



MENÙ
MENU

I nostri menù vogliono rendere omaggio alla cucina italiana, coniugando tradizione e innovazione per stupire i nostri ospiti con sapori sempre nuovi e allo stesso tempo farli sentire a casa.

Lo Chef Gian Piero Vivalda dell'Antica Corona Reale, 2 stelle Michelin per il 2025, ha disegnato per ITA Airways 2 piatti signature che sono dei veri e propri manifesti programmatici del suo ricettario invernale, ricco, evocativo e tradizionale per eccellenza; si parte dall'antipasto, un "Morbido di galletto al Parmigiano Reggiano", per finire con il dolce, una "Mousse ai sapori del Mont Blanc".

Nella proposta dello Chef, il Piemonte ed il territorio delle Langhe sono i protagonisti indiscussi, attraverso piatti che tramandano i sapori della tradizione, reinterprestandoli ogni giorno.

La sua cucina è frutto di una continua evoluzione, risultato di un impegno familiare che perdura da oltre cinque generazioni, con una costante vocazione avanguardista.

Un menù studiato per regalare un'esperienza gastronomica completa, un vero e proprio viaggio attraverso i sapori della tradizione, basato sulla meticolosa ricerca della qualità della materia prima con particolare attenzione agli abbinamenti organolettici, ai profumi ed ai colori dei piatti.

Le ricette dello Chef arricchiscono ed impreziosiscono l'intero menù, dove figurano anche altre proposte tra cui poter scegliere, sempre all'insegna della stagionalità e dell'eccellenza italiana.

Our menus have been created to honor Italian cuisine, as they combine tradition and innovation to amaze our guests with new flavors while at the same time making them feel at home.

The 2 Michelin stars Chef Gian Piero Vivalda for 2025 has designed 2 signature dishes for ITA Airways that are examples of his richest, most evocative and traditional Winter culinary philosophy: the "Chanterelle mushroom soft pie with parmigiano Reggiano", and the "Mont Blanc flavored mousse" as the dessert.

In the Chef's proposal, Piedmont and the Langhe territory are the undisputed protagonists, through dishes that preserve the flavors of tradition, reinterpreting them every day.

His cuisine is the result of continuous evolution, the effort of a family commitment that has lasted for over five generations, with a constant avant-garde vocation.

The menu is designed to offer a complete gastronomic experience. It is committed to search and provide the best quality raw material with particular focus on flavors combinations, aromas and colors of the dishes.

The Chef's recipes enrich and embellish the entire menu, which also includes other proposals to choose from, always guided by seasonality and inspired by Italy.

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

MORBIDO DI GALLETTO AL PARMIGIANO REGGIANO



Mousse di galletto e parmigiano reggiano, gel di aceto balsamico e crudité di verdure.

CALAMARETTI CON HUMMUS DI CECI E MELOGRANO

Insalata di calamaretti croccanti servita con hummus di ceci, broccoli al vapore e 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.

TAGLIATA DI POLLO E RADICCHIO TREVIGIANO

Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura brasata nel suo fondo, servita con radicchio trevigiano, porri brasati e purea di mele renette.

BRANZINO E CREMA DI CAVOLFIORI

Involentino di branzino e salmone cotto al vapore, servito su una crema di cavolfiori con bietoline rosse croccanti, olive e capperi in fiore.

CONTORNO

Insalatina fresca di rucola, carote julienne, pomodorini gialli, finocchi e mandorle tostate.



Piatto disegnato dallo chef Gian Piero Vivalda

STARTER

CHANTERELLE MUSHROOM SOFT PIE WITH PARMIGIANO REGGIANO



Chanterelle and parmigiano Reggiano mousse, balsamic vinegar and vegetable crudités.

CALAMARI SALAD WITH CHICKPEA HUMMUS AND POMEGRANATE

Crispy calamari salad served with chickpea hummus, steamed broccoli and pomegranate.

MAIN COURSE

THREE TOMATO MACCHERONCELLI

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

SLICED CHICKEN AND RED CHICORY FROM TREVISO

Chicken cooked at a low temperature braised in its base, served with red chicory from Treviso, braised leeks and rennet apple purée.

SEABASS AND CAULIFLOWER CREAM

Steamed sea bass and salmon roll, served on a cauliflower cream bed with crunchy red beets, olives and flowering capers.

ACCOMPANIMENTS

Fresh rocket salad, julienne carrots, yellow cherry tomatoes and fennel with toasted almonds.

PER FINIRE

VIAGGIO NEI CASEIFICI ITALIANI

Selezione di formaggi della tradizione italiana serviti con mostarda senapata di fichi, noci e "fruttino" di cotognata.

In sequenza di degustazione:

Asiago DOP, robiola di Roccaverano DOP, pecorino romano DOP.

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

MOUSSE AI SAPORI DEL "MONT BLANC"

Rivisitazione del tradizionale dolce piemontese, servito su coulis al mandarino di Ciaculli.



SPUNTINO

SELEZIONE DI FORMAGGI DOP SERVITA CON MOSTARDA SENAPATA DI FICHI, NOCI E "FRUTTINO" DI COTOGNATA

SNACK DOLCI E SALATI

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



Piatto disegnato dallo chef Gian Piero Vivalda

TO ROUND OFF

ITALIAN DAIRY EXPERIENCE

A cheese tasting experience served with fig mustard, walnuts and quince jam.

Tasting sequence:

Asiago PDO, robiola from Roccaverano PDO, Roman pecorino PDO.

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

“MONT BLANC” FLAVORED MOUSSE

A modern remake of the traditional Piedmontese dessert, served on Ciaculli mandarin coulis.



SNACK

ASSORTED ITALIAN PDO CHEESE BOARD SERVED WITH FIGS MUSTARD, WALNUTS AND QUINCE JAM

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 / Tonic water

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 / Italian instant coffee



