



MENÙ
MENU

Giancarlo Morelli, Chef stellato e fondatore del ristorante Pomiroeu a Seregno, firma alcune delle proposte di questo menù autunnale di ITA Airways. Nel 2009 ottiene la prestigiosa stella Michelin, riconoscimento che testimonia il suo talento e il suo approccio etico alla cucina, profondamente legato alla terra e alla stagionalità dei prodotti.

Guidato da una filosofia che coniuga creatività, tecnica e rispetto per l'ambiente, lo Chef esalta le materie prime con piatti in cui l'equilibrio dei sapori si unisce a una costante ricerca sull'origine e la qualità degli ingredienti.

Le ricette ideate per ITA Airways raccontano un viaggio tra profumi e colori autunnali, con piatti che valorizzano i frutti della stagione e omaggiano le radici lombarde dello Chef.

Il percorso gastronomico inizia con il "Girello di vitello in salsa di mele acidulate", prosegue con il "Petto di faraona agli agrumi del Lago di Garda", per concludersi con un delicato "Pan di agrumi e caramello".

Un menù che celebra la freschezza e la cromaticità degli ingredienti di stagione, pensato per coinvolgere i sensi e rendere l'esperienza a bordo ancora più memorabile.

Queste creazioni dello Chef Morelli si affiancano ad altre proposte stagionali e di eccellenza italiana, sempre nel segno della qualità, del gusto e della sostenibilità.

Giancarlo Morelli, Michelin-starred Chef and founder of the Pomiroeu restaurant in Seregno, has designed three dishes for ITA Airways' autumn menu. In 2009, he was awarded the prestigious Michelin star that reflects his talent and ethical approach to cuisine, deeply rooted in the land and the seasonality of ingredients.

His philosophy blends creativity, technique, and environmental consciousness, using raw ingredients in dishes where balanced flavors meet a constant pursuit of origin and quality.

The culinary journey created for ITA Airways takes passengers through autumn scents and colors, featuring dishes that showcase the season's bounty while highlighting the Chef's Lombard roots.

It starts with "Veal eye round with apple sauce", followed by "Guinea fowl breast", ending with a delicious "Citrus and caramel sponge cake."

A menu rich in freshness and vibrant hues of seasonal ingredients, crafted to engage the senses and make the on board experience even more enjoyable.

Chef Morelli's creations are complemented by other seasonal dishes and Italian culinary excellences, all united by a focus on quality, flavor and sustainability.

MENÙ
MENU



APERITIVO

GUSTA UN CLASSICO ITALIANO

APEROL SPRITZ

un mix delizioso e rinfrescante 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 Italian wines and craft beer from our boutique
selection.*

SAVOR IT WITH

salted almonds and cashewnuts.

ANTIPASTI

GIRELLO DI VITELLO IN SALSA DI MELE

Vitello cotto a bassa temperatura, marinato alle erbe e servito con cremosa salsa alle mele profumata alla santoreggia.



PAPPA AL POMODORO E BUFALA CAMPANA

Cremosa pappa al pomodoro con bocconcino di bufala campana, servita con battuto di olive taggiasche e vellutata salsa di basilico.

PIATTO PRINCIPALE

MACCHERONCELLI AI TRE POMODORI

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

PETTO DI FARAONA

Faraona con crema di topinambur al tartufo nero, accompagnata da una salsa agli agrumi del Garda e mele allo zafferano.



ORATA ALLA MUGNAIA

Filetto di orata alla mugnaia, arrostito in emulsione di burro fuso e succo di limone con prezzemolo e capperi, servito con spinaci e un tortino di patate e pomodori secchi.

CONTORNO

Insalatina mista con julienne di carote e finocchi, olive nere e semi di zucca tostati.



Piatto disegnato dallo chef Giancarlo Morelli

STARTER

VEAL EYE ROUND WITH APPLE SAUCE

Herb-marinated slow-cooked pink veal, served with a creamy apple sauce scented with savory.



"PAPPA AL POMODORO" WITH CAMPANA BUFALA CHEESE

Creamy Tuscan-style tomato and bread soup, served with buffalo mozzarella from Campania, chopped Taggiasca olives, and a smooth basil velouté.

MAIN COURSE

THREE TOMATO MACCHERONCELLI

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

GUINEA FOWL BREAST

Guinea fowl breast with sunroot cream flavored with black truffle, accompanied by a citrus sauce from Lake Garda and saffron-glazed apples.



SEA BREAM "À LA MEUNIÈRE"

Classic meunière style sea bream fillet, pan-seared in a zesty butter and lemon sauce with parsley and capers, served with spinach and a potato and sun-dried tomato cake.

ACCOMPANIMENTS

Mixed fresh salad with carrots and fennel julienne, black olives and toasted pumpkin seeds.



Recipe designed by Chef Giancarlo Morelli

PER FINIRE

VIAGGIO NEI CASEIFICI ITALIANI

Selezione di formaggi della tradizione italiana serviti con prugna disidratata, pistacchi tostatati e mostarda di pere Williams.

In sequenza di degustazione:

caciotta di pecora, Bitto DOP, Grana padano DOP.

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

PAN DI AGRUMI E CARMELLO

Morbido all'arancia e bergamotto, servito con fresca crema allo zenzero.



SPUNTINO

SELEZIONE DI FORMAGGI SERVITI CON PRUGNA DISIDRATATA, PISTACCHI TOSTATI E MOSTARDA DI PERE WILLIAMS

SNACK DOLCI E SALATI

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

TO ROUND OFF

ITALIAN DAIRY EXPERIENCE

A cheese tasting experience served with a dried plum, toasted pistachios and Williams pear mustard.

Tasting sequence:

mixed sheep caciotta, PDO Bitto, PDO Grana Padano.

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

CITRUS AND CARAMEL SPONGE CAKE

Soft orange and bergamot cake, served with a fresh ginger cream.



SNACK

ASSORTED CHEESE BOARD SERVED WITH A DRIED PLUM, TOASTED PISTACHIOS AND WILLIAMS PEAR MUSTARD

SWEET & SAVOURY SNACKS

And to complete your meal, enjoy an Amaro, a Grappa, a Limoncello or a sweet dessert wine.



Recipe designed by Chef Giancarlo Morelli

DA BERE / TO DRINK

SOFT DRINKS

Succo d'arancia / Orange juice

Succo d'ananas / Pineapple juice

Coca Cola

Coca Cola Zero

Birra / Beer

Tonica / Tonic water

Ginger ale

ACQUA / WATER

Naturale e Frizzante / Still or Sparkling

TÈ E TISANE / TEA AND HERBAL TEAS SELECTION

Tè classico / Ceylon Black

Tè verde / China Green

Tisana digestiva / Digestive herbal infusion

Tisana rilassante / Relaxing herbal infusion

Camomilla / Golden Flowers Tea

CAFFÈ / COFFEE

Cappuccino / Cappuccino

Caffè espresso / Espresso coffee

Caffè espresso decaffeinato / Decaffeinated Espresso

Caffè americano / Italian instant coffee



AZ 806, AZ 807, AZ 810, AZ812, AZ 852, AZ 854, AZ 894, AZ 896, AZ 897

