



MENÙ
MENU

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.

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.



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.



MACCHERONCELLI AI TRE POMODORI

Pasta con pomodori datterini gialli e rossi, pomodori San Marzano ed olio al basilico.

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.



THREE TOMATOES "MACCHERONCELLI"

Short pasta with yellow and red datterini tomatoes, San Marzano tomatoes with basil flavored oil.



Recipe designed by Chef Giancarlo Morelli

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

SPUNTINO

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

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

COLAZIONE ITALIANA

SUCCO D'ARANCIA

SUCCO D'ANANAS

YOGURT

SELEZIONE DI LIEVITI CALDI TRADIZIONALI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ E LATTE

SNACK

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

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

ITALIAN BREAKFAST

ORANGE JUICE

PINEAPPLE JUICE

YOGURT

WARMED BAKERY SELECTION AND PRESERVES

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

ESPRESSO, ITALIAN INSTANT 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

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

TEAS 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.



AZ 776

