



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 "Tortino di riso al salto con funghi cardoncello" e 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 four 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 a "Crispy rice cake with mushrooms" and "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.

PRIMI

TORTINO DI RISO AL SALTO E FUNGHI

Tortino di riso dorato servito con croccanti funghi cardoncelli profumati al timo, salsa al parmigiano e fondo di cottura vegetale.



RAVIOLI DI CARNE

Ravioli di sfoglia verde ripieni di ragù alla bolognese, salsa besciamella leggera e coulis di pomodori rossi.



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



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.

PASTA

CRISPY RICE CAKE WITH MUSHROOMS

Golden rice cake, crispy "Cardoncelli mushrooms" scented with thyme, accompanied by a parmigiano sauce, and its light vegetable jus.



MEAT RAVIOLI

Green pasta ravioli filled with Bolognese meat ragout, served with a light béchamel and red tomato coulis.



Our Cabin Crew will be on hand to assist if you prefer lighter meal.



Recipe designed by Chef Giancarlo Morelli

SECONDI

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.

PANE

*Filone casareccio di segale a lievitazione naturale.
Selezione di pane misto.*

PER FINIRE

VIAGGIO NEI CASEIFICI ITALIANI

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

*In sequenza di degustazione:
caciotta di pecora, Bitto DOP, Grana padano DOP.*

SELEZIONE DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

PAN DI AGRUMI E CARMELLO

Morbido all'arancia e bergamotto, servito con salsa di amaretto di Saronno e fresca crema allo zenzero.



Piatto disegnato dallo chef Giancarlo Morelli

MAIN COURSE

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.

BREAD

Rustic natural leaven rye bread loaf.
Selection of mixed breads.

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.

SELECTION OF SEASONAL FRESH FRUIT

CITRUS AND CARAMEL SPONGE CAKE

Soft orange and bergamot cake, served with "Amaretto di Saronno" sauce and a fresh ginger cream.



Recipe designed by Chef Giancarlo Morelli

SPUNTINO

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

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

SNACK DOLCI E SALATI

SELEZIONE ITALIANA

PIZZA NAPOLETANA GOURMET CON SALSA DI POMODORINI
GIALLI, POMODORINI ROSSI SEMI-DRY SCAMORZA AFFUMICATA E
OLIVE TAGGIASCHE, SERVITA CALDA

OLIVE JUMBO NERE E VERDI

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE

CAFFÈ ESPRESSO, CAFFÈ SOLUBILE, TÈ

SNACK

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

FRESH SLICED SEASONAL FRUIT PLATE

SWEET & SAVOURY SNACKS

ITALIAN TASTING BOARD

GOURMET NEAPOLITAN STONE BAKED PIZZA, WITH YELLOW
TOMATO SAUCE, SEMI-DRY RED TOMATOES, SMOKED SCAMORZA
CHEESE AND TAGGIASCA OLIVES, SERVED HOT

BLACK AND GREEN JUMBO OLIVES

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

Tonic water

Ginger ale

WATER

Still or Sparkling

TEA AND HERBAL TEAS SELECTION

Ceylon Black

China Green

Digestive herbal infusion

Relaxing herbal infusion

Golden Flowers 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 602, AZ 608, AZ 610, AZ 614, AZ 618, AZ 628, AZ 650

