

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 "Riso e trota salmonata" e, per finire, il "Manzo all'olio".

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 "Rice and salmon trout", ending with the "Beef cheek".

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 un Crodino analcolico, oppure 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, non-alcoholic Crodino, 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 arrosto a fette accompagnato da pere osmotizzate, songino e aceto balsamico tradizionale.

PRIMI

RISO E TROTA SALMONATA

Tortino di riso mantecato alle erbe amare, filetto di trota salmonata cotto a bassa temperatura in salsa di limone.



MACCHERONCELLI AI TRE POMODORI

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

SECONDI

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.



Morelli 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

Roasted turkey slices accompanied by osmotized pears, songino and traditional balsamic vinegar.

FIRST COURSE

RICE PIE AND SALMON FILLET TROUT

Creamy rice pie with bitter herbs, accompanied by a salmon trout fillet cooked at low temperature in a lemon sauce.



THREE TOMATO MACCHERONCELLI

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

SECOND COURSE

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 pistacho crust and sumac, served with aubergine caviar, sautéed spinach and roasted cherry tomatoes.

ACCOMPANIMENTS

Fresh mixed salad.

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.

DELIZIA AL LIMONE

Classico dolce alla crema di limone, servito con coulis di frutti di bosco.

SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

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

PIZZA NAPOLETANA GOURMET CON PATATE, FAGIOLINI, MOZZARELLA E POMODORINI ROSSI

BROWNIE ALLE NOCI

SNACK DOLCI E SALATI

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

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.

LEMON DELIZIA

Traditional dessert stuffed with a lemon cream, served with a berries coulis.

SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

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

GOURMET NEAPOLITAN PIZZA WITH POTATOES, GREEN BEANS, MOZZARELLA AND RED TOMATOES

WALNUTS BROWNIE

SWEET & SAVOURY SNACKS

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

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



AZ 838