



MENÙ
MENU
メニュー

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.

エシカルな食を提唱するノルベルト・ニーダーコフラーは、アルト・アディジェ地方のミシュラン3つ星レストラン「アトリエ・メスマー」でマウロ・シエガと共に総料理長として活躍しています。

そんなノルベルト・ニーダーコフラーが、ITAエアウェイズの今秋のメニューとして、サステナブルなグルメを象徴する4皿の料理を創造しました。

料理の主演は間違いなく旬の食材で、山のグルメの特徴といえる率直で自然な味覚が体験できます。

まずは前菜の「赤カブと山羊のチーズ」、そして「チロルの山のカルボナーラ」、ベジタリアン料理「きのこのグーラッシュとカネーデルリ」、そして締めくくりはドロミティ山塊のピンクがかった夕日の色を表す「エンロザデーラ」の名を冠したデザートです。

どの皿も自然の周期を大切にすることを原則としたメニューであり、料理と人生に対するシェフの哲学を簡単にまとめたのが次の言葉です。

「エシカルな料理のひらめきで世界にインスピレーションを与えてみたいのです。わたしたちが食べ、働き、生きている世界を変えていくために。」

シェフのニーダーコフラーがいち早く「ミシュラン グリーンスター」を獲得したのは、このような背景もあつてのことでした。

シェフの料理でメニュー全体が豊かで贅沢なものになっていますが、このほかにも季節感と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 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.

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

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.

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 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.

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.

前菜

赤カブと山羊のチーズ



赤カブのタルタル仕立てに、山羊のチーズとチャイブのソースを添えて。

干し鱈とブロッコリーとアーモンドのタルトレット

低温調理した干し鱈を、シチリア産ブロッコリー、紫カリフラワー、ロマネスコ、タジャスカ種オリーブ、ミニトマト、アーモンド入りマヨネーズで仕上げた冷製タルトレットです。

パスタ

チロルの山のカルボナーラ



「フェリチェッティ・モノグラノ」パスタ、ポロネギのクリームソース、スペックのチッコリ、卵のフォンデュ。

カルナローリ米とカボチャのリゾット、PDOタレッジョチーズ添え

カボチャとハーブのサバラン風リゾットに、タレッジョチーズの軽いフォンデュ、ポロネギとカボチャの蒸し煮、伝統的パルサミコ酢を添えて。

 これよりも軽なお食事をご希望の方は乗務員まで声をおかけください。



シェフ ノルベルト・ニーダーコフラーの創作レシピ

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.

メイン料理

きのこのゲーラッシュ、「カネーデルリ」添え



玉ねぎとパセリとニンニクでソテーしたキノコに、チロル地方の郷土料理カネーデルリを添えて。ベジタリアン料理です。

子牛のすね肉の煮込み、ポレンタ、黒キャベツ

子牛のメダリオンの赤ワイン煮に、ハーブ入りポレンタのタルトと黒キャベツとベビーキャロットを添えて。

付け合わせ

レタス、セルリアック、イエローミニトマト、ラディッキオ、炒ったひまわりの種を合わせたフレッシュサラダ。

パン

天然酵母使用の田舎風黒パン
パン各種

しめくりに

イタリアンチーズの世界

イタリアの伝統的な特選チーズに梨、塩味のピスタチオ、ドライアプリコットのモスタルダを添えて。

次の順序でお楽しみください。

PDOトレンティングラナーナチーズ、PDOタレッジョチーズ、ピエンツァ産カーチョチーズ。

季節の特選フルーツ

エンロザディーラ



そば粉のサブレー、バーベナ風味のパンナコッタ、ベリー類のクーリソース添え。

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

軽食

サンドイッチ各種

厳選PDOチーズ、梨、塩味ピスタチオ、ドライアプリコットのモスタルダ添え

ナスの肉団子(肉なし)

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

パイナップルジュース

ナチュラルヨーグルト、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、チキンソーセージとグリルトマト添え

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

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.

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

トニックウォーター

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*、スイートワインをご用意しております。

ITA
AIRWAYS



AZ 792

