



MENÙ
MENU
メニュー



I nostri menù vogliono rendere omaggio alla cucina italiana, coniugando tradizione e innovazione per stupire i nostri ospiti con sapori sempre nuovi e allo stesso tempo farli sentire a casa.

Lo Chef Gian Piero Vivalda dell'Antica Corona Reale, 2 stelle Michelin, ha disegnato per ITA Airways 4 piatti signature che sono dei veri e propri manifesti programmatici del suo ricettario invernale, il più ricco, evocativo e tradizionale per eccellenza; si va dalla "Supreme di Cappone alle castagne", al "Raviolo del plin alla zucca mantovana e mostarda", al "Garretto di Vitello alle mele e Porto bianco" fino al dolce, la "Bavarese al cioccolato fondente, gelée al mandarino e glassa al caffè".

Un menù studiato per regalare un'esperienza gastronomica completa, basata sulla meticolosa ricerca della qualità della materia prima con particolare attenzione agli abbinamenti organolettici, ai profumi ed ai colori dei piatti.

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.

The 2 Michelin stars Chef Gian Piero Vivalda has designed 4 signature dishes for ITA Airways that are examples of his richest, most evocative and traditional Winter culinary philosophy: the "Chestnut Capon Supreme", the "Raviolo del plin with Mantova pumpkin and mustard", the "Veal hock with apples and white Port", and the "Dark chocolate Bavarian cream, mandarin gelée and coffee glaze" as the dessert.

The menu is designed to offer a complete gastronomic experience. It is committed to search and provide the best quality raw material with particular focus on flavors combinations, aromas and colors of the dishes. These recipes enrich and embellish the whole menu, where you can also find other choices typical of Italian gastronomic culture.

イタリア料理の心を大切にしたメニューです。親しみやすく、しかも常に新しい味覚をお楽しみいただけるよう、伝統とイノベーションを組み合わせたお料理をご用意しました。

ミシュラン2つ星のレストラン「アンティーカ・コロナ・レアーレ」のシェフ、ジャン・ピエロ・ヴィヴァルダがITAエアウェイズのために腕をふるって特色ある4皿の料理を創作しました。いずれも伝統の味と冬の味覚を存分にお楽しみいただけるお料理です。「カッポーネと栗のシュープレーム」、「マントヴァ産かぼちゃとモスタルダのラビオリ・デル・プリン」、「子牛のガッレットのりんごとポート白ワイン風味」、そしてデザートは「ブラックチョコレートのパバロア、マンダリンオレンジゼリーとコーヒースソース添え」です。

お料理の味覚、香り、彩りに特に配慮して上質の材料を慎重に選び、完璧な食体験をご堪能いただけるよう工夫されたメニューです。充実したレシピの豊かなメニューとなっておりますが、このほかにも、イタリアの美食をテーマとした他の選択肢もご用意しております。

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 Glen Grant o scegli un vino dalla nostra Cantina o una nostra birra selezionata.

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 topped with soda water.

MIMOSA

Trento DOC "Maximum Blanc de Blancs" Ferrari and orange juice.

CREATE YOUR FAVORITE COCKTAIL

Aperol, Campari Bitter, Campari Soda, Skyy Vodka, Gin, Whisky Glen Grant or enjoy our boutique selection of Italian wines and craft beer.

食前酒

伝統のイタリアンを味わう

APEROL SPRITZ

Aperol と Trento DOC “Maximum Blanc de Blancs” Ferrari をブレンドした爽やかで美味しいカクテル。

CAMPARI SPRITZ

Campari, Trento DOC “Maximum Blanc de Blancs” Ferrari に炭酸水を加えたエレガントなカクテル。

MIMOSA

Trento DOC “Maximum Blanc de Blancs” Ferrari とオレンジジュースの軽くて陽気なカクテル。

お好みの創作カクテル

Aperol, Campari Bitter, Campari Soda, Skyy Vodka, Gin, Whisky Glen Grant, あるいは機内提供のワインや厳選ビールからお選びください。

PER COMINCIARE

CIALDA ALLE NOCI CON SPECK

Cialda di pane alle noci, con speck del Trentino Alto Adige, accompagnata da maionese di soia al miele ed acetosella.

ANTIPASTI

SUPREME DI CAPPONE ALLE CASTAGNE



Supreme di cappone alle castagne e arance tarocco, con misticanza di finocchi e radicchio di Treviso.

QUENELLE DI CAPRINO

Quenelle di caprino aromatizzato alle erbe, pomodoro arrosto e olio al finocchietto.

PRIMI

RAVIOLO "DEL PLIN" ALLA ZUCCA MANTOVANA E MOSTARDA



Raviolo "del plin" alla zucca mantovana e mostarda su crema alla robiola di Roccaverano, con aceto balsamico tradizionale e croccante di amaretti.

CONCHIGLIONI "PASTA PANARESE"

Conchiglioni "Pasta Panarese" ripieni di ragù bianco e gratinati al forno, serviti con salsa al pomodoro e scaglie di pecorino Toscano.

TO START

WALNUT BREAD WAFER WITH SPECK

Walnut bread wafer with speck from Trentino Alto Adige, served with a honey flavored soy mayonnaise and sorrel.

APPETIZERS

CHESTNUT CAPON SUPREME



Capon supreme with chestnuts and tarot oranges, on a fennel and Treviso radicchio salad.

QUENELLE OF GOAT CHEESE

Mixed herb goat cheese quenelle, roasted tomatoes and fennel flavored oil.

FIRST COURSE

RAVIOLO "DEL PLIN" WITH MANTOVA PUMPKIN AND MUSTARD



Plin ravioli filled with Mantova pumpkin and mustard, on a cream of robiola cheese from Roccaverano, traditional balsamic vinegar and almond crunch.

CONCHIGLIONI "PASTA PANARESE"

Oven baked conchiglioni "pasta Panarese" filled with white ragout, served with tomato sauce and flakes of Tuscan pecorino cheese.

突き出し

クルミ入りチャルダとスペック

クルミ入りパンのチャルダ、トレンティーノ・アルト・アディジェ地方産のスペック、ハチミツとカタバミ風味の大豆マヨネーズ添え。

前菜

カッポーネと栗のシュープレーム



栗とタロッコオレンジで味付けしたカッポーネ（雄鶏）のシュープレーム、フェンネルとトレヴィーゾ産チョコリのサラダ添え。

カプリーノチーズのクネル

ハーブ風味のカプリーノチーズ（ヤギのチーズ）のクネルにトマトのローストとフェンネル風味のオイルを添えて。

プリモ

マントヴァ産かぼちゃとモスタルダのラビオリ・デル・プリン



マントヴァ産かぼちゃとモスタルダのラビオリ「デル・プリン」（パスタ生地を手でつまんで閉じた、の意）をロッカヴェラーノ産ロビオラチーズのクリームの上に乗せました。伝統的バルサミコ酢とカリカリのアマレットィを添えて。

「パスタ・パナレーゼ」製コンキッリオーニパスタ

大きな貝殻の形をした「パスタ・パナレーゼ」製コンキッリオーニパスタに白ミートソースを詰めてオーブンで焼き上げました。トマトソースと粗削りトスカーナ産ペコリーノチーズをかけて

SECONDI

GARRETTO DI VITELLO ALLE MELE E PORTO BIANCO



Garretto di vitello alle mele e Porto bianco su crema di zucchine e chips di mele.

FILETTO DI GALLINELLA

Filetto di gallinella accompagnato da purè di patate e carciofo croccante, con salsa all'arancia e finocchietto.

CONTORNO

Insalatina mista fresca.

PER FINIRE

VIAGGIO NEI CASEIFICI ITALIANI

Selezione di formaggi DOP dell'antica tradizione italiana accompagnata da mostarda della tradizione piemontese. In sequenza di degustazione: Toma piemontese DOP, Parmigiano Reggiano 36 mesi di stagionatura, Fontina DOP.

BAVARESE AL CIOCCOLATO FONDENTE



Bavarese al cioccolato fondente, gelée al mandarino e glassa al caffè.

SECOND COURSE

VEAL HOCK WITH APPLES AND WHITE PORT



Veal hock with apples and white Port served on a cream of zucchini with apple chips.

GURNARD FILLET

Gurnard fish fillet served with mashed potatoes, crispy artichoke, with orange and fennel sauce.

ACCOMPANIMENTS

Fresh mixed salad.

TO FINISH

ITALIAN DAIRY EXPERIENCE

A cheese tasting experience with a selection of ancient Italian traditional PDO cheeses, accompanied by traditional Piedmontese mustard. Tasting sequence: Piedmontese PDO Toma, 36 month aged Parmigiano Reggiano, Fontina PDO.

DARK CHOCOLATE BAVARIAN CREAM



Dark chocolate Bavarian cream, mandarin gelée and coffee glaze.



Recipe designed by Chef Gian Piero Vivalda

セコンド

子牛のガッレット、りんごとポート白ワイン風味



子牛のガッレット（足首肉）をりんごとポート白ワインで味付けし、ズッキーニのクリームの上に乗せて、りんごのチップスを添えました。

ガッリネッラの切り身

ガッリネッラ（ハウボウに似た魚）の切り身にマッシュポテト、カリカリのアーティチョーク、オレンジとフェネルのソースを添えて。

付け合わせ

生野菜のミックスサラダ。

しめくくり

イタリアンチーズの世界

長い伝統を誇るイタリア産PDOチーズにピエモンテ地方の伝統的モスタルダを添えて、次の順序でお楽しみください：ピエモンテ産PDOトーマチーズ、36カ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノ、フォンティーナPDOチーズ。

ブラックチョコレートのババロア



ブラックチョコレートのババロア、マンダリンオレンジのゼリーとコーヒースソース添え。

SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

SELEZIONE DI FORMAGGI DOP, SERVITA CON MOSTARDA DELLA
TRADIZIONE PIEMONTESE

PIZZA MARGHERITA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

COLAZIONE

SUCCO D'ARANCIA

YOGURT

YOGURT ALLA FRUTTA

SELEZIONE DI LIEVITI CALDI TRADIZIONALI

OMELETTE CON SPINACI, SALSICCIA E POMODORINI CONFIT

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ E LATTE

SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

ASSORTED PDO CHEESE BOARD, SERVED WITH TRADITIONAL
PIEDMONTESE MUSTARD

PIZZA MARGHERITA

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

BREAKFAST

ORANGE JUICE

NATURAL YOGURTH

FRUIT YOGURTH

WARMED BAKERY SELECTION AND PRESERVES

SPINACH OMELETTE, SERVED WITH SAUSAGES AND CONFIT TOMATOES

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

ESPRESSO, BREWED COFFEE, TEA SELECTION AND MILK

軽食

サンドイッチ各種

厳選PDOチーズ, マルメロジャムと栗蜂蜜添え

ピッツァマルゲリータ

季節のカットフルーツ

甘味&塩味のおやつ

朝食

オレンジジュース

ヨーグルト

フルーツヨーグルト

ほかほかのパン

オムレツ, ホウレンソウ, ソーセージ, プチトマトのコンフィ

季節のカットフルーツ

エスプレッソコーヒー, インスタントコーヒー, 紅茶, ミルク

DA BERE

SOFT DRINKS & SUCCHI

Succo d'arancia

Succo d'ananas

Coca Cola

Coca Cola Zero

Birra

Soda

Ginger ale

ACQUA

Naturale e Frizzante

TE' E TISANE

Tè classico

Tè verde

Tisana digestiva

Tisana rilassante

Camomilla

CAFFE'

Cappuccino

Caffè espresso

Caffè espresso decaffeinato

Caffè americano

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

TO DRINK

SOFT DRINKS & JUICES

Orange juice

Pineapple juice

Coca Cola

Coca Cola Zero

Beer

Soda

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 Passito.

お飲み物

ソフトドリンク & ジュース

オレンジジュース

パイナップルジュース

コカ・コーラ

コカ・コーラゼロ

ビール

ソーダ水

ジンジャーエール

水

炭酸なし/炭酸入り

お茶 & ハーブティー

紅茶

グリーンティー

ダイジェスティブハーブティー

リラックスハーブティー

カモミールティー

コーヒー

カプチーノ

エスプレッソ

カフェインレス エスプレッソ

アメリカンコーヒー

食後酒としてAmaro, Grappa, Limoncello, Passitoをご用意しております.



AZ 792

