodolce.



TACCHINO E ZUCCHINE

Fette di tacchino servite con zucchine grigliate, pomodorini ed olive taggiasche.

PIATTO PRINCIPALE

MACCHERONCELLI AI TRE POMODORI

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

SPIGOLA IN GUAZZETTO

Filetto di spigola in guazzetto a cottura lenta, servito con una dadolata di patate e fresca salsa al prezzemolo.



SUPREMA DI POLLO RIPIENA

Pollo cotto a bassa temperatura, farcito con peperoni e olive Riviera, servito con fondo di cottura ai capperi, patate novelle sabbiate e battuto di fagiolini al profumo di basilico.

CONTORNO

Verdure grigliate miste.



Piatto disegnato dallo Chef Moreno Cedroni

STARTER

STEAMED OCTOPUS AND COUS COUS

Gently steamed octopus, served on couscous and crunchy vegetables, with fresh tomato juice and sweet and sour sauce.



TURKEY AND ZUCCHINI

Turkey slices served with grilled zucchini, cherry tomatoes and Taggiasca olives.

MAIN COURSE

THREE TOMATO MACCHERONCELLI

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

“GUAZZETTO” SEA BASS

Sea bass fillet cooked in a light-tomato stew, served with diced potatoes and fresh parsley sauce.



STUFFED CHICKEN SUPREME

Chicken cooked at low temperature, stuffed with peppers and Riviera olives, served with caper cooking juices, sandblasted new potatoes and chopped green beans flavoured with basil.

ACCOMPANIMENTS

Mixed grilled vegetables.



Recipe designed by Chef Moreno Cedroni

PER FINIRE

VIAGGIO NEI CASEIFICI ITALIANI

Selezione di formaggi della tradizione italiana serviti con albicocca disidratata, mandorle tostate e mostarda senapata di fichi.

In sequenza di degustazione:

Taleggio DOP, Trentingrana DOP, pecorino di Pienza.

MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Sfera di mousse al cioccolato fondente, olio evo 100% italiano all'arancia, sale in fiocchi e grissino artigianale croccante.



SPUNTINO

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITI CON ALBICOCCA DISIDRATATA, MANDORLE TOSTATE E MOSTARDA SENAPATA DI FICHI

SNACK DOLCI E SALATI

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



Piatto disegnato dallo Chef Moreno Cedroni

TO ROUND OFF

ITALIAN DAIRY EXPERIENCE

A cheese tasting experience served with fig mustard, a dried apricot and toasted almonds.

Tasting sequence:

PDO Taleggio, PDO Trentingrana, pecorino of Pienza.

DARK CHOCOLATE MOUSSE

Dark chocolate mousse sphere, 100% Italian orange-flavoured extra virgin olive oil and salt flakes, served with a crunchy artisanal breadstick.



SNACK

ASSORTED CHEESE BOARD SERVED WITH FIG MUSTARD, A DRIED APRICOT AND TOASTED ALMONDS

SWEET & SAVOURY SNACKS

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



Recipe designed by Chef Moreno Cedroni

DA BERE / TO DRINK

SOFT DRINKS

Succo d'arancia / Orange juice

Succo d'ananas / Pineapple juice

Coca Cola

Coca Cola Zero

Birra / Beer

Tonica / Tonic water

Ginger ale

ACQUA / WATER

Naturale e Frizzante / Still or Sparkling

TÈ E TISANE / TEA AND HERBAL TEAS SELECTION

Tè classico / Ceylon Black

Tè verde / China Green

Tisana digestiva / Digestive herbal infusion

Tisana rilassante / Relaxing herbal infusion

Camomilla / Golden Flowers Tea

CAFFÈ / COFFEE

Cappuccino / Cappuccino

Caffè espresso / Espresso coffee

Caffè espresso decaffeinato / Decaffeinated Espresso

Caffè americano / Italian instant coffee



AZ 853, AZ 855

