



MENÙ
MENU
メニュー

MENÙ
MENU
メニュー

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.

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

an elegant twist made with 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

sparkling and light made with Trento DOC 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

FLAN DI ZUCCA CON FONDUTA DI PARMIGIANO E TIMO

Sformatino morbido di zucca, accompagnato da una salsa cremosa al Parmigiano, croccante di amaretto e timo fresco.

TORTINO DI POLENTA CON FUNGHI

Flan di polenta, e servito con funghi e salsa di pomodoro aromatizzato al timo.

PRIMI

RIGATONI AL RADICCHIO E GORGONZOLA

Rigatoni serviti in una cremosa salsa al radicchio, gorgonzola e noci.

PENNE AL POMODORO SAN MARZANO

Piatto tipico della tradizione italiana a base di pomodoro San Marzano, aromatizzato all'alloro.

STARTER

PUMPKIN FLAN ON PARMESAN AND FRESH THYME FONDUE

Soft pumpkin flan accompanied by a Parmesan cheese sauce, with amaretto crumbs and fresh thyme.

POLENTA FLAN WITH MUSHROOMS

Polenta flan creamed with butter and smoked provola cheese, served with mushrooms and thyme flavoured tomato sauce.

PASTA

RIGATONI WITH RADICCHIO AND GORGONZOLA CHEESE

Typical dish of the Italian tradition, with a radicchio and gorgonzola creamy sauce, and chopped hazelnuts.

PENNE PASTA WITH SAN MARZANO TOMATO SAUCE

Short pasta made with San Marzano tomato sauce, flavored with bayleaf.

前菜

かぼちゃのフラン、パルミジャーノとタイムのフォンデュ

なめらかな食感のかぼちゃのフランに、クリーミーなパルミジャーノのソースを添え、アマレットのクロッカンテにのせて。

ポレンタとマッシュルーム

フラン仕上げのポレンタに、キノコとタイム風味のトマトソースを添えて。

パスタ

ラディッキオとゴルゴンゾーラチーズのリガトーニパスタ

リガトーニパスタをラディッキオとゴルゴンゾーラチーズとクルミのクリーミーなソースで和えました。

サンマルツァーノトマトソースのペンネパスタ

サンマルツァーノ種のトマトを使い、ローリエの香りを添えたイタリア料理の典型です。

SECONDI

MEDAGLIONE DI MAIALE CON PRUGNE E ACETO BALSAMICO

Medaglione di maiale in camicia di pancetta, servito con prugne e salsa all'aceto balsamico ed accompagnato da patate arrosto e bieta saltata.

CALAMARO FARCITO

Calamaro ripieno di pangrattato, pecorino, uva sultanina, erbette di campo, servito con bietoline fresche e funghi champignon.

CONTORNO

Insalata mista fresca.

PER FINIRE

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITA CON COTOGNATA E FRUTTA SECCA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

ZUCCHOTTO RICOTTA E CIOCCOLATO

Dolce a base di ricotta, cioccolato e rum, servito con salsa alla vaniglia.

MAIN COURSE

PORK FILLET WITH PRUNES AND BALSAMIC VINEGAR SAUCE

Pork tenderloin medallion, wrapped with pancetta, served with balsamic vinegar sauce and prunes, accompanied by roast potatoes and sautéed swiss chard.

STUFFED "CALAMARO"

"Calamario" stuffed with breadcrumbs, pecorino cheese, sultana raisins, field herbs, accompanied by sautéed fresh swiss chard and champignon mushrooms.

ACCOMPANIMENTS

Fresh mixed salad.

TO ROUND OFF

ASSORTED CHEESE BOARD SERVED WITH DRIED FRUIT AND QUINCY JAM FRUIT JELLY

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

CHOCOLATE AND RICOTTA ZUCCOTTO

Dome-shaped dessert made of ricotta cheese, chocolate and rum served with a vanilla sauce.

メイン料理

ポーク・メダリオン・ステーキ、プルーン添え、バルサミコ酢ソースがけ

ベーコンで包んだ豚肉のメダリオンに、プルーンとバルサミコ酢のソース、ローストポテト、スイスチャードの炒め物を添えて。

ヤリイカの詰め物

ヤリイカにパン粉、ペコリーノチーズ、レーズン、野草を詰めて、スイスチャードのサラダとマッシュルームを添えて。

付け合わせ

生野菜のミックスサラダ。

しめくくり

チーズ各種、マルメロのコンフィとドライフルーツ添え

季節のカットフルーツ

リコッタとチョコレートの《ズコット》

リコッタチーズ、チョコレート、ラム酒の《ズコット》ケーキにバニラソースを添えて。

SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITA CON CRUDITÉS ED UVA NERA

TORTA RUSTICA

SELEZIONE DI ONIGIRI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

SELEZIONE ITALIANA

STRUDEL SALATO DI RICOTTA, PERE E PANCETTA
PROSCIUTTO CRUDO E FICHI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ

SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

ASSORTED CHEESE BOARD SERVED WITH CRUDITÉS AND BLACK GRAPES

RUSTIC PIE

ONIGIRI SELECTION

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

ITALIAN TASTING BOARD

SAVOURY RICOTTA, PEARS AND BACON STRUDEL, WITH CURED
HAM AND FIGS

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

ESPRESSO, ITALIAN INSTANT COFFEE, TEA SELECTION

軽食

サンドイッチ各種

チーズ各種、生野菜と黒ブドウ添え

スナックパイ

おにぎり各種

季節のカットフルーツ

甘味&塩味のおやつ

イタリアンセレクション

洋ナシのストウルーデル、パルミジャーノチーズとパルマハム添え
生ハムとイチジク

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

Tisana rilassante

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

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

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

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*、スイートワインをご用意しております。

ITA
AIRWAYS



AZ 793

