

*"I ricordi legati alla mia infanzia, i segreti della cucina di mia mamma, i prodotti della mia terra sono le leve principali della mia formazione: quando oggi elaboro la mia cucina, metto nei miei piatti i gusti ed i concetti di ciò che mi è stato tramandato." Con queste poche parole lo Chef Gennaro Esposito, 2 stelle Michelin con il suo ristorante, "Torre del Saracino", oltre a numerose altre soddisfazioni e riconoscimenti a livello internazionale, sintetizza la propria filosofia culinaria.*

*Una cucina fresca, schietta e semplice, dove la cura e l'attenzione fanno diventare ogni ingrediente e ogni piatto particolari, con gusti nitidi e puliti, ma dall'effetto sorpresa.*

*I suoi piatti danno vita alle materie prime ed i loro sapori, rotondi e pieni, raccontano di stagionalità e di tradizione.*

*3 sono i piatti che lo Chef ha disegnato per questo menù di ITA Airways che rappresentano la sua cucina: si parte dall'antipasto con la "Tartare di zucchine, mandorle e fiori di zucca", per proseguire con la "Ricciola agli agrumi e curcuma" e, per finire, la "Crostatina alle albicocche del Vesuvio". Queste ricette arricchiscono ed impreziosiscono l'intero menù, dove figurano anche altre proposte tra cui poter scegliere, sempre all'insegna della prelibatezza italiana.*

*"The memories of my childhood, my mom's cooking secrets, the products of my region are the basis of my education: today, when I create my cuisine, I leave in my dishes the flavors and the teaching methods that were passed down to me". With these few words the Chef Gennaro Esposito, 2 Michelin stars for his restaurant "Torre del Saracino", in addition to many other rewards and recognitions at an international level, summarizes his cooking philosophy. A fresh and simple cuisine, where care and attention can make each ingredient and each dish unusual, with flavors that are crisp and clean but also surprising at same time. In his creations, ingredients come to life and their flavors, round and full, tell a story of seasonality and tradition.*

*The Chef has designed for ITA Airways' menu 3 dishes that represent his cuisine: the appetizer "Zucchini tartare with almonds and pumpkin flowers", the "Amberjack, citrus and turmeric", to end with the "Vesuvius apricot tartlets".*

*These recipes enrich and enhance our menu, where you can also find other meal suggestions to choose from always inspired by the best Italian tradition.*

**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

## TARTARE DI ZUCCHINE, MANDORLE E FIORI DI ZUCCA



*Dadolata di zucchine saltate e fiori di zucca, amalgamate con crema di mandorle al naturale, menta e maggiorana.*

## SEPIE E PATATE

*Insalatina di seppie e patate profumata al limone, asparagi di mare croccanti e gel di pomodoro rosso al basilico.*

# PIATTO PRINCIPALE

## MACCHERONCELLI AI TRE POMODORI

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

## RICCIOLA, AGRUMI E CURCUMA



*Ricciola cotta a bassa temperatura con la sua essenza agli agrumi e curcuma, servita con un soffice di patate e fagiolini nel loro pesto.*

## POLLO, POMODORI SECCHI, OLIVE E PINOLI

*Medaglioni di pollo cotto a bassa temperatura ripieni di pomodori secchi, olive taggiasche e pinoli, caponatina di peperoni rossi e sedano croccante e purea di patate all' erba cipollina.*

## CONTORNO

*Verdure grigliate miste.*



*Piatto disegnato dallo chef Gennaro Esposito*

# APPETIZERS

## ZUCCHINI TARTARE WITH ALMONDS AND PUMPKIN FLOWERS



*Diced zucchini sauted and pumpkin flowers, mixed with natural almond cream, mint and marjoram.*

## CUTTLEFISH AND POTATOES

*Small cuttlefish and potato salad flavoured with lemon, crispy sea asparagus and red tomato gel with basil.*

# MAIN COURSE

## THREE TOMATO MACCHERONCELLI

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

## AMBERJACK, CITRUS AND TURMERIC



*Amberjack cooked at low temperature with essence of citrus and turmeric, served with a potato soft flan and green beans in their pesto.*

## CHICKEN, DRIED TOMATOES, OLIVES, AND PINE NUTS

*Chicken medallion cooked at low temperature stuffed with dried tomatoes, Taggiasca olives and pine nuts, small caponata with red peppers and crispy celery, mashed potatoes with chives.*

## ACCOMPANIMENTS

*Mixed grilled vegetables.*

# PER FINIRE

## VIAGGIO NEI CASEIFICI ITALIANI

*Selezione di formaggi DOP della tradizione italiana serviti con mostarda senapata di pere, noci tostate e prugne secche.*

*In sequenza di degustazione:*

*Asiago, Salva Cremasco, Pecorino Sardo.*

## CROSTATINA ALLE ALBICOCCHIE DEL VESUVIO



*Crostatina di pasta frolla alle albicocche del Vesuvio candite, servita con salsa alla vaniglia.*

# SPUNTINO

## SELEZIONE DI FORMAGGI DOP SERVITA CON MOSTARDA SENAPATA DI PERE, PRUGNE SECCHIE E NOCI TOSTATE

## SNACK DOLCI E SALATI

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



*Piatto disegnato dallo chef Gennaro Esposito*

# TO FINISH

## ITALIAN DAIRY EXPERIENCE

*A PDO cheese tasting experience with pear mustard, toasted walnuts and dried plums.*

*Tasting sequence:*

*Asiago, Salva Cremasco, Pecorino Sardo.*

## VESUVIUS APRICOT TART

*Shortcrust pastry tart with candied apricots from Vesuvius, served with vanilla sauce.*



# SNACK

## ASSORTED PDO CHEESE BOARD SERVED WITH PEAR MUSTARD, DRIED PLUMS AND TOASTED WALNUTS

## SWEET & SAVOURY SNACKS

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



# DA BERE / TO DRINK

## SOFT DRINKS

*Succo d'arancia / Orange juice*

*Succo d'ananas / Pineapple juice*

*Coca Cola*

*Coca Cola Zero*

*Birra / Beer*

*Tonica*

*Ginger ale*

## ACQUA / WATER

*Naturale e Frizzante / Natural or Sparkling*

## TÈ E TISANE / TEA AND HERBAL TEAS SELECTION

*Tè classico / Ceylon Black*

*Tè verde / China Green*

*Tisana digestiva / Lemongrass and Linden Blossom*

*Tisana rilassante / Golden Flowers Tea*

*Camomilla / Herbal Relax Tea*

## CAFFÈ / COFFEE

*Cappuccino / Cappuccino*

*Caffè espresso / Espresso coffee*

*Caffè espresso decaffeinato / Decaffeinated Espresso*

*Caffè americano / Brewed coffee*



AZ 853, AZ 855