



**MENÙ**  
MENU



*Lo Chef etico Norbert Niederkofler, in collaborazione con Mauro Siega, Executive Chef nel suo ristorante 3 stelle Michelin Atelier Moessmer Norbert Niederkofler, ha creato per questo menù autunnale di ITA Airways 4 piatti rappresentativi della sua cucina ispirata al principio della sostenibilità.*

*I prodotti rigorosamente di stagione sono i protagonisti indiscussi dei piatti proposti, che rivelano il gusto schietto e genuino della montagna. Si parte dall'antipasto "Rapa e capra", per proseguire con la "Carbonara tirolese di montagna", il "Gulasch di funghi e canederli piastrati", piatto vegetariano, per finire con la "Enrosadira", dolce che richiama con la sua cromaticità i tramonti rosati delle Dolomiti.*

*Nella proposta dello Chef, il rispetto dei cicli naturali è il principio chiave che guida la preparazione di ogni sua creazione, secondo una filosofia di cucina e di vita che può essere così sintetizzata:*

***"Voglio ispirare il mondo con la scintilla della cucina etica, per cambiare il modo in cui mangiamo, lavoriamo insieme e viviamo."***

*Anche per questo, Chef Niederkofler è stato uno dei primi a ricevere la "stella verde Michelin".*

*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 della prelibatezza italiana.*

*The Ethical Chef Norbert Niederkofler, together with Mauro Siega, Executive Chef in his 3 Michelin star restaurant Atelier Moessmer Norbert Niederkofler, has created for ITA Airways' autumn menu 4 dishes representative of his cuisine inspired by the values of sustainability.*

*Strictly seasonal products are the undisputed stars of these dishes, which reveal the frank and genuine taste of the mountains.*

*Starting with the "Beet and goat" appetizer, continuing with the "Tyrolean mountain Carbonara", to the "Mushroom goulash and Canederli", a vegetarian dish, ending with the "Enrosadira", a dessert that evokes with its colors the rosy sunsets of the Dolomites.*

*In the Chef's proposal, respect for natural cycles is the key principle that guides the preparation of every single creation, according to a cooking and living philosophy that can be summarized as follows:*

***"I want to inspire the world with the spark of ethical cuisine, in order to change the way we eat, collaborate and live."***

*Also for this reason, Chef Niederkofler was one of the first who received the "Michelin green star".*

*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

**NNK** NORBERT  
NIEDERKOFLER  
the  
ethical  
chef

# 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

## RAPA E CAPRA

*Tartare di rapa rossa, salsa di formaggio di capra ed erba cipollina.*



## BACCALA', CAVOLI E MANDORLE

*Tortino freddo di baccalà cotto a bassa temperatura con cimette di broccolo siciliano, cavolfiori viola e broccolo romanesco, olive taggiasche, pomodorini e maionese alle mandorle.*

# PRIMI

## CARBONARA TIROLESE DI MONTAGNA

*Pasta Monograno Felicetti, crema di porri, ciccioli di speck e fonduta all'uovo.*



## RISO CARNAROLI, ZUCCA E TALEGGIO DOP

*Savarin di risotto alla zucca gialla ed erbette, fonduta leggera di taleggio, porri e zucca brasati, aceto balsamico tradizionale.*

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

 *Piatto disegnato da*

**NNK** NORBERT  
NIEDERKOFER  
the  
ethical  
chef

# STARTER

## BEET AND GOAT CHEESE

*Beet tartare, goat cheese sauce and chives.*



## COD, CABBAGE AND ALMONDS

*Cold pie of low-temperature cooked cod with Sicilian broccoli florets, purple cauliflower and Romanesco broccoli, Taggiasca olives, cherry tomatoes and almond mayonnaise.*

# PASTA

## TYROLEAN MOUNTAIN CARBONARA

*"Monograno Felicetti" pasta, leeks cream, speck cracklings and egg fondue.*



## PUMPKIN CARNAROLI RICE WITH PDO TALEGGIO CHEESE

*Savarin with yellow pumpkin and herbs, light taleggio fondue, braised leeks and pumpkin, traditional balsamic vinegar.*



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



*Recipe designed by*

**NNK** NORBERT  
NIEDERKOFLER  
the  
ethical  
chef

# SECONDI

## GULASCH VEGETARIANO DI FUNGHI E "CANEDERLI PIASTRATI"

*Funghi trifolati e cotti con cipolla, prezzemolo e aglio, serviti con i classici canederli. Piatto vegetariano.*



## GARRETTO DI VITELLO, POLENTA E CAVOLO NERO

*Medaglione di vitello brasato al vino rosso, tortino di polenta cremosa alle erbe, cavolo nero e carotine.*

## CONTORNO

*Insalatina fresca a base di lattuga, sedano rapa, pomodorino giallo, radicchio e semi di girasole tostiti.*

## PANE

*Filone casareccio scuro a lievitazione naturale.  
Selezione di pane misto.*

# PER FINIRE

## VIAGGIO NEI CASEIFICI ITALIANI

*Selezione di formaggi della tradizione italiana serviti con mostarda di pere, pistacchi salati e albicocca disidratata.*

*In sequenza di degustazione:  
Trentingrana DOP, Taleggio DOP, Cacio di Pienza.*

## SELEZIONE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

## ENROSADIRA

*Sablè di grano saraceno con panna cotta aromatizzata alla verbena e coulis di frutti di bosco.*



# MAIN COURSE

## VEGETARIAN MUSHROOM GOULASH AND "CANEDERLI"

*Sautéed mushrooms cooked with onion, parsley and garlic, served with classic pan-fried bread dumplings. Vegetarian dish.*



## VEAL HOCK WITH POLENTA AND BLACK CABBAGE

*Veal medallion braised in red wine, served with a herbs and black cabbage creamy polenta tart and baby carrots.*

## ACCOMPANIMENTS

*Fresh salad with lettuce, celeriac, yellow cherry tomatoes, radicchio and toasted sunflower seeds.*

## BREAD

*Loaf of naturally dark sourdough bread.  
Selection of mixed breads.*

# TO ROUND OFF

## ITALIAN DAIRY EXPERIENCE

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

*Tasting sequence:  
PDO Trentingrana, PDO Taleggio, Cacio of Pienza.*

## SELECTION OF SEASONAL FRESH FRUIT

## ENROSADIRA

*Buckwheat sablé with Verbena-infused panna cotta and berry coulis.*



Recipe designed by

**NNK** NORBERT  
NIEDERKOFLER  
the  
ethical  
chef

# SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI SERVITA CON MOSTARDA  
DI PERE, PISTACCHI SALATI E ALBICOCCA DISIDRATATA

POLPETTE DI MELANZANE

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

OMELETTE POMODORO E MOZZARELLA, 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 CHEESE BOARD SERVED WITH PEAR MUSTARD,  
SALTED PISTACHIOS AND A DRIED APRICOT

AUBERGINE VEGETARIAN MEATBALLS

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

# INTERNATIONAL BREAKFAST

ORANGE JUICE

PINEAPPLE JUICE

PLAIN AND FRUIT YOGURT

WARMED BAKERY SELECTION AND PRESERVES

TOMATO AND MOZZARELLA OMELETTE, SERVED WITH  
CHICKEN SAUSAGE AND GRILLED CHERRY TOMATO

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

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*

*Tonica*

*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 672, AZ 674, AZ 680



