

I SAPORI DELLA MAGNIFICA



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



ITALIANO

VOLARE HA IL SAPORE DELLA CUCINA ITALIANA

La cucina italiana per noi è uno stile di vita: significa portare in tavola i valori, la tradizione e la passione del nostro paese, attraverso la qualità di ingredienti perfettamente assemblati. In ogni volo, anche i nostri piatti raccontano un po' di Italia al mondo.

Il viaggio comincia da materie prime semplici e genuine, a cui basta la ricchezza della loro terra d'origine per esprimere un gusto unico.

Sapori di casa, che spiccano il volo grazie alla creatività dei nostri chef - perché in Italia non sappiamo mai rinunciare ad un pizzico di fantasia.

E per raggiungere le vette del gusto, manca solo il calice di vino adatto. Scegli tra gli abbinamenti che ti suggeriamo e ricorda: mangiar bene è un'arte, ma soprattutto un piacere!

Ed ora, lasciamo che a parlare siano i nostri piatti: buon appetito!

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

Salmone affumicato servito con salsa di mele, insalatina di campo e pomodorino

Tradizionale pollo tandoor servito con perle di melograno e salsa allo yoghurt

Torta rustica alle verdure

Costadune Nero D'Avola DOC Mandrarossa

Focaccia all'origano

Tagliata di frutta fresca di stagione

Snack dolce e salato

COLAZIONE ITALIANA*

Tagliata di frutta fresca di stagione

Yogurt con granella di frutti secchi, cereali e composta di frutti di bosco

Selezione di lieviti caldi, cornetti, delizia alla cannella e muffin con confettura

Frittata servita con pomodorini grigliati, pancetta di tacchino e spinaci al burro

Pancakes serviti con sciroppo d'acero e composta di frutti di bosco

Caffè espresso, caffè solubile tè e latte

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.*



ITALIANO

THE FLAVORS OF MAGNIFICA



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

FLYING WITH THE FLAVORS OF ITALIAN CUISINE

For us, Italian cuisine is a way of living: it means bringing the values, tradition and passion of our country to the table, through the quality of perfectly assembled ingredients.

On every flight, even our dishes tell a bit of the tale of Italy to the world. The journey starts with simple and genuine raw materials, that only need the richness of their native land to express unique flavours.

Tastes of home that take flight through the creativity of our chefs – because in Italy we love to do everything with a dash of imagination.

And to reach the heights of taste, the only thing missing is the right glass of wine. Choose from our suggested pairings and remember: eating well is an art, but above all a pleasure!

And now, let's make our dishes talk: buon appetito!

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

Smoked salmon served with apple sauce, mixed salad and cherry tomato

Traditional tandoor chicken served with pomegrade pearls and yoghurt chutney

“Torta Rustica” rustic home style warmed vegetable tarte

Costadune Nero D’Avola DOC Mandrarossa

Oregano focaccia

Fresh sliced seasonal fruit

Sweet & savoury snacks

ITALIAN BREAKFAST*

Fresh seasonal fruit plate

Yoghurt with granola and berry compote

Warmed croissants and preserves, sweet vanilla muffins and cinnamon scrolls

Egg frittata with grilled cherry tomato, served with turkey bacon and fresh buttered spinach

Pancakes

served with maple syrup and mixed berry compote

Espresso, instant coffee, tea selection and milk

† Suggested wine pairings by our Sommelier to complement each dish

*A special traditional selection for our Indian guests is also available on request

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.*

ENGLISH

AUG 2019
AZ 769

