



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 "Pollo e macco", 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 "Chicken 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 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 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 Italian wines and craft beer from our boutique selection.

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 pollo speziata e pere in agrodolce.



MACCHERONCELLI AI TRE POMODORI

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

SECONDI

POLLO E MACCO

Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura, servita con macco di piselli leggermente affumicato e spinaci.



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.*



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 chicken sauce with sweet and sour pears.



THREE TOMATO MACCHERONCELLI

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

MAIN COURSE

CHICKEN WITH "MACCO" PEA

Sliced chicken cooked at a low temperature, served on a lightly smoked pea "macco" and spinach.



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.*



Recipe designed by Chef Giancarlo Morelli

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.



SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

**SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITI CON ALBICOCCHES, MANDORLES
TOSTATE E MOSTARDA SENAPATA DI FICHI**

**PIZZA NAPOLETANA GOURMET CON PATATE, CICORIA,
POMODORI SECCHI E MOZZARELLA DI BUFALA, SERVITA CALDA**

BROWNIE ALLE NOCI

SNACK DOLCI E SALATI

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



Piatto disegnato dallo chef Giancarlo Morelli

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 brulé with vanilla crunch and caramel sauce.



SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

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

**GOURMET NEAPOLITAN PIZZA WITH POTATOES, CHICORY, DRIED
TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA, SERVED HOT**

WALNUTS BROWNIE

SWEET & SAVOURY SNACKS

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



Recipe designed by Chef Giancarlo Morelli

DA BERE / TO DRINK

SOFT DRINKS

Succo d'arancia / Orange juice

Succo d'ananas / Pineapple juice

Coca Cola

Coca Cola Zero

Birra / Beer

Tonica / Tonic water

Ginger ale

ACQUA / WATER

Naturale e Frizzante / Still or Sparkling

TÈ E TISANE / TEA AND HERBAL TEAS

Tè classico / Ceylon Black

Tè verde / China Green

Tisana digestiva / Digestive herbal infusion

Camomilla / Golden Flowers Tea

CAFFÈ / COFFEE

Cappuccino / Cappuccino

Caffè espresso / Espresso coffee

Caffè espresso decaffeinato / Decaffeinated Espresso

Caffè americano / Italian instant coffee



AZ 838, AZ 848, AZ 856

