

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

Selezione di formaggi servita con gelatina e frutta secca

Tagliata di frutta fresca di stagione

Snack dolci e salati

## COLAZIONE ITALIANA

Succo d'arancia

Yogurt

Yogurt alla frutta

Selezione di lieviti caldi tradizionali

Tagliata di frutta fresca di stagione

Caffè espresso, caffè solubile, tè e latte

# DURANTE TUTTO IL VOLO



PROPOSTA TRADIZIONALE



PROPOSTA HEALTHY

## ANTIPASTI



FLAN DI PATATE E BACCALÀ

morbido e profumato tortino servito con salsa tartufata



PARMIGIANA DI ZUCCA ALLA MENTA

piatto della tradizione italiana, nella versione con la zucca

## PRIMI



RAVIOLI AL BRASATO

tipici della tradizione piemontese, accompagnati da salsa al rosmarino



PASTA CORTA AL SUGO DI POMODORINI ARROSTITI

aromatizzati al rosmarino

## SECONDI



GIAMBONETTO DI POLLO CON FARCIA AI FUNGHI

accompagnato da una salsa al vino bianco e servito con  
patate al rosmarino e spinaci saltati



TURBANTE DI FILETTO DI PESCE

farcito con mollica di pane, capperi, olive, acciughe e uvetta,  
servito con indivia gratinata e patate al rosmarino

## CONTORNO

Insalata mista fresca

## ...E PER FINIRE

Selezione di formaggi servita con gelatina e frutta secca

Tagliata di frutta fresca di stagione

CREMOSO ALLA NOCCIOLA

con glassa di cioccolato e croccante leggermente salato

 Ci scusiamo fin da ora se il vostro piatto preferito non fosse disponibile

ITALIANO

## 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

Assorted cheese board served with dried fruit and confit

Fresh sliced seasonal fruit plate

Sweet & savoury snacks

### ITALIAN BREAKFAST

Natural yoghurt

Fruit yoghurt

Fresh sliced seasonal fruit plate

Warmed bakery selection and preserves

Espresso, brewed coffee, tea selection and milk

# ALL DAY DINING



TRADITIONAL



HEALTHY

## APPETIZERS



**COD AND POTATOES' FLAN**

soft and fragrant pie, served with truffle sauce



**PUMPKIN PARMIGIANA WITH MINT**

typical dish of the Italian tradition, in this version with pumpkin

## FIRST COURSES



**RAVIOLI STUFFED WITH BRAISED BEEF**

typical Piedmontese dish, accompanied by a rosemary sauce



**SHORT PASTA WITH A SAUCE OF ROASTED TOMATOES**

flavoured with rosemary

## SECOND COURSES



**CHICKEN DELICACY STUFFED WITH MUSHROOMS**

served with white wine sauce,  
rosemary potatoes and sautéed spinach



**FISH FILLET IN A TURBAN SHAPE**

stuffed with breadcrumbs, capers, olives, anchovies and raisins,  
served with endive au gratin and rosemary potatoes

## ACCOMPANIMENTS

Crisp side green salad


## ...AND TO FINISH YOUR MEAL

Assorted cheese board served with dried fruit and confit

Fresh sliced seasonal fruit plate

HAZELNUT MOUSSE

with a crunchy, slightly salty crumble and chocolate icing

 Please accept our apologies if your favorite dish is not available

## 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 603 - 605 - 609 - 611 - 615  
619 - 629 - 651

