



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 3 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 proseguire con i "Ravioli al baccalà in crema di cavolo nero" 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, reinterpretandoli 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 3 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", the "Cod ravioli in black cabbage cream, 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.

PRIMI

RAVIOLI AL BACCALÀ IN CREMA DI CAVOLO NERO



Ravioli del "Plin" ripieni di baccalà mantecato, servito su crema di cavolo nero, con chips croccanti.

MACCHERONCELLI AI TRE POMODORI

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

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.

PASTA

COD RAVIOLI IN BLACK CABBAGE CREAM



"Plin" ravioli filled with creamed cod, served on a black cabbage cream and crunchy chips.

THREE TOMATO MACCHERONCELLI

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

SECONDI

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.

RISO E VERDURE BIRYANI CON DAHL DI LENTICCHIE

Piatto della tradizione indiana.

CONTORNO

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

PANE

Filone casareccio multicereali a lievitazione naturale.
Selezione di pane misto.

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.

SELEZIONE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

MOUSSE AI SAPORI DEL "MONT BLANC"

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



MAIN COURSE

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.

RICE AND VEGETABLE BIRYANI AND LENTIL DAHL

Traditional Indian dishes.

ACCOMPANIMENTS

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

BREAD

*Loaf of multicereal grain sourdough bread.
Selection of mixed breads.*

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.

SELECTION OF SEASONAL FRESH FRUIT

“MONT BLANC” FLAVORED MOUSSE

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



SPUNTINO

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

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

SELEZIONE ITALIANA

PIZZA NAPOLETANA GOURMET COTTA SU PIETRA, CON CREMA DI
PATATE, CICORIA LEGGERMENTE PICCANTE, POMODORI SECCHI E
MOZZARELLA DI BUFALA, SERVITA CALDA

OLIVE VERDI, CARCIOFINO E POMODORO SECCO

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SELEZIONE INDIANA

TORTINO DI PATATE AL CORIANDOLO

FLAN DI MAIS ALLA CURCUMA E SESAMO NERO CON CIPOLLA
ROSSA CONFIT E SPINACI SALTATI

KHEER DI RISO AL LATTE DI COCCO, UVA SULTANINA E FIORI DI
ARANCIO, GRANELLA DI PISTACCHI

PARATHA

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ

SNACK

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

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

ITALIAN TASTING BOARD

GOURMET NEAPOLITAN STONE BAKED PIZZA, WITH CREAM OF
POTATOES, SLIGHTLY SPICY CHICORY, DRIED TOMATOES AND
BUFFALO MOZZARELLA, SERVED HOT

GREEN OLIVES, ARTICHOKE AND DRIED TOMATO

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

INDIAN TASTING BOARD

POTATO PIE WITH CORIANDER

TURMERIC AND BLACK SESAME CORN FLAN WITH CONFIT RED
ONION AND SAUTÉED SPINACH

COCONUT MILK RICE KHEER, SULTANAS AND ORANGE
BLOSSOMS, CHOPPED PISTACHIOS

PARATHA

ESPRESSO, ITALIAN INSTANT COFFEE, TEA SELECTION

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.



AZ 770

