



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 quattro 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 la "Matriciana di pesce" ed 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 four 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 "Fish Matriciana pasta" and "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.



PROSCIUTTO E FICHI

Parte nobile del prosciutto "Culatta Nazionale" servita con fichi freschi leggermente arrostiti, sedano croccante e aceto balsamico tradizionale.

PRIMI

"MATRICIANA" DI PESCE

Omaggio dello Chef alla Amatriciana in versione marinara. Piccolo tortiglione di semola di grano duro con ragù di storione affumicato e pomodoro, con morbida crema al Parmigiano.



TORTELLI DI PARMIGIANA

Pasta ripiena di melanzane alla parmigiana su cremosa salsa al pesto di basilico, melanzane a cubetti e datterino rosso appassito.



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



Piatto disegnato dallo Chef Moreno Cedroni

STARTER

STEAMED OCTOPUS AND COUS COUS

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



CURED HAM AND FIGS

The noble part of cured ham the “Culatta Nazionale” served with lightly roasted fresh figs, crunchy celery and traditional balsamic vinegar.

PASTA

FISH “MATRICIANA”

Chef’s tribute to the Amatriciana pasta in a seafood revised version. Small tortiglione pasta with a smoked sturgeon tomato ragout sauce and a soft Parmesan cream.



PARMIGIANA TORTELLI PASTA

Pasta stuffed with aubergine parmigiana on a creamy basil pesto sauce, diced aubergine and semi-dry red tomato.



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



Recipe designed by Chef Moreno Cedroni

SECONDI

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

Insalatina mista fresca.

PANE

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

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.

SELEZIONE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE

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



Piatto disegnato dallo Chef Moreno Cedroni

MAIN COURSE

"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

Fresh mixed salad

BREAD

*Sourdough white loaf bread.
Selection of mixed breads.*

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.

SELECTION OF SEASONAL FRESH FRUIT

DARK CHOCOLATE MOUSSE

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



Recipe designed by Chef Moreno Cedroni

SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

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

MEZZALUNA RIPIENA DI POMODORO E MOZZARELLA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

SELEZIONE ITALIANA

PIZZA NAPOLETANA GOURMET CON POMODORO SAN MARZANO,
POMODORINI SEMI-DRY GIALLI E ROSSI, PESTO DI BASILICO E
MOZZARELLA DI BUFALA, SERVITA CALDA

OLIVE JUMBO NERE E VERDI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ

SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

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

SAVOURY HALFMOON FILLED WITH TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

ITALIAN TASTING BOARD

GOURMET NEAPOLITAN STONE BAKED PIZZA, WITH SAN MARZANO
TOMATO SAUCE, RED AND YELLOW SEMI-DRY TOMATOES, BASIL
PESTO AND "BUFALA" MOZZARELLA CHEESE, SERVED HOT

BLACK AND GREEN JUMBO OLIVES

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

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.



I AM  ITALIAN COOKING
NOMINATION FOR UNESCO
INTANGIBLE CULTURAL HERITAGE



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE



AZ 620, AZ 630, AZ632, AZ 640, AZ 678, AZ 682

