

RICETTE IDEATE IN ESCLUSIVA  
PER ALITALIA DA

**GAMBERO ROSSO®**



**Best Airline Cuisine**  
**Alitalia**  
*10th Consecutive Year*  
**2019**

**BEST AIRLINE CUISINE**

Per la decima volta consecutiva Alitalia vince il **Best Airline Cuisine**, che premia la qualità gastronomica dei menù serviti a bordo.

ITALIANO



ITALIANO

## UN VIAGGIO NEI SAPORI

Si sorvolano i laghi, i fiumi, i mari e le montagne per gustare al meglio le prelibatezze dell'Italia: dalle note pregiate del tartufo alle calde sfumature del rosmarino, con quel profumo di ricordi e magia.

E se è vero che i sapori sono i ricordi che più si conservano nella memoria, questo menù li risveglierà tutti.

Proposte gourmet che innovano le ricette di una volta attraverso l'utilizzo di nuove tecniche di cottura, creando il perfetto connubio tra innovazione e prodotti d'eccellenza della tradizione italiana.

Creatività e sapori di casa si mescolano in una composizione di piatti belli da vedere e buoni da mangiare, realizzati dai nostri chef insieme a Gambero Rosso per raggiungere, anche a bordo di un aereo, le vette più alte del gusto.

Buon appetito!

# DURANTE TUTTO IL VOLO

## APERITIVO CAMPARI

### GUSTA UN CLASSICO ITALIANO

#### APEROL SPRITZ

Un delizioso rinfrescante mix di Aperol e Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc

#### CAMPARI SPRITZ

Un elegante connubio tra Campari e Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc con aggiunta di seltz

#### MIMOSA

Scintillante e leggero con Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc 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

Tagliere italiano:

Fontina, Trentingrana ed Erborinato accompagnato dalla «saba», la salsa a base di mosto d'uva tipica dell'Emilia Romagna

Tagliata di frutta fresca di stagione

Snack dolci e salati

## SELEZIONE ITALIANA

Brezel

Panino brezel «fai da te» con salame di cervo e composta di mele cotogne, accompagnato da un raviolo di segale alle erbe e ricotta

Tagliata di frutta fresca di stagione

Caffè espresso, caffè solubile e tè

# DURANTE TUTTO IL VOLO



PROPOSTA TRADIZIONALE



PROPOSTA HEALTHY

## ANTIPASTI



INSALATA DI POLLO COTTO A BASSA TEMPERATURA  
con verdure a julienne e maionese di soya al lime



TROTA "LA REGINA DI SAN DANIELE" AFFUMICATA  
servita su pane morbido di segale, accompagnata da foglie di indivia riccia  
e salsa allo yogurt di limone e aneto

## PRIMI



RAVIOLI DI GRANO SARACENO ALLA RAPA ROSSA  
conditi con salsa a base di funghi porcini e timo



MACCHERONCELLI AL TONNO  
conditi con capperi, olive taggiasche, alici e pomodorini alla curcuma fresca

## SECONDI



FILETTO DI MAIALE AI MIRTILLI

cotto a bassa temperatura, con contorno di cavolo nero e funghi cardoncelli trifolati



MEDAGLIONI DI RANA PESCATRICE

cotti a bassa temperatura, aromatizzati al dragoncello e  
accompagnati da una salsa di capperi, limone e vino bianco, radicchio brasato e  
patate di Avezzano arrostate

## CONTORNO

Insalata mista fresca

## ...E PER FINIRE

Tagliere italiano:

Fontina, Trentingrana ed Erborinato accompagnato dalla «saba», la salsa  
a base di mosto d'uva tipica dell'Emilia Romagna

Tagliata di frutta fresca di stagione

SUPREMA DI NOCCIOLE

con cuore di mele e cannella, su una base di streusel di nocciole e salsa al caramello

## 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

## CAFFÈ' 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.*



RECIPES CREATED EXCLUSIVELY  
FOR ALITALIA BY

GAMBERO ROSSO®  




**Best Airline Cuisine**  
**Alitalia**  
*10th Consecutive Year*  
**2019**

**BEST AIRLINE CUISINE**

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

ENGLISH





## A JOURNEY INTO FLAVORS

While soaring over lakes, rivers, seas and mountains, we invite you to enjoy the many delicacies of Italy: from the prized notes of truffle to the warm nuance of rosemary.

This is a menu that invokes the flavors of the past with low-temperature cooking methods, employing a perfect mix of modern techniques and typical Italian products.

It's not just about tradition, but of adapting historic recipes to modern palates.

Creativity and tradition mingle in the composition of the dishes beautiful to see and good to eat, crafted by our chefs alongside Gambero Rosso to achieve the highest peaks of taste.

Buon appetito!

## ALL DAY DINING

### APERITIVO CAMPARI

#### ENJOY AN ITALIAN CLASSIC

##### APEROL SPRITZ

A delightfully refreshing blend of Aperol  
and Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc

##### CAMPARI SPRITZ

An elegant twist made with Campari, Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc  
and topped with soda water

##### MIMOSA

Ferrari Maximum Blanc de Blancs Trentodoc 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

Italian cheese board:

Fontina, Trentingrana and blue cheese served with “saba”,  
a sauce from Emilia Romagna made from cooked grape must

Fresh sliced seasonal fruit plate

Sweet & savoury snacks

### ITALIAN TASTING BOARD

Pretzel

“Do-it-yourself” pretzel sandwich with venison salami and quince jam served with a  
ricotta and herbs rye ravioli

Fresh sliced seasonal fruit plate

Espresso, instant coffee and tea selection

# ALL DAY DINING



TRADITIONAL



HEALTHY

## APPETIZERS



SALAD WITH CHICKEN COOKED AT LOW TEMPERATURE

with julienne vegetables and soy mayonnaise with lime



SMOKED TROUT "LA REGINA DI SAN DANIELE"

served on soft rye thin bread with curly endive and  
yogurt sauce with lemon and dill

## FIRST COURSES



BUCKWHEAT RAVIOLI WITH BEETROOT FILLING

served with a porcini mushrooms sauce and thyme



MACCHEROCELLI PASTA WITH TUNA

flavoured with capers, Taggiasca olives, anchovies and tomatoes with fresh turmeric

## SECOND COURSES



BLUEBERRY PORK TENDERLOIN

cooked at low temperature and served with sauteed black kale and  
stewed fresh Cardoncelli mushrooms



MONKFISH MEDALLIONS

cooked at low temperature, flavored with tarragon  
and served with a sauce of capers, lemon and white wine,  
accompanied by braised radicchio and roasted potatoes from Avezzano

## ACCOMPANIMENTS

Fresh mixed salad

## ...AND TO FINISH YOUR MEAL


Italian cheese board:

Fontina, Trentingrana and blue cheese served with "saba",  
a sauce from Emilia Romagna made from cooked grape must

Fresh sliced seasonal fruit plate

HAZELNUT SUPREME

filled with apple and cinnamon on a crunchy hazelnut streusel  
and salted caramel sauce

 A selection of light dishes is available for those wishing to taste a lighter menu  
Please accept our apologies if your favourite dish is not available

ENGLISH

## 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  
Decaffeinated Espresso  
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.*

MAR - MAY 2020  
AZ 602 - 604 - 608 - 610 - 614  
618 - 628 - 650

