



MENÙ
MENU
メニュー

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 4 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", il "Cappello da prete all'Arneis" 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 4 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, the "Cappello da Prete veal cut flavored with Arneis", 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.

イタリア料理の心を大切にしたいメニューです。親しみやすく、しかも常に新しい味覚をお楽しみいただけるよう、伝統とイノベーションを組み合わせました。お料理をご用意しました。

2025年版ミシュラン2つ星のレストラン「アンティーカ・コローナ・レアーレ」のシェフ、ジャン・ピエロ・ヴィヴァルダが、ITAエアウェイズのために腕をふるって特色ある4皿の料理を創作しました。いずれも趣あふれる伝統の味と冬の味覚を存分にお楽しみいただけるお料理です。まず前菜は「ジロール茸のムース、バルミジャーノ・レッジャーノ風味」、続いて「ラヴィオリのバックラ詰め、黒キャベツのクリーミーソース添え」、そして「牛ミズジのアルネイス風味」、最後に「ムースのモンブラン風味」で締めくくります。

シェフが提案するこのメニューの主演は、まぎれもなくピエモンテとランゲ地方で、代々継がれてきた伝統の味を、日々新たにアレンジし続けています。

当シェフの料理は、一家が五世代を通じて揺らぐことなく追求してきた弛まぬ進化のためものです。前衛的な使命感のもとに受け継がれてきた努力の成果なのです。

料理の味覚、香り、彩りに特に配慮して上質の材料を慎重に選び、完璧な食体験をご堪能いただけるよう工夫されたメニューであり、伝統の味を通じた真正銘の旅をご体験いただけます。

シェフの料理はメニュー全体を豊かで贅沢なものにしてありますが、このほかにも季節感とイタリアの秀逸な食をテーマとした他の選択肢もご用意しております。

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

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.

CAVATELLI CACIO, PEPE E CARCIOFO

Cavatelli con fonduta leggera di cacio, pepe e limone, serviti con caponatina di carciofi alla romana e pomodorini semi-dry.



Chi desiderasse ricevere un pasto più leggero, può rivolgersi al Personale di bordo.

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.

CAVATELLI PASTA WITH CHEESE, PEPPER AND ARTICHOKES

Cavatelli with light cacio cheese, pepper and lemon fondue, served with a "caponata" of Roman artichokes and semi-dry cherry tomatoes.



Our Cabin Crew will be on hand to assist if you prefer lighter meals.

前菜

ジロール茸のムース、パルミジャーノ・レッジャーノ風味



ジロール茸とパルミジャーノ・レッジャーノのムースに、バルサミコ酢のゼリーと生野菜のクルディテを添えて。

ヤリイカとひよこ豆のフムス、ざくろ添え

歯ごたえのあるヤリイカのサラダにひよこ豆のフムスとブロッコリーの蒸し焼きとざくろを添えて。

パスタ

バッカラのラヴィオリ、黒キャベツのクリーミーソース



バッカラ (干鱈) マンテカートのを詰めた「プリン」ラヴィオリに、黒キャベツのクリーミーソースとカリカリのチップスを添えて。

カヴァテッリパスタのチーズ、胡椒、アーティチョーク和え

カヴァテッリパスタをチーズと胡椒とレモンによる軽い味のフォンデュソースで和え、アーティチョークのローマ風カボナータとセミドライトマトを添えて。

 これよりも軽なお食事をご希望の方は乗務員まで声をおかけください。

SECONDI

CAPPELLO DA PRETE ALL'ARNEIS



Cappello da prete di vitello all'Arneis, purè di mele renette, tapenade di porro e radicchio.

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.

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

ARNEIS FLAVORED MEAT "CAPPELLO DA PRETE"

"Cappello da Prete" veal cut flavored with Arneis, rennet apple purée, leek and radicchio tapenade.



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.

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.



メイン料理

牛ミスジのアルネイス風味



牛肉のミスジをアルネイス（白ワイン）で仕上げ、レネット種りんごのピューレ、ポロネギとラディッキオのタブナードを添えました。

シーバスのカリフラワーソース

シーバスとサーモンをロール状にして蒸し、カリフラワーのクリームソースの上に並べました。歯ごたえのあるレッドビーツ、オリーブ、ケッパールの花を添えて。

付け合わせ

ルッコラ、にんじんの千切り、イエロートマト、フェネル、煎りアーモンドのサラダ。

パン

天然酵母使用の田舎風雑穀パン。
パン各種。

しめくりに

イタリアンチーズの世界

特選PDOチーズの盛り合わせ。イチジク、クルミ、マルメロジャムのカラシ風味モスタルダ添え。

次の順序でお楽しみください：

PDOアジアゴ、ロッカヴェラーノ産PDOロビオーラ、PDOペコリーノロマーノ。

季節の特選フルーツ

「モンブラン」風味のムース



ピエモンテ地方の伝統的デザートを現代風アレンジしたムースに、チアククリ産（シチリア）のマンダリンオレンジソースを添えて。

SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

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

FOCACCINA ALLE OLIVE

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

COLAZIONE INTERNAZIONALE

SUCCO D'ARANCIA

SUCCO D'ANANAS

YOGURT NATURALE ED ALLA FRUTTA

SELEZIONE DI LIEVITI CALDI TRADIZIONALI

FRITTATINA DI PATATE E PISELLI, SERVITA CON
SALSICCIA DI POLLO E POMODORINO GRIGLIATO

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ E LATTE

SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

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

MINI FOCACCIA WITH OLIVES

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

INTERNATIONAL BREAKFAST

ORANGE JUICE

PINEAPPLE JUICE

PLAIN AND FRUIT YOGURT

WARMED BAKERY SELECTION AND PRESERVES

POTATO AND PEA OMELETTE, SERVED WITH
CHICKEN SAUSAGE AND GRILLED CHERRY TOMATO

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

ESPRESSO, ITALIAN INSTANT COFFEE, TEA SELECTION

軽食

サンドイッチ各種

厳選PDOチーズ、イチジク、クルミ、マルメロジャムの
カラシ風味モスタルダ添え

オリーブ入りミニフォカッチャ

季節のカットフルーツ

甘味&塩味のおやつ

朝食

オレンジジュース

パイナップルジュース

ナチュラルヨーグルト、フルーツヨーグルト

ほかほかのパン

ジャガイモとグリーンピースのオムレツ、チキンソーセージ
とグリルトマト添え

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

トニックウォーター

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 792

