

RICETTE IDEATE IN ESCLUSIVA
PER ALITALIA DA

GAMBERO ROSSO®




Best Airline Cuisine
Alitalia
Ninth Consecutive Year
2018

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

ITALIANO

NAM RITORNO



ITALIANO

IL TUO RISTORANTE ITALIANO AD ALTA QUOTA

Tavola ad alta quota, ma sapori e profumi di terra. Siamo in volo sulla campagna italiana che è ricca di sapori, di tradizioni, di ricette che partono dall'orto, dall'aia, dal campo dove nascono i prodotti che fanno del made in Italy uno stile di vita molto amato.

Menù tradizionale e proposte healthy tutte liberamente combinabili tra loro: per scegliere piatti dal carattere più deciso che raccontano le origini della cucina italiana o per privilegiare ingredienti sani e tipici al naturale con un approccio più intimo e profondo.

La campagna italiana è il luogo dove nascono piatti legati alle tradizioni familiari, dove si formano e si differenziano le tipicità regionali e territoriali, dove si respirano i sapori più autentici della cucina italiana che la rendono una delle più glamour nel mondo.

DURANTE TUTTO IL VOLO

APERITIVO CAMPARI

GUSTA UN CLASSICO ITALIANO

APEROL SPRITZ

Un delizioso rinfrescante mix di Aperol e bollicine

CAMPARI SPRITZ

Un elegante connubio tra Campari e bollicine
con aggiunta di seltz

MIMOSA

Scintillante e leggero con bollicine 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 dolce e salato

COLAZIONE ITALIANA

Succo d'arancia

Yogurt

Yogurt alla frutta

Tagliata di frutta fresca di stagione

Selezione di lieviti caldi tradizionali

Caffè espresso, caffè solubile, tè e latte

DURANTE TUTTO IL VOLO



PROPOSTA TRADIZIONALE



PROPOSTA HEALTHY

ANTIPASTI



“FLAN DI PATATE AL PESTO LIGURE”

(morbido e fragrante flan di patate servito con pesto ligure e accompagnato da insalata di fagiolini ed olive)

Mare Chiaro Cirò Bianco DOC Cantine Vincenzo Ippolito



“INVOLTINO DI BRESAOLA AL FORMAGGIO CAPRINO”

(gustoso involtino di bresaola farcito con una mousse di formaggio caprino, erba cipollina e buccia di limone)

Costadune Nero D'Avola DOC Mandrarossa

PRIMI



“FUSILLI ALLA PUTTANESCA”

(pasta con salsa di pomodoro, capperi, olive ed acciughe)

Mare Chiaro Cirò Bianco DOC Cantine Vincenzo Ippolito



“PASTA AL POMODORO FRESCO E BASILICO”

(tipica pasta italiana, con salsa di pomodoro fresco, olio extravergine d'oliva e basilico)

Mare Chiaro Cirò Bianco DOC Cantine Vincenzo Ippolito

SECONDI



“FILETTO DI MANZO AI FUNGHI”

(filetto di manzo servito con salsa ai funghi, bieta saltata e Rosti di patate)

L'Atto Basilicata IGT Rosso Cantina del Notaio



“TURBANTE DI FILETTO DI PESCE CON VERDURE”

(filetto di pesce farcito con bastoncini di verdure stagionali, salsa al pomodoro fresco e patate lesse al prezzemolo)

Sauvignon Azienda Agricola Ferruccio Sgubin

CONTORNO

Insalata mista fresca

...E PER FINIRE

Selezione di formaggi servita con gelatina e frutta secca

Tagliata di frutta fresca di stagione

“TORTINO DI RICOTTA ED UVETTA”

(dolce a base di ricotta ed uvetta, accompagnato da una deliziosa crema al cioccolato)

“Oirad” Isola dei Nuraghi Bianco Dolce- Ferruccio Deiana

 *Vino consigliato dal nostro Sommelier per esaltare ogni portata*

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
Ninth Consecutive Year
2018

BEST AIRLINE CUISINE

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

ENGLISH



ENGLISH

YOUR ITALIAN RESTAURANT IN THE SKY

A sky-high table, but with flavours and scents of the earth. We are on board with the Italian countryside, rich with flavours, tradition, and recipes that originate from the vegetable garden, barnyard, and from the fields where those products made in Italy were born and became a style of life loved throughout.

Traditional and healthy menu options, all freely combinable with each other: in order to choose from a selection of more decisive recipes that reflect the origin of Italian cuisine, or dishes with a lighter and more natural balance using ingredients of a more intimate and profound approach.

The Italian countryside is a place where dishes tied to family tradition are born, where they obtain their form and project the diversity from regional and territorial, where the most authentic flavours of Italian cuisine are perceived which render them amongst the most glamorous on earth.

ALL DAY DINING

APERITIVO CAMPARI

ENJOY AN ITALIAN CLASSIC

APEROL SPRITZ

A delightfully refreshing blend of Aperol and sparkling wine

CAMPARI SPRITZ

An elegant twist made with Campari, sparkling wine
and topped with soda water

MIMOSA

Sparkling wine 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

Orange juice

Natural yoghurt

Fruit yoghurt

Warmed bakery selection and preserves

Fresh sliced seasonal fruit plate

Espresso, instant coffee, and tea selection and milk

ALL DAY DINING



TRADITIONAL



HEALTHY

APPETIZERS



“POTATO FLAN FLAVORED WITH BASIL PESTO”

(soft and fragrant potato flan with Ligurian pesto, accompanied by a salad of green beans and olives)

Mare Chiaro Cirò Bianco DOC Cantine Vincenzo Ippolito



“BRESAOLA ROLL WITH GOAT CHEESE”

(tasty rolls of bresaola filled with a fresh goat cheese mousse and chives, embellished with a lemon zest)

Costadune Nero D'Avola DOC Mandrarossa

FIRST COURSES



“FUSILLI PASTA WITH PUTTANESCA'S SAUCE”

(fusilli pasta topped with a rich tomato-based sauce, capers, olives and anchovies)

Mare Chiaro Cirò Bianco DOC Cantine Vincenzo Ippolito



“PASTA WITH FRESH TOMATO SAUCE AND BASIL”

(typical dish of the Italian tradition made with fresh tomato sauce flavored with basil)

Mare Chiaro Cirò Bianco DOC Cantine Vincenzo Ippolito

SECOND COURSES



“BEEF FILLET WITH MUSHROOMS”

(tasty beef fillet on a mushroom-based sauce and served with pan fried chard and Rosti potatoes)

L'Atto Basilicata IGT Rosso Cantina del Notaio



“STEAMED FISH FILLET IN A TURBAN SHAPE WITH VEGETABLES”

(steamed fresh fish fillet, stuffed with vegetable sticks and accompanied by a light fresh tomato sauce and boiled potatoes with parsley)

Sauvignon Azienda Agricola Ferruccio Sgubin

ACCOMPANIMENT

Crisp side green salad

...AND TO FINISH YOUR MEAL

Assorted cheese board served with dried fruit and confit

Selection of seasonal fresh fruit

“RICOTTA AND RAISIN PIE”

(dessert made with ricotta and raisins, accompanied by a delicious chocolate sauce)

“Oirad” Isola dei Nuraghi Bianco Dolce- Ferruccio Deiana

 Suggested wine pairings by our Sommelier to complement each dish

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.*

AUG 2019
AZ 603 - 605 - 609 - 611
615 - 619 - 629

