



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, ha disegnato per ITA Airways 4 piatti signature che sono dei veri e propri manifesti programmatici del suo ricettario autunnale, il più ricco, evocativo e tradizionale per eccellenza; si va dalla "Supreme di Faraona alle castagne", al "Raviolo del plin alla zucca mantovana e mostarda", al "Garretto di Vitello alle mele e Porto bianco" fino al dolce, la "Bavarese al cioccolato fondente, gelée al mandarino e glassa al caffè".*

*Un menù studiato per regalare un'esperienza gastronomica completa, basata sulla meticolosa ricerca della qualità della materia prima con particolare attenzione agli abbinamenti organolettici, ai profumi ed ai colori dei piatti.*

*Queste ricette arricchiscono ed impreziosiscono l'intero menù, dove troverete anche altre proposte tra cui poter scegliere, sempre all'insegna della prelibatezza 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 has designed 4 signature dishes for ITA Airways that are examples of his richest, most evocative and traditional Fall culinary philosophy: the "Chestnut guinea-hen Supreme", the "Raviolo del plin with Mantova pumpkin and mustard", the "Veal hock with apples and white Port", and the "Dark chocolate Bavarian cream, mandarin gelée and coffee glaze" as the dessert.*

*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. These recipes enrich and embellish the whole menu, where you can also find other choices typical of Italian gastronomic culture.*

イタリア料理の心を大切にしましたメニューです。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。

ミシュラン2つ星のレストラン「アンティーカ・コロナ・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。いずれも伝統の味と秋の味覚を存分にお楽しみいただけるお料理です。「ホロホロ鳥と栗のシュープレーム」、「マントヴァ産かぼちゃとモスタルダのラビオリ・デル・プリン」、「子牛のガレットのりんごとポート白ワイン風味」、そしてデザートは「ブラックチョコレートのパバロア、マンダリンオレンジゼリーとコーヒースソース添え」です。

お料理の味覚、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す。充実したレシピの豊かなメニューとなっておりますが、このほかにも、イタリアの美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 topped with soda water.*

### **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

## **SUPREME DI FARAONA ALLE CASTAGNE**



*Supreme di faraona alle castagne in olio aromatizzato all'arancia, con misticanza di finocchi e radicchio di Treviso.*

## **SFORMATINO DI SEDANO RAPA ALLE MELE E NOCCIOLE**

*Flan di sedano rapa accompagnato da una crema di mele golden profumate al timo, arricchito da nocciole tostate e chicchi di melograno.*

# PRIMI

## **RAVIOLO "DEL PLIN" ALLA ZUCCA MANTOVANA E MOSTARDA**



*Raviolo "del plin" alla zucca mantovana e mostarda su crema alla robiola di Roccaverano, con aceto balsamico tradizionale e croccante di amaretti.*

## **SAVARIN DI RISOTTO VERDE CON CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO DOP E FUNGHI PORCINI**

*Riso carnaroli agli spinaci dalla classica forma a savarin, accompagnato da una crema al parmigiano Reggiano DOP, bouquet di funghi porcini croccanti al rosmarino e crumble di salsiccia.*



*Piatto disegnato dallo chef Gian Piero Vivalda*

# APPETIZERS

## CHESTNUT GUINEA-HEN SUPREME



*Guinea-hen supreme with chestnuts and orange infused oil, on a fennel and Treviso radicchio salad.*

## CELERIAC FLAN WITH APPLES AND HAZELNUTS

*Celeriac flan accompanied by a thyme scented golden apple cream, enriched with crunchy toasted hazelnuts and pomegranate seeds.*

# FIRST COURSE

## RAVIOLO "DEL PLIN" WITH MANTOVA PUMPKIN AND MUSTARD



*Plin ravioli filled with Mantova pumpkin and mustard, on a cream of robiola cheese from Roccaverano, traditional balsamic vinegar and almond crunch.*

## GREEN RISOTTO SAVARIN WITH PARMIGIANO REGGIANO PDO CHEESE AND PORCINI MUSHROOMS

*Spinach Carnaroli rice served with tasty parmigiano Reggiano PDO cream topped by crispy rosemary flavored porcini mushrooms and a sausage crumble.*



# 前菜

## ホロホロ鳥と栗のシュープリーム



栗とオレンジ風味オイルで味付けしたホロホロ鳥のシュープリームにフェネルとトレヴィーゾ産チコリのサラダを添えて。

## セルリアックのフラン、りんごクリームとヘーゼルナッツ添え

なめらかな舌触りのセルリアックのフランとタイム風味のゴールデンデリシヤス種のりんごのクリームにカリッとした歯ごたえのヘーゼルナッツと輝く柘榴の粒を添えて。

# プリモ

## マントヴァ産かぼちゃとモスタルダのラビオリ・デル・プリン



マントヴァ産かぼちゃとモスタルダのラビオリ「デル・プリン」（パスタ生地を手でつまんで閉じた、の意）をロッカヴェラーノ産ロビオラチーズのクリームの上に乗せました。伝統的バルサミコ酢とカリカリのアマレッティを添えて。

## グリーンリゾットのリング盛り、PDOパルミジャーノ・レッジャーノチーズのクリームとポルチャーニ茸添え

カルナローリ種のお米とホウレンソウで作ったリゾットとPDOパルミジャーノ・レッジャーノチーズの風味豊かなクリーム。ローズマリーで風味を付けたカリカリのポルチャーニ茸と、ほぐしソーセージを添えて。

# SECONDI

## GARRETTO DI VITELLO ALLE MELE E PORTO BIANCO



*Garretto di vitello con croccante alle mele e Porto bianco su crema di zucchine e croccante di mele al timo.*

## FILETTO DI SPIGOLA ALLO ZAFFERANO ED ARANCE TAROCCO

*Filetto di spigola cucinato sulla pelle, accompagnato da salsa alle arance, patate viola "Vitelotte della Tuscia Viterbese" al burro salato e foglie di spinaci freschi saltati in purezza.*

## CONTORNO

*Insalatina mista fresca.*

# PER FINIRE

## VIAGGIO NEI CASEIFICI ITALIANI

*Selezione di formaggi DOP della tradizione italiana, con albicocca disidratata, pistacchi salati e confettura di cipolle rosse.*

*In sequenza di degustazione:*

*Trentingrana 24 mesi DOP, pecorino di Pienza, taleggio DOP.*

## SELEZIONE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

## BAVARESE AL CIOCCOLATO FONDENTE



*Bavarese al cioccolato fondente, gelée al mandarino e glassa al caffè.*

# SECOND COURSE

## VEAL HOCK WITH APPLES AND WHITE PORT



*Veal hock with apples and white Port served on a cream of zucchini with apple chips.*

## SAFFRON AND TAROCCO ORANGE SEA BASS FILET

*Sea bass filet cooked in its skin, accompanied by an orange sauce, salty buttered "Vitelotte" purple potatoes and stir-fried fresh spinach leaves.*

## ACCOMPANIMENTS

*Fresh mixed salad.*

# TO FINISH

## ITALIAN DAIRY EXPERIENCE

*A cheese tasting experience with a selection of Italian traditional PDO cheeses, served with dried apricot, salted pistachio and red onion preserve.*

*Tasting sequence: Trentingrana PDO aged 24 months, Pienza pecorino cheese, taleggio PDO cheese.*

## SELECTION OF SEASONAL FRESH FRUIT

## DARK CHOCOLATE BAVARIAN CREAM



*Dark chocolate Bavarian cream, mandarin gelée and coffee glaze.*

# セコンド

## 子牛のガレット、りんごとポート白ワイン風味



子牛のガレット（足首肉）をりんごとポート白ワインで味付けし、ズッキーニのクリームの上に乗せました。りんごのチップスを添えて。

## サフラン風味のシーバスとタロッコオレンジ

皮付きのシーバスの切り身に、オレンジ風味の美味なソース、ヴィテロツェ種の紫じゃがいもの塩味バター仕上げ、さっと炒めたホウレンソウを添えて。

## 付け合わせ

生野菜のミックスサラダ

# 最後に

## イタリアンチーズの世界

イタリア伝統のPDO特選チーズ、ドライアプリコット、塩味のピスタチオ、レッドオニオンのコンフィ

次の順序でお楽しみください:

トレンティングラーナ（24カ月熟成）、ピエンツァ産ペコリーノ、タレージョ。

## 季節の特選フルーツ

## ブラックチョコレートのババロア



ブラックチョコレートのババロア、マンダリンオレンジのゼリーとコーヒーソース添え。

# SPUNTINO

ASSORTIMENTO DI PANINI FARCITI

SELEZIONE DI FORMAGGI DOP SERVITA CON ALBICOCCA  
DISIDRATATA, PISTACCHI SALATI E CONFETTURA  
DI CIPOLLE ROSSE

ARANCINO ALLA NORMA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

# COLAZIONE ITALIANA

SUCCO D'ARANCIA

SUCCO D'ANANAS

YOGURT NATURALE ED ALLA FRUTTA

SELEZIONE DI LIEVITI CALDI TRADIZIONALI

OMELETTE POMODORO E MOZZARELLA, SALSICCIA DI POLLO E  
POMODORINO ARROSTITO

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ E LATTE

# SNACK

SELECTION OF GOURMET FILLED SANDWICHES

ASSORTED PDO CHEESE BOARD SERVED WITH DRIED  
APRICOT, SALTED PISTACHIO AND RED ONION  
PRESERVE

ARANCINO ALLA NORMA

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

# ITALIAN BREAKFAST

ORANGE JUICE

PINEAPPLE JUICE

PLAIN AND FRUIT YOGURT

WARMED BAKERY SELECTION AND PRESERVES

CHEESE AND TOMATOE OMELETTE WITH CHICKEN SAUSAGE AND  
ROASTED TOMATOES

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

ESPRESSO, BREWED COFFEE, TEA SELECTION AND MILK

# 軽食

サンドイッチ各種

**PDO**特選チーズ、ドライアプリコット、塩味のピスタチオ、レッドオニオンのコンフィ

アランチーノのノルマ風

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

ヨーグルト

フルーツヨーグルト

ほかほかのパン

トマトとモッツァレラチーズのオムレツ、ソーセージのグリル焼き、プチトマトのロール

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*

*Soda*

*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.*



# TO DRINK

## SOFT DRINKS & JUICES

*Orange juice*

*Pineapple juice*

*Coca Cola*

*Coca Cola Zero*

*Beer*

*Soda*

*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*

*Brewed 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

ソーダ水

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をご用意しております。

**ITA**  
AIRWAYS



AZ 792

