

BUSINESS CLASS

MENU

RICETTE IDEATE IN ESCLUSIVA PER ALITALIA DA



Best Airline Cuisine

Alitalia

Eighth Consecutive Year

2017

BEST AIRLINE CUISINE

Per l'ottava volta consecutiva Alitalia vince il Best Airline Cuisine, che premia la qualità gastronomica dei menù serviti a bordo

ITALIANO



ITALIANO

Il tuo ristorante italiano ad alta quota

Posto riservato, vista sulle nuvole e Menù Gambero Rosso: in pratica, il tuo ristorante ad alta quota e ad alti livelli di bontà tutta italiana. Niente male, eh?

E anche la scelta non è da meno.

Menù Healthy e proposte Light per chi vuole volare leggero ma con gusto: ricette realizzate con ingredienti selezionati e tecniche di cottura moderne che ne esaltano i sapori.

Menù Tradizionale per chi vuole “slacciare la cintura” ed esplorare la cucina italiana: ricette ispirate ai sapori di casa e preparate con un tocco di creatività in più per valorizzare ancora meglio ogni ingrediente tipico della cucina italiana.

Ogni nostro menù è un piccolo viaggio nel gusto e, si sa, ci piace mettere un po' di Italia in ogni vostro viaggio!

Buon viaggio e buon appetito!

Il 2018 è l'Anno del cibo italiano. Manifestazioni, iniziative ed eventi legati alla cultura e alla tradizione enogastronomica saranno un'occasione in più per visitare l'Italia.



ITALIANO

DURANTE TUTTO IL VOLO

APERITIVO CAMPARI

GUSTA UN CLASSICO ITALIANO

APEROL SPRITZ

Un delizioso rinfrescante mix di Aperol e
Prosecco Millesimato Docg-Villa Sandi

CAMPARI SPRITZ

Un elegante connubio tra Campari e
Prosecco Millesimato Docg-Villa Sandi con aggiunta di seltz

MIMOSA

Scintillante e leggero con Prosecco Millesimato Docg-Villa Sandi
e succo d'arancia

CREA IL TUO COCKTAIL PREFERITO

Aperol, Campari, Campari Bitter, Campari Soda,
Skyy Vodka, Bulldog Gin
o scegli un vino dalla nostra Cantina o una nostra birra selezionata

SPUNTINO

Assortimento di panini farciti

Tagliere italiano:

Grana Padano, Pecorino Scoperello e Fontina D'Alpeggio
serviti con cotognata e frutta secca

Pizza Margherita

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato - Villa Sandi

Tagliata di frutta fresca

Snack dolci e salati

COLAZIONE ITALIANA

Yogurt

Yogurt alla frutta

Omelette ai quattro formaggi servita con salsiccia luganega
e pomodorini grigliati

Tagliata di frutta fresca di stagione

Selezione di lieviti caldi tradizionali

Caffè espresso, caffè solubile tè e latte

DURANTE TUTTO I L VOLO

PER CHI AMA LA TRADIZIONE...

ANTIPASTO

“PALLOTTE CACIO E OVA”

(polpette di pane, pecorino e uovo, con salsa di pomodoro)

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato - Villa Sandi

PRIMI

“SEDANINI ALLA NORCINA”

(pasta di Gragnano con fonduta di Parmigiano, salsiccia di Norcia, funghi champignon trifolati e tartufo fresco)

Costa d'Amalfi doc rosso- A. Sammarco o Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato - Villa Sandi

SECONDI

“FILETTO DI BACCALA' ALLA TRASTEVERINA”

(trancio di baccalà scottato sulla pelle, su salsa di pomodoro, cipolle stufate, uvetta passa e pinoli)

Costa d'Amalfi Doc Bianco- A. Sammarco

PER CHI PREFERISCE UNA CUCINA PIU' SALUTARE....

ANTIPASTO

“CUBO DI VITELLO IN SALSA TONNATA”

(vitello cotto a bassa temperatura, scottato e servito con salsa tonnata alla vecchia maniera senza maionese e con polvere di capperi)

Costa d'Amalfi Doc Bianco- A. Sammarco o Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato - Villa Sandi

PRIMO

“RAVIOLI DI RANA PESCATRICE E CARCIOFI, CON SALSA LEGGERA AL LIMONE, PEPE NERO IN GRANI TOSTATO E MENTA”

(ravioli ripieni di Rana Pescatrice e carciofi conditi con emulsione di Parmigiano, pepe nero tostato in granelli e menta piperita)

“Terrise” Bianco del Salento IGP- Erminio Campa

SECONDI

“SCAMONE ALLA PUTTANESCA”

(scamone di vitellone cotto a media cottura a bassa temperatura, con classica salsa al pomodoro, capperi, olive taggiasche ed alici)


“Numidio” Montepulciano d'Abbruzzo Doc- Naviganti

DESSERT

SFERA DI FROLLA CON RIPIENO DI VISCIOLE E GOCCE DI CIOCCOLATO, SERVITA CON SALSA DI CIOCCOLATO E SCORZA D'ARANCIA

“Oirad” Isola dei Nuraghi Bianco Dolce- Ferruccio Deiana

 *Vino consigliato dal nostro Sommelier per esaltare ogni portata*

 *A disposizione una selezione di piatti Light per chi volesse degustare un menu più leggero*

SOFT DRINKS & SUCCHI

Succo d'arancia

Succo d'ananas

Succo di pomodoro

Coca Cola

Coca Cola Zero

Acqua tonica

Soda

Ginger ale

ACQUA

Naturale e Frizzante

TE' WHITTINGTON

Tè classico

Tè verde

Tisana digestiva

Tisana rilassante

Camomilla

CAFFE' LAVAZZA

Cappuccino

Caffè espresso

Caffè espresso decaffeinato

Caffè americano

E per accompagnare il tuo caffè, puro cioccolato fondente con il 60% di cacao, selezionato da Caffarel.



*Con oltre 190 anni di storia,
Caffarel è oggi sinonimo di cioccolato d'autore.
Fiore all'occhiello della sua produzione è il Gianduiotto,
inventato da Caffarel nel 1865, combinazione perfetta tra
il miglior cioccolato e le pregiate nocciole Piemonte IGP.
La cultura torinese del cioccolato,
l'eccellenza italiana del gusto.*



비즈니스 클래스

코스 요리

가 *ALITALIA* 를 위해 개발한 특별한 레시피

GAMBERO ROSSO®



Best Airline Cuisine
Alitalia
Eighth Consecutive Year
2017

최고의 기내식
Alitalia 항공은
기내식을 대상으로
수여하는 ‘최고의 기내식’ 상을
8년 연속 수상했습니다.

‘한국어’



‘한국어’

귀하를 위한 하늘 위 이탈리아 레스토랑

예약석, 창밖으로 내다보이는 구름, 그리고 Gambero Rosso Menu, 곧 하늘 위 이탈리아 레스토랑. 멋지죠?

선택 또한 마찬가지로 훌륭합니다.

가벼운 음식으로 이루어진 건강한 코스 요리, 가볍게 날면서도 미각을 즐기고 싶은 분께: 입맛을 돋구는 엄선 식재료와 모던한 조리 기술에 의한 레시피.

전통 코스 요리, 안전벨트를 느슨하게 풀 채 이탈리아 요리의 세계를 탐험해 보고 싶은 분께: 이탈리아 요리의 일반 식재료를 더욱 맛있게 해 주는 창의성 넘치는 가정 요리로부터 영감을 얻은 레시피.

저희 메뉴의 모든 요리는 곧 맛으로의 작은 여행이며, 아시는 바와 같이 저희는 귀하의 비행에 이탈리아 분위기를 더해드리고자 합니다!

자, 즐거운 비행과 함께 *buon appetito!*

2018 년은 다채로운 이탈리아 음식 및 와인 문화와 전통 관련 행사가 열리는 이탈리아 음식의 해입니다. 이탈리아를 방문할 좋은 기회입니다!



언제든지 가능한 식사

아페리티보 캄파리
모든 이탈리아인 클래식을 만나보세요

APEROL SPRITZ
산뜻한 아페롤 블렌드 리프레쉬
그리고, PROSECCO MILLESIMATO 도크 VILLA SANDI

CAMPARI SPRITZ
CAMPARI 만든 우아한 트위스트
PROSECCO MILLESIMATO DOCG-VILLA SANDI
그리고, 맨위에 얹은 소다수

미모사
스파클링, PROSECCO MILLESIMATO DOCG-VILLA SANDI
그리고, 오렌지 주스

취향에 맞는 음료를 만들어 보세요
아페롤, 캄파리, 캄파리 비터, 캄파리 소다
Skyy 보드카, 불독 진

또는, 이탈리아 와인 부티크 셀렉션을 즐겨보세요
그리고 크래프트 맥주

가벼운 먹거리

샌드위치 구르메 셀렉션

이탈리안 치즈 보드
Grana Padano, Pecorino Scoperello, Fontina D'Alpeggio
모과 잼 및 말린 과일과 함께 제공

신선한 슬라이스 계절 과일
스위트 풍미 스낵

이탈리안 아침 식사

천연 요구르트

과일 요구르트

템힌 베이커리 셀렉션 및 프리저브

치즈 속 오믈렛
루가네가 소시지와 함께 제공
구운 체리 토마토

신선한 계절 과일 플레이트

템힌 베이커리 셀렉션 및 프리저브

라바자 커피 및 차 셀렉션

종일 식사 가능

전통을 사랑하는 분들께...

애피타이저

"PALLOTTE CACIO E OVA"

(빵, 페코리노 치즈 및 토마토 소스를 곁들인 에그볼)

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato - Villa Sandi

제 1 코스

"SEDANINI ALLA NORCINA"

(Gagnano 쇼트 파스타와 Parmigiano 풍뉘, Norcia 소시지, 볶은
삼피농 버섯과 신선 트뤼플)

Costa d'Amalfi doc rosso- A. Sammarco o Valdobbiadene Prosecco
Superiore Docg Millesimato - Villa Sandi

제 2 코스

"FILETTO DI BACCALA ALLA TRASTEVERINA"

(토마토와 데친 양파, 건포도와 잣 소스를 얹은 살짝 구운 대구
슬라이스)

Costa d'Amaldi Doc Bianco- A. Sammarco

건강에 좋은 요리를 찾으시는 분들께...

애피타이저

"참치 소스를 곁들인 깍둑 썬 송아지 고기"

(전통 조리 방식에 따라 저온으로 익힌, 마요네즈 없이 케이퍼
파우더와 함께 참치 소스를 얹은 송아지 고기와 함께 제공)

Costa d'Amaldi Doc Bianco- A. Sammarco o Valdobbiadene Prosecco
Superiore Docg Millesimato - Villa Sandi

제 1 코스

"곡물 및 민트와 함께 구운 후추를 곁들인 레몬 소스를 뿌려
제공되는 아귀 & 아티초크 라비올리"

(아귀 및 Parmigiano 에멀전, 곡물과 신선한 민트와 함께 구운
후추로 양념한 안티초크를 곁들인 Ravioli 파스타)

Terrise" Bianco del Salento IGP- Erminio Campa

제 2 코스

"SCAMONE ALLA PUTTANESCA"

(클래식 토마토, 케이퍼, 올리브, 안초비 소스와 함께 제공되는
미디엄 레어 저온 조리 송아지 엉덩이 고기)

"Numidio" Montepulciano d'Abbruzzo Doc- Naviganti

디저트

초콜렛 소스와 오렌지 껍질과 함께 제공되는 체리 및 초콜렛
드롭스를 올린 패스트리 라운드 패스트리

"Oirad" Isola dei Nuraghi Bianco Dolce- Ferruccio Deiana

*각 요리를 위해 저희 소믈리에가 추천하는 와인
보다 가벼운 식사를 원하시는 분들을 위한 경식 요리
셀렉션*



*각 요리에 어울리는 와인 추천

소프트 드링크 및 주스

오렌지 주스
파인애플 주스
토마토 주스
코카콜라
코카콜라 제로
스프라이트
토닉 워터
소다수
진저 에일

물

천연수 또는 스파클링

WHITTINGTON'S TEA

실론 홍차
중국 녹차
레몬그래스 및 린든 블러썸
골든 플라워 티
허브 릴랙스 티

LAVAZZA COFFEE

카푸치노
에스프레소
무카페인 에스프레소
내린 커피

커피,

Caffarel에 의해 엄선된 카카오 60%의 다크 초콜릿과 함께

Caffarel

Caffarel은 1826년부터 생산되고 있습니다.
이탈리아 알프스 산자락의 고급 초콜릿
엄선된 이탈리아 헤이즐넛과 카카오 콩의
최고의 배합과 벨벳과 같은
부드러운 느낌의 전통 제조법에 의한
Gianduiotto를 만들어냈습니다.
Caffarel은 이탈리아 초콜릿의 정수입니다.

DEC 2018

AZ 759



BUSINESS CLASS

MENU

RECIPES CREATED EXCLUSIVELY FOR ALITALIA BY



Best Airline Cuisine

Alitalia

Eighth Consecutive Year

2017

BEST AIRLINE CUISINE

For the eighth consecutive year Alitalia wins the **Best Airline Cuisine** award, that rewards the gourmet quality of the menus served on board.

ENGLISH



ENGLISH

Il tuo ristorante italiano ad alta quota

Your Italian restaurant in the sky

A reserved seat, a view of the clouds and our Gambero Rosso Menu: in short, an Italian gourmet restaurant in the sky. Not bad eh?

The choice too is equally good.

A Healthy Menu with light dishes, if you prefer to fly light but please the taste buds: recipes prepared with selected ingredients and modern cooking techniques for enhancing flavour.

A Traditional Menu if you want to loosen the seat belt and explore Italian cuisine: recipes inspired by home cooking with that extra touch of creativity, to better enhance each typical ingredient of Italian cooking.

Each of our menus is a little journey through taste and, as you know, we like to put a little bit of Italy in your flight!

So, enjoy your flight and *buon appetito!*

2018 is the Year of Italian Food, with a range of events dedicated to the culture and traditions of Italian food and wine. A great opportunity to visit Italy!



ENGLISH

ALL DAY DINING

APERITIVO CAMPARI

ENJOY AN ITALIAN CLASSIC

APEROL SPRITZ

A delightfully refreshing blend of Aperol and Prosecco Millesimato Docg-Villa Sandi

CAMPARI SPRITZ

An elegant twist made with Campari, Prosecco Millesimato Docg-Villa Sandi and topped with soda water

MIMOSA

Sparkling Prosecco Millesimato Docg-Villa Sandi and orange juice

CREATE YOUR PREFERRED BEVERAGE

Aperol, Campari, Campari Bitter, Campari Soda, Skyy Vodka, Bulldog Gin or enjoy our boutique selection of Italian wines and craft beers

LIGHT SNACKS

Selection of gourmet filled sandwiches

Italian Cheese Board:

Grana Padano, Pecorino Scoperello and Fontina d'Alpeggio served with quince jam and dried fruit

Pizza Margherita

Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato - Villa Sandi

Fresh sliced seasonal fruit plate

Sweet & savoury snacks

ITALIAN BREAKFAST

Natural yoghurt

Fruit yoghurt

Warmed bakery selection and preserves

Filled cheese omelette served with luganega sausage and baked cherry tomatoes

Fresh seasonal fruit plate

Lavazza coffee and tea selectio

ALL DAY DINING

FOR THOSE WHO LOVE TRADITION.....

APPETIZER

“PALLOTTE CACIO E OVA”

(bread, pecorino cheese and egg rounds served with tomato sauce)
Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato - Villa Sandi

FIRST COURSE

NORCINA STYLE “SEDANINI” SHORT PASTA

(Gragnano pasta with Parmigiano fondue, Norcia sausage, sautéed champignon mushrooms and fresh truffle)

Costa d’Amalfi doc rosso- A. Sammarco o Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato - Villa Sandi

SECOND COURSE

“TRASTEVERE STYLE” COD FILLET

(skin seared Cod slice, on a tomato, stewed onions, raisins and pine nuts sauce)

Costa d’Amalfi Doc Bianco- A. Sammarco

FOR THOSE WHO PREFER AN HEALTHY CUSINE.....

APPETIZER

“VEAL CUBE SERVED WITH VEAL IN TUNA FISH SAUCE”

(low temperature cooked veal, seared and served with old-fashioned veal in tuna fish sauce, without mayonnaise and with caper powder)

Costa d’Amalfi Doc Bianco- A. Sammarco o Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Millesimato - Villa Sandi

FIRST COURSE

“MONKFISH & ARTICHOKE RAVIOLI SERVED WITH A LIGHT LEMON SAUCE WITH TOASTED BLACK PEPPER IN GRAINS AND MINT”

(Ravioli pasta stuffed with monkfish and artichokes seasoned with a Parmesan emulsion, toasted black pepper in grains and fresh mint)

Terrise” Bianco del Salento IGP- Erminio Campa

SECOND COURSE

“PUTTANESCA STYLE” RUMP

(medium rare low temperature cooked veal rump served with a classic tomato, caper, olives and anchovies sauce)

“Numidio” Montepulciano d’Abruzzo Doc- Naviganti

DESSERT

PASTRY ROUND STUFFED WITH CHERRIES AND CHOCOLATE DROPS, SERVED WITH CHOCOLATE SAUCE AND ORANGE PEEL

“Oirad” Isola dei Nuraghi Bianco Dolce- Ferruccio Deiana

 Suggested wine pairings by our Sommelier to complement each dish

 A selection of light dishes is available for those wishing to taste a lighter menu

SOFT DRINKS & JUICES

Orange juice
Pineapple juice
Tomato juice
Coca Cola
Coca Cola Zero
Tonic water
Soda water
Ginger ale

WATER

Natural or Sparkling

WHITTINGTON'S TEA

Ceylon Black
China Green
Lemongrass and Linden Blossom
Golden Flowers Tea
Herbal Relax Tea

LAVAZZA COFFEE

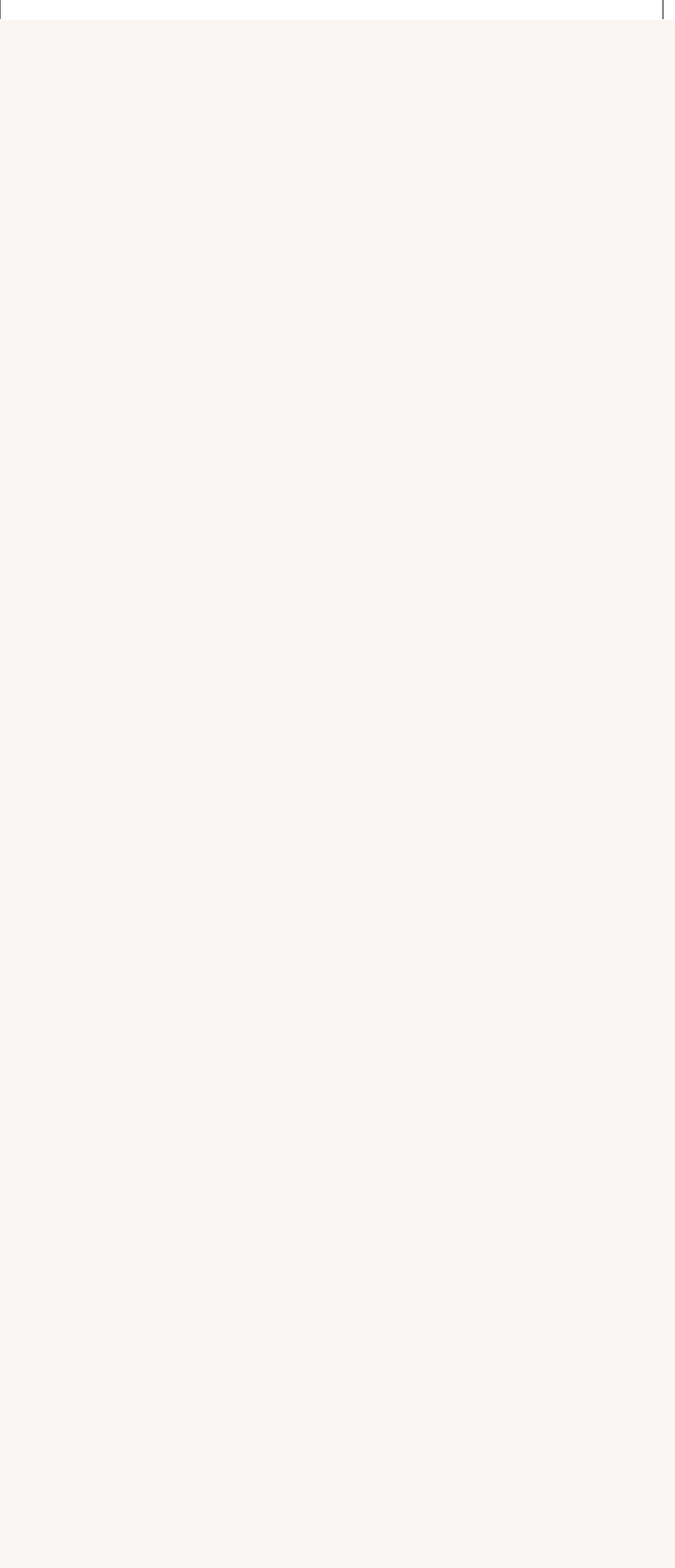
Cappuccino
Espresso coffee
Espresso decaffeinated
Brewed coffee

*Together with your coffee,
pure chocolate with 60% cocoa, selected by Caffarel*



*Since 1826 Caffarel has produced
the finest chocolate at the foot of the Italian Alps.
We invented the Gianduiotto: the blend of the best
cocoa beans with selected Italian hazelnuts,
created using our traditional production method
for a velvety unique experience.
Caffarel, the Italian excellence of chocolate.*





DEC 2018

AZ 758

