



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.

RISO CARNAROLI, ZUCCA E TALEGGIO DOP

Savarin di risotto alla zucca gialla ed erbetto, fonduta leggera di taleggio, porri e zucca brasati, aceto balsamico tradizionale.



Chi desiderasse ricevere un pasto più leggero, può rivolgersi al Personale di bordo.

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.

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.

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

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

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ

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

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

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 620, AZ 630, AZ 640, AZ 678, AZ 682

