



**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 "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 "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 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.*

# 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.*

# PIATTO PRINCIPALE

## MACCHERONCELLI AI TRE POMODORI

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

## 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

*Verdure grigliate miste.*



*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.*

# MAIN COURSE

## THREE TOMATO MACCHERONCELLI

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

## 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 grilled vegetables.*



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.*

## LATTE E MENTA

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



# SPUNTINO

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

## SNACK DOLCI E SALATI

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

# 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.*

## MILK AND MINT

*Mint scented creme brûlée with vanilla crunch and caramel sauce.*



# SNACK

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

## 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 853, AZ 855



