



**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

# 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', CAVOLIE 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.*

## MACCHERONCELLI AI TRE POMODORI

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

# 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.*



## THREE TOMATO MACCHERONCELLI

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

# SECONDI

## GULASCH VEGETARIANO DI FUNGHI E "CANEDERLI PIASTRATI"



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

## SUPREMA DI POLLO, POLENTA E CAVOLO NERO

*Suprema di pollo cotta a bassa temperatura brasata nel suo fondo, tortino di polenta cremosa alle erbe, cavolo nero e carotine.*

## RISO E VERDURE BIRYANI CON DAHL DI LENTICCHIE

*Piatto della tradizione indiana.*

## 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.*

## CHICKEN SUPREME, POLENTA AND BLACK CABBAGE

*Low-temperature cooked chicken supreme braised in its sauce, creamy polenta cake with herbs, black cabbage and baby carrots.*

## RICE AND VEGETABLE BIRYANI AND LENTIL DAHL

*Traditional Indian dishes.*

## 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.*

# SPUNTINO

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

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

# SELEZIONE ITALIANA

PIZZA NAPOLETANA GOURMET CALDA, COTTA SU PIETRA, AL POMODORO CON FUNGHI MISTI SALTATI ALLE ERBE, MOZZARELLA E POMODORINI GIALLI

OLIVE VERDI, CARCIOFINO E CETRIOLINO

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

# SELEZIONE INDIANA

TORTINO DI PATATE AL CORIANDOLO

FLAN DI MAIS ALLA CURCUMA E SESAMO NERO CON CIPOLLA ROSSA CONFIT E SPINACI SALTATI

KHEER DI RISO AL LATTE DI COCCO, UVA SULTANINA E FIORI DI ARANCIO, GRANELLA DI PISTACCHI

PARATHA

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ

# SNACK

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

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

# ITALIAN TASTING BOARD

GOURMET NEAPOLITAN STONE BAKED TOMATO PIZZA WITH  
MIXED SAUTÉED MUSHROOMS, MOZZARELLA AND  
YELLOW TOMATOES

GREEN OLIVES, BABY ARTICHOKE AND PICKLED CUCUMBER

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

# INDIAN TASTING BOARD

POTATO PIE WITH CORIANDER

TURMERIC AND BLACK SESAME CORN FLAN WITH CONFIT RED  
ONION AND SAUTÉED SPINACH

COCONUT MILK RICE KHEER, SULTANAS AND ORANGE  
BLOSSOMS, CHOPPED PISTACHIOS

PARATHA

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 770



