



MENÙ
MENU

Davide Oldani, Chef e proprietario del Ristorante D'O, ha ideato per ITA Airways 4 ricette che rappresentano la sua cucina leggera ed armonica. Nei suoi piatti si predilige l'utilizzo di vegetali sapientemente processati con innovative tecniche di cottura, con l'intento di trasmettere un nuovo modo di fare cucina, più attento all'ambiente e una proposta gastronomica sostenibile legata alla conoscenza ed al rispetto delle materie prime. Per Davide Oldani la cucina italiana è grande, oltre che per la sua varietà e gusto, anche per la possibilità di essere costantemente reinterpretata, rivisitando piatti classici in versione POP, dove l'innovazione si fonde con la tradizione. Nei suoi piatti la stagionalità, la semplicità delle lavorazioni e la delicatezza delle verdure primaverili sono protagoniste. Si inizia con la "Zucchini frangipane" come antipasto, per proseguire con i "Cannelloni al ragout vegetale", il "Rustin negà di vitello", per terminare con "Ricotta e fragole al profumo di basilico" come dolce. Un menù studiato per regalare un viaggio attraverso profumi, sapori e colori delle eccellenze del nostro Paese in cui figurano anche altre proposte tra cui poter scegliere sempre all'insegna della stagionalità e della prelibatezza italiana.

Chef and owner of the D'O Restaurant, Davide Oldani has created 4 recipes for ITA Airways that represent his light and harmonious cuisine. He favors the use of vegetables expertly processed with innovative techniques, with the aim to convey a new way of cooking, more attentive to the environment and promote a sustainable cuisine tied to the knowledge and respect of raw materials. For Davide Oldani Italian cuisine is great, not only for its variety and taste, but also for the possibility of being constantly reinterpreted, by revisiting classic dishes in a POP version, where innovation blends with tradition. The seasonality, the simplicity of the preparation and the delicacy of spring vegetables are the stars of the Chef's dishes. His menu starts with the "Frangipane Zucchini" appetizer, continuing with the "Vegetable Cannelloni ragout", to the "Rustin negà of veal", ending with the "Basil scented strawberries Ricotta" dessert. A menu designed to offer a journey through the scents, flavors and colors of our Country, where you can also find other dishes to choose from, always keeping in mind seasonality and Italian fine dining.

MENÙ
MENU

FOOD
by
Davide Oldani

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 un Crodino analcolico, oppure 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, non-alcoholic Crodino, or enjoy our boutique selection of Italian wines and craft beer.

SAVOR IT WITH

salted almonds and cashewnuts.

ANTIPASTI

ZUCCHINA FRANGIPANE

FOOD

Zucchina ripiena con salsa tonnata, amaretti sbriciolati, uvetta e pinoli.

INSALATINA DI POLLO E ASPARAGI

Insalatina di pollo cotto a bassa temperatura, asparagi croccanti profumati al limone, lamelle di mandorle e maionese alla rapa rossa.

PRIMI

CANNELLONI AL RAGOUT VEGETALE

FOOD

Cannelloni con ragout di legumi gratinati, vellutata di lattuga e mandorle.

MACCHERONCELLI AI TRE POMODORI

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

SECONDI

“RUSTIN NEGÀA” DI VITELLO

FOOD

Aletta di vitello “al latte”, pera e carota.

DENTICE ALLE ERBE

Dentice in crosta di pane alle erbe servito con purea di sedano rapa e agretti croccanti.

CONTORNO

Insalatina di rucola con finocchi julienne, pomodorini gialli, semi di girasole e ravanelli a fette.

PANE

Filone casareccio con semi di zucca a lievitazione naturale. Selezione di pane misto.

STARTER

"FRANGIPANE" ZUCCHINI

FOOD

Stuffed zucchini filled with tuna sauce, raisins, pine-nuts and amaretto biscuits.

ASPARAGUS AND CHICKEN SALAD

Chicken salad cooked at low temperature served on a crunchy and lemon flavored asparagus, with almond leaves and red turnip mayonnaise.

PASTA

VEGETABLE CANNELLONI RAGOUT

FOOD

Cannelloni with gratinated legume ragout, lettuce soft cream and almonds.

THREE TOMATO MACCHERONCELLI

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

MAIN COURSE

VEAL "RUSTIN NEGÀA"

FOOD

Milky veal wing with pear and carrot.

HERB CRUSTED SNAPPER

Snapper fish toasted with bread and herbs, accompanied by a celery root puree and vegetable crunchy "agretti".

ACCOMPANIMENTS

Fresh rocket salad, julienne fennels, yellow cherry tomatoes, toasted sunflower seeds and radish slices.

BREAD

*Sourdough loaf bread with pumpkin seeds.
Selection of mixed breads.*

PER FINIRE

VIAGGIO NEI CASEIFICI ITALIANI

Selezione di formaggi della tradizione italiana serviti con albicocca disidratata pistacchi e mostarda senapata di pere.

In sequenza di degustazione:

primo sale, fontina, parmigiano reggiano DOP.

SELEZIONE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

RICOTTA E FRAGOLE AL PROFUMO DI BASILICO

FOOD

Ricotta al cucchiaino, fragole affogate, basilico e briciole di pane dolce alla farina gialla.

SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

SELEZIONE DI FORMAGGI DELLA TRADIZIONE ITALIANA SERVITI CON ALBICOCCA DISIDRATATA PISTACCHI E MOSTARDA SENAPATA DI PERE

PIZZA NAPOLETANA GOURMET CON CREMA DI ASPARAGI, POMODORINI SEMI-DRY, OLIVE RIVIERA E MOZZARELLA, SERVITA CALDA

BROWNIE ALLE NOCI

SNACK DOLCI E SALATI

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

TO ROUND OFF

ITALIAN DAIRY EXPERIENCE

A cheese tasting experience served with pear mustard, a dried apricot and pistachios.

Tasting sequence:

"primo sale", fontina, parmigiano reggiano PDO.

SELECTION OF SEASONAL FRESH FRUIT

BASIL SCENTED STRAWBERRIES RICOTTA

FOOD

Creamy ricotta, basil scented strawberries and sweet yellow flour breadcrumbs.

SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

**ASSORTED ITALIAN PDO CHEESE BOARD SERVED WITH
PEAR MUSTARD, A DRIED APRICOT
AND PISTACHIOS**

**GOURMET NEAPOLITAN STONE BAKED PIZZA, WITH CREAM OF
ASPARAGUS, DRIED TOMATOES, OLIVES AND MOZZARELLA CHEESE,
SERVED HOT**

WALNUTS BROWNIE

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 coffeee



AZ 838, AZ 848, AZ 856

