

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 4 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", 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 4 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", to 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.



CULATELLO, PERE E ACETO BALSAMICO

Culatello dell'Emilia Romagna accompagnato da pere osmotizzate, songino e aceto balsamico tradizionale.

PRIMI

RISO E TROTA SALMONATA

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



CARBONARA

Scrigni ripieni di carbonara, salsa vellutata al tuorlo d'uovo e pecorino romano, asparagi verdi, guancia croccante di Amatrice e mix di pepe aromatico.



APPETIZERS

RATATOUILLE

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



RAW "CULATELLO" HAM, PEARS AND BALSAMIC VINEGAR

Raw "Culatello" ham from Emilia Romagna accompanied by osmotized pears, songino and traditional balsamic vinegar.

FIRST COURSE

RICE PIE AND SALMON FILLET TROUT

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



CARBONARA

Carbonara treasure chests, with an egg yolk and pecorino Romano cheese velvety sauce, green asparagus and crunchy Amatrice bacon with a mix of aromatic pepper.

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.

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.*

SELEZIONE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

LATTE E MENTA

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



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

ACCOMPANIMENTS

Fresh mixed salad.

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.*

SELECTION OF SEASONAL FRESH FRUIT

MILK AND MINT

Mint scented creme brûlée with vanilla crunch and caramel sauce.



SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

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

ARANCINI ALLA NORMA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

SELEZIONE ITALIANA

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

TORTINO DI ASPARAGI E PISELLI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ

SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

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

ARANCINI ALLA NORMA

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

ITALIAN TASTING BOARD

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

SMALL PIE WITH PEAS AND ASPARAGUS

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

ESPRESSO, BREWED 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.

TO DRINK

SOFT DRINKS & JUICES

Orange juice

Pineapple juice

Coca Cola

Coca Cola Zero

Beer

Tonica

Ginger ale

WATER

Natural or Sparkling

TEA AND HERBAL TEAS SELECTION

Ceylon Black

China Green

Lemongrass and Linden Blossom

Golden Flowers Tea

Herbal Relax Tea

COFFEE

Cappuccino

Espresso coffee

Decaffeinated Espresso

Brewed coffee

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



AZ 682