

*I nostri menù vogliono portare in tutto il mondo il gusto italiano, coniugando tradizione e innovazione per stupire i nostri ospiti con sapori sempre nuovi e allo stesso tempo farli sentire a casa.*

*Lo Chef Giancarlo Morelli, sei ristoranti e numerosi riconoscimenti nell'alta cucina mondiale, tra cui 1 stella Michelin, ha disegnato per ITA Airways 3 piatti che rappresentano la sua cucina, elegante e schietta, nella quale convergono tradizione, ricerca, convivialità e rispetto della natura.*

*Si parte dall'antipasto con la "Ratatouille", per proseguire con il "Manzo all'olio" e, per finire, il dolce "Latte e menta".*

*Nella proposta dello Chef la stagionalità, la freschezza e la delicatezza dei colori delle verdure primaverili sono protagoniste, insieme alle sue radici lombarde.*

*Un menù studiato per regalare un viaggio attraverso i profumi, i sapori ed i colori delle eccellenze del nostro Paese.*

*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.*

*Chef Giancarlo Morelli, owner of six restaurants and recipient of numerous haute cuisine awards around the world, including 1 Michelin star, has designed 3 dishes for ITA Airways which represent his elegant and straightforward cuisine, combining tradition, research, conviviality and respect for nature.*

*Starting with the "Ratatouille" appetizer, continuing with the "Beef cheek", ending with the "Milk and mint" dessert.*

*In the Chef's creations, seasonality, freshness and the Spring vegetables delicate colors are the main elements, together with his Lombard roots. A menu designed to offer a journey throughout the excellences of our Country such as aromas, flavors and colors.*

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

**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

## RATATOUILLE

*Terrina di verdure, salsa al burro acidulato e salvia, cialda croccante di pane.*



## TACCHINO, PERE E ACETO BALSAMICO

*Tacchino accompagnato da pere osmotizzate, songino e aceto balsamico tradizionale.*

# PIATTO PRINCIPALE

## MACCHERONCELLI AI TRE POMODORI

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

## MANZO ALL'OLIO

*Guancia di manzo all'olio extra vergine, macco di piselli leggermente affumicato, spinaci e fondo bruno.*



## PESCE SPADA, PISTACCHI, SOMMACCO E MELANZANE

*Trancio di pesce spada cotto a bassa temperatura in crosta di pistacchi e sommacco, caviale di melanzane, spinaci sauté e pomodorini arrostiti.*

## CONTORNO

*Insalatina mista fresca.*



*Piatto disegnato dallo chef Giancarlo Morelli*

# APPETIZERS

## RATATOUILLE

*Vegetable casserole with acidulated butter and sage sauce, topped with a crunchy bread wafer.*



## TURKEY SLICES, PEARS AND BALSAMIC VINEGAR

*Turkey slices accompanied by osmotized pears, songino and traditional balsamic vinegar.*

# MAIN COURSE

## THREE TOMATO MACCHERONCELLI

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

## BEEF WITH "MACCO" PEA

*Beef cheek with extra virgin olive oil, on a lightly smoked pea "macco", with spinach and brown stock.*



## SWORDFISH STEAK, PISTACHOS, SUMAC AND AUBERGINES

*Swordfish steak cooked at low temperature topped by a pistachio crust and sumac, served with aubergine caviar, sautéed spinach and roasted cherry tomatoes.*

## ACCOMPANIMENTS

*Fresh mixed salad.*



*Recipe designed by Chef Giancarlo Morelli*

# PER FINIRE

## VIAGGIO NEI CASEIFICI ITALIANI

*Selezione di formaggi DOP della tradizione italiana serviti con mostarda senapata di arance, prugne e noci.*

*In sequenza di degustazione: primosale, Grana Padano e gorgonzola.*

## LATTE E MENTA

*Creme brûlè profumata alla mentuccia, croccante alla vaniglia e salsa al caramello.*



# SPUNTINO

## SELEZIONE DI FORMAGGI DOP SERVITA CON MOSTARDA SENAPATA DI ARANCE, PRUGNE E NOCI

## SNACK DOLCI E SALATI

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



*Morelli* Piatto disegnato dallo chef Giancarlo Morelli

# TO FINISH

## ITALIAN DAIRY EXPERIENCE

*A cheese tasting experience with a selection of Italian traditional PDO cheeses, served with orange mustard, plum and walnuts.*

*Tasting sequence:*

*primosale, Grana Padano and gorgonzola.*

## MILK AND MINT

*Mint scented creme brulé with vanilla crunch and caramel sauce.*



# SNACK

## ASSORTED PDO CHEESE BOARD SERVED WITH ORANGE MUSTARD, PLUM AND WALNUTS

## SWEET & SAVOURY SNACKS

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



*Recipe designed by Chef Giancarlo Morelli*

# DA BERE / TO DRINK

## SOFT DRINKS

*Succo d'arancia / Orange juice*

*Succo d'ananas / Pineapple juice*

*Coca Cola*

*Coca Cola Zero*

*Birra / Beer*

*Tonica*

*Ginger ale*

## ACQUA / WATER

*Naturale e Frizzante / Natural or Sparkling*

## TÈ E TISANE / TEA AND HERBAL TEAS SELECTION

*Tè classico / Ceylon Black*

*Tè verde / China Green*

*Tisana digestiva / Lemongrass and Linden Blossom*

*Tisana rilassante / Golden Flowers Tea*

*Camomilla / Herbal Relax Tea*

## CAFFÈ / COFFEE

*Cappuccino / Cappuccino*

*Caffè espresso / Espresso coffee*

*Caffè espresso decaffeinato / Decaffeinated Espresso*

*Caffè americano / Brewed coffee*

