



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, 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.

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 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.

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.



Recipe designed by Chef Gian Piero Vivalda

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.



Piatto disegnato dallo chef Gian Piero Vivalda

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.



Recipe designed by Chef Gian Piero Vivalda

SPUNTINO

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

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

SELEZIONE ITALIANA

PIZZA MARGHERITA CON POMODORI DATTERINI GIALLI E
ROSSI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ

SNACK

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

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

ITALIAN TASTING BOARD

PIZZA MARGHERITA WITH YELLOW AND RED DATTERINI
TOMATOES

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

ESPRESSO, BREWED COFFEE, TEA SELECTION

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.



AZ 602, AZ 604, AZ 608, AZ 610, AZ 614, AZ 618

