



**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 3 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 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 3 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 "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

# 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.*

# PIATTO PRINCIPALE

## MACCHERONCELLI AI TRE POMODORI

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

## 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 nel suo fondo, 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 tostati.*



*Piatto disegnato dallo chef Norbert Niederkofler*

# 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.*

# MAIN COURSE

## THREE TOMATO MACCHERONCELLI

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

## 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 its sauce, 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.*

# 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.*

## TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

## ENROSADIRA

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



# SPUNTINO

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

## SNACK DOLCI E SALATI

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



*Piatto disegnato dallo chef Norbert Niederkofler*



# 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.*

## FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

## ENROSADIRA

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



# SNACK

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

## 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*

*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 coffee*



AZ 852, AZ 854, AZ 894, AZ 896, AZ 897, AZ 806, AZ 807, AZ 810



