



MENÙ
MENU
メニュー

Giancarlo Morelli, Chef stellato e fondatore del ristorante Pomiroeu a Seregno, firma alcune delle proposte di questo menù invernale di ITA Airways. Nel 2009 ottiene la prestigiosa stella Michelin, riconoscimento che testimonia il suo talento e il suo approccio etico alla cucina, profondamente legato alla terra e alla stagionalità dei prodotti. Guidato da una filosofia che coniuga creatività, tecnica e rispetto per l'ambiente, lo Chef esalta le materie prime con piatti in cui l'equilibrio dei sapori si unisce a una costante ricerca sull'origine e la qualità degli ingredienti.

Le ricette ideate per ITA Airways raccontano un viaggio tra profumi e colori invernali, con piatti che valorizzano i frutti della stagione e omaggiano le radici lombarde dello Chef.

Il percorso gastronomico inizia con la "Ratatouille", prosegue con "Plin, taleggio e pere", il "Manzo all'olio", per concludersi con un delicato "Latte e menta".

Un menù che celebra la freschezza e la cromaticità degli ingredienti di stagione, pensato per coinvolgere i sensi e rendere l'esperienza a bordo ancora più memorabile.

Queste creazioni dello Chef Morelli si affiancano ad altre proposte stagionali e di eccellenza italiana, sempre nel segno della qualità, del gusto e della sostenibilità.

Giancarlo Morelli, Michelin-starred Chef and founder of the Pomiroeu restaurant in Seregno, has designed four dishes for ITA Airways' winter menu. In 2009, he was awarded the prestigious Michelin star that reflects his talent and ethical approach to cuisine, deeply rooted in the land and the seasonality of ingredients.

His philosophy blends creativity, technique, and environmental consciousness, using raw ingredients in dishes where balanced flavors meet a constant pursuit of origin and quality.

The culinary journey created for ITA Airways takes passengers through winter scents and colors, featuring dishes that showcase the season's bounty while highlighting the Chef's Lombard roots.

It starts with a "Ratatouille", followed by "Plin with taleggio cheese and pears" and "Beef with "Macco" pea", ending with a delicious "Milk and mint".

A menu rich in freshness and vibrant hues of seasonal ingredients, crafted to engage the senses and make the on board experience even more enjoyable.

Chef Morelli's creations are complemented by other seasonal dishes and Italian culinary excellences, all united by a focus on quality, flavor and sustainability.

ミシュラン星付きシェフのジャンカルロ・モレリは、ミラノの北、セレーニョにあるレストラン「ポミロ」の創業者です。この冬のITAエアウェイズのメニューには、モレリ シェフが手掛けた料理が盛り込まれています。2009年にモレリ シェフは誉れ高きミシュランの星を獲得しました。それは料理人としての才能と故郷との深い結びつき、そして季節の食材を大切にする倫理ある料理へのアプローチを裏付けるものです。

創作力、技法、環境への配慮に基づく哲学のもと、モレリ シェフは、自分の生まれ育った土地の持ち味を常に追求しつつ、バランスの取れた味覚に上質の食材を組み合わせて持ち味を巧みに引き出す料理を提案します。

シェフがITAエアウェイズのために考案したレシピは、冬の香りと色彩の体験の旅です。旬の果物の持ち味を活かした料理は、シェフのルーツであるロンバルディア地方へのオマージュです。

メニューは、まず「ラタトゥイユ」、さらに「タレージョチーズ入り」プリン」の洋梨添え」、「牛肉のオリーブオイル仕立て」、そして最後を繊細な味わいの「ミント風味クレームブリュレ」で締めくくります。

鮮度と季節の色彩を称えつつ、五感を活性化しながら思い出に残る空の旅をお楽しみいただけるよう工夫された献立です。

モレリ シェフの創作したこれらのレシピに加え、このほかにも季節限定のお料理や、イタリアの秀逸な食と味覚と持続可能性をテーマとするお料理もご用意しております。

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.

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
あるいは機内提供のワインや特選ビールからお選びください。

おつまみ

塩味のアーモンドとカシューナッツ

ANTIPASTI

RATATOUILLE

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



HUMMUS, CALAMARI E BROCCOLI

Crema di ceci con calamaretti croccanti, cime di broccoli e perle di melograno.

PRIMI

PLIN, TALEGGIO E PERE

Ravioli del Plin ripieni di Taleggio, su salsa di vitello speziata, con pere in agrodolce.



CAVATELLI CACIO, PEPE E CARCIOFO

Cavatelli con fonduta leggera di cacio, pepe e limone, serviti con caponatina di carciofi alla romana e pomodorini semi-dry.



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



Piatto disegnato dallo chef Giancarlo Morelli

STARTER

RATATOUILLE

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



HUMMUS, CALAMARI, AND BROCCOLI

Chickpea soup with crispy calamari, broccoli tops, and pomegranate pearls.

PASTA

"PLIN" WITH TALEGGIO CHEESE AND PEARS

Plin ravioli filled with Taleggio cheese, served in a savoury veal sauce with sweet and sour pears.



CAVATELLI PASTA WITH CHEESE, PEPPER AND ARTICHOKES

Cavatelli with light cacio cheese, pepper and lemon fondue, served with a "caponata" of Roman artichokes and semi-dry cherry tomatoes.



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



Recipe designed by Chef Giancarlo Morelli

前菜

ラタトゥイユ

野菜のテリーヌ、サワーバターとセージのソース、カリカリの薄切りパン添え。



フムス、イカとブロッコリー添え

ひよこ豆をペースト状に仕上げたフムスに、歯応えの良いヤリイカ、ブロッコリー、ザクロを添えて。

パスタ

タレツジョチーズ入り”布林”の洋梨添え

タレツジョチーズを詰めた”布林” ラヴィオリの下に、香り高い牛肉と甘酸っぱい洋梨のソースを敷いて。



”カヴァテッリ”パスタのチーズ、胡椒、アーティチョーク和え

”カヴァテッリ”パスタをチーズと胡椒とレモンの軽めのフォンデュソースで和え、アーティチョークのローマ風カポナータとセミドライトマトを添えて。

 これよりも軽なお食事をご希望の方は乗務員まで声をおかけください。



シェフ ジャンカルロ・モレッリ の創作レシピ

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 assortiti.

CONTORNO

Insalatina pan di zucchero, sedano rapa julienne, pomodorino giallo, radicchio e semi di girasoli tostati.

PANE

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

PER FINIRE

VIAGGIO NEI CASEIFICI ITALIANI

Selezione di formaggi della tradizione italiana serviti con mostarda senapata di fichi, albicocche e mandorle tostate.

In sequenza di degustazione:

Taleggio DOP, Trentingrana, Pecorino di Pienza.

SELEZIONE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

LATTE E MENTA

Crema brûlée profumata alla mentuccia, croccante alla vaniglia e salsa al caramello.



Piatto disegnato dallo chef Giancarlo Morelli

MAIN 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, PISTACHIOS, SUMAC AND AUBERGINES

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

ACCOMPANIMENTS

Mixed fresh sugarloaf salad with julienne celery root, yellow cherry tomatoes, radicchio, and toasted sunflower seeds.

BREAD

*Rustic natural leaven durum wheat bread loaf.
Selection of mixed breads.*

TO ROUND OFF

ITALIAN DAIRY EXPERIENCE

A cheese tasting experience served with apricots, toasted almonds and fig mustard.

Tasting sequence:

PDO Taleggio, Trentingrana, Pecorino di Pienza.

SELECTION OF SEASONAL FRESH FRUIT

MILK AND MINT

Mint scented creme brûlée with vanilla crunch and caramel sauce.



Recipe designed by Chef Giancarlo Morelli

メイン料理

牛肉のオリーブオイル仕立て

エキストラバージンオリーブオイルでじっくり煮込んだ牛の頬肉に、ほのかにスモークの香りがするグリーンピースのマッシュ、ホウレンソウ、フォン・ド・ヴォーを添えて。



メカジキのピスタチオとスマック仕立て、ナスのソース添え

低温で調理したメカジキのステーキにピスタチオとスマックをのせ、ナスのペースト、炒めホウレンソウ、ミニトマトを添えた一皿です。

付け合わせ

シュガーローフチコリ、千切りセルリアック、イエローミニトマト、ラディッキオ、炒ったひまわりの種のサラダ。

パン

天然酵母使用の田舎風デュラム小麦パン。
パン各種。

しめくくり

イタリアンチーズの世界

イタリアの伝統が香る厳選チーズに、イチジクのカラシ風味モスタルダ、アブリコット、炒りアーモンドを添えて。

次の順序でお楽しみください：

PDOタレッジョ、トレンティングラナ、ピエンツァ産ペコリーノ。

季節の特選フルーツ

ミント風味クレームブリュレ

ミントの香りのクレームブリュレ、バニラクランチとカラメルソースを添えて。



シェフ ジャンカルロ・モレッリ の創作レシピ

SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

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

FOCACCINA ALLE OLIVE

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

COLAZIONE INTERNAZIONALE

SUCCO D'ANANAS E SUCCO D'ARANCIA

YOGURT NATURALE ED ALLA FRUTTA

SELEZIONE DI LIEVITI CALDI TRADIZIONALI

PANCAKE CON COMPOSTA DI FRUTTA

FRITTATA CON PATATE E PISELLI, SALSICCIA DI POLLO

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ E LATTE

SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

ASSORTED CHEESE BOARD SERVED WITH APRICOTS, TOASTED
ALMONDS AND FIG MUSTARD

MINI FOCACCIA WITH OLIVES

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

INTERNATIONAL BREAKFAST

ORANGE AND PINEAPPLE JUICES

PLAIN AND FRUIT YOGURT

WARMED BAKERY SELECTION AND PRESERVES

PANCAKE WITH FRUIT COMPOTE

PEAS AND POTATOES OMELETTE AND A CHICKEN SAUSAGE

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

ESPRESSO, ITALIAN INSTANT COFFEE, TEA SELECTION

軽食

サンドイッチ各種

特選チーズ、アプリコット、炒りアーモンド、
イチジクのカラシ風味モスタルダ添え

オリーブ入りミニフォカッチャ

季節のカットフルーツ

甘味&塩味のおやつ

朝食

パイナップルジュース、オレンジジュース

ナチュラルヨーグルト、フルーツヨーグルト

ほかほかのパン

パンケーキとフルーツコンポート

ポテトとグリーンピース入りオムレツ、チキンソーセージ

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

Tonica

Ginger ale

ACQUA

Naturale e Frizzante

TÈ E TISANE

Tè classico

Tè verde

Tisana digestiva

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

Ceylon Black

China Green

Digestive 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.

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

トニックウォーター

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

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*、スイートワインをご用意しております。



AZ 792

