

QUANDO VIAGGIATE IN CLASSE  
MAGNIFICA, IL GUSTO DI VOLARE HA  
IL SAPORE DELLA CUCINA ITALIANA.  
UNA CUCINA SEMPLICE E RICCA  
DI SAPORI, DA ABBINARE AD UNA  
SELEZIONE DI VINI CHE NE ESALTINO  
TUTTE LE SFUMATURE.

SONO I PRODOTTI ORIGINALI ITALIANI  
A RENDERE UNICI, SANI E FRAGRANTI  
QUESTI PIATTI.

OGNI TRE MESI POTRETE ASSAGGIARE LE  
MIGLIORI RICETTE REGIONALI. OMAGGIO  
DI ALITALIA ALLA RICCHEZZA E AI VALORI  
DEI TERRITORI ITALIANI.



## *Lombardia*

LA CUCINA DELLE NEBBIE, CHE SONO IL SIMBOLO IMPALPABILE ED INDELEBILE DELLA LANGOBARDIA, ANTICA TERRA SEGNATA FIN DAL NOME DALLA PRESENZA DEI BARBARI, RISPLENDE DI UNA INCONFONDIBILE LUCE. UN RISOTTO ALLA MILANESE O UNA COTOLETTA COSÌ COME UN PANETTONE VIRANO AL GIALLO O, MEGLIO, ALL'ORO. ED È INFATTI LO ZAFFERANO, ELEMENTO ASSOLUTAMENTE NON AUTOCTONO, A RAPPRESENTARE PIÙ DI ALTRI LA CULTURA GASTRONOMICA DI UNA REGIONE CHE HA SEMPRE TROVATO NELLA CITTÀ DI MILANO IL SUO PUNTO DI SINTESI. I SALUMI D'OCA DELLA LOMELLINA, LA MEDITERRANEA SINFONIA DI AGRUMI DEL LAGO DI GARDA, LA STAGIONATURA SAPIENTE DEI FORMAGGI ALPINI E L'ARTE DELLA NORCINERIA E DELLA PRODUZIONE DEL GRANA PADANO NELLE TERRE DEL PO, RAPPRESENTANO ALCUNI ESEMPI DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA LOMBARDA.

## Antipasto

Bresaola della Valtellina Igp

Trancio di Provolone Dop

Frittata di riso alla milanese con verdure  
in agrodolce

Polenta taragna

## Pranzo

### *I primi piatti*

Pizzoccheri valtellinesi

Ravioli al Gorgonzola Dop con salsa  
di pere e zucca

### *I secondi piatti*

Cotoletta di vitellone bianco dell'Appennino  
Centrale Igp alla milanese

Trancio di branzino fresco al vapore



### *I contorni*

Spicchi di zucca alla milanese

Verza brasata

Dadolata di verdure con pistilli di zafferano  
Aquilano Dop

Pinzimonio



## ***Il pane***

Bananina al rosmarino

Bananina integrale

Bananina alle noci

Spighetta

## ***I dolci***

Torta Meneghina con salsa calda alla vaniglia

Tagliata di frutta fresca di stagione

## ***Caffè espresso e tè***

## *Spuntino*

Grana Padano Dop

Carne di manzo salada

Mostarda di frutta

Torta rustica di ricotta e spinaci

Focaccia calda all'olio e origano

Frutta fresca di stagione

## ***Caffè espresso e tè***



*Consigliato dagli chef Alitalia  
per chi desidera un pasto più leggero*



## Prodotti Dop e Igp della Lombardia

La filiera agroalimentare lombarda è rappresentata da riconosciute eccellenze a marchio Dop ed Igp. Questi prodotti di qualità rappresentano il frutto di un'attività agricola che ha saputo mantenere vive e vitali cultura, storia e tradizioni, senza ignorare lo sviluppo delle tecnologie. Oggi la Lombardia può vantare 14 prodotti Dop e 8 prodotti Igp la cui qualità è riconosciuta sia in Italia che a livello internazionale.

### Prodotti Dop riconosciuti:

1. Olio Extravergine d'Oliva Laghi lombardi
2. Olio Extravergine d'Oliva Garda
3. Salame Brianza
4. Salame di Varzi
5. Salamini italiani alla cacciatora

### Formaggi:

1. Bitto
2. Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana
3. Gorgonzola
4. Grana Padano
5. Parmigiano Reggiano
6. Provolone Valpadana
7. Quartirolo Lombardo
8. Taleggio
9. Valtellina Casera

### Prodotti Igp riconosciuti:

1. Bresaola della Valtellina
2. Cotechino di Modena
3. Mela di Valtellina
4. Mortadella Bologna
5. Pera Mantovana
6. Salame Cremona
7. Salame d'oca di Mortara
8. Zampone Modena

*Acqua*

SAN BENEDETTO  
ACQUA MINERALE  
OLIGOMINERALE  
NATURALE O FRIZZANTE

L'Acqua Minerale Oligominerale  
San Benedetto nasce dalle nevi perenni  
dei ghiacciai alpini del Veneto.

Sgorga nel cuore del Parco del Sile, filtra  
goccia a goccia nel sottosuolo e durante un  
lungo e lento percorso si arricchisce di sali  
minerali preziosi per il nostro organismo.



UNA RICETTA PER SCOPRIRE I GUSTI  
DELLA LOMBARDIA

## COTOLETTA ALLA MILANESE

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- 10 cotolette di vitellone bianco dell'Appennino Centrale Igp
- 5 uova
- pangrattato
- burro, per friggere
- limone, a piacere
- sale

## PROCEDIMENTO:

Dopo aver privato le cotolette dei nervetti e delle pellicine, appiattitele con il batticarne e salatele.

A parte, in una teglia, sbattete le uova; qui, tuffatevi le cotolette, poi passatele nel pangrattato; fate aderire "l'involucro" alla carne aiutandovi con le mani, quindi friggete le cotolette in abbondante burro bollente, fino a dorarle su ambo i lati.

Sgocciolatele e servitele caldissime, appena spolverizzate con sale fino.







*For you only....*

*....the flavours of Magnifica*

WHEN YOU TRAVEL MAGNIFICA CLASS  
YOU CAN REALLY SAVOUR  
THE PLEASURE OF ITALIAN CUISINE.  
SIMPLE FOOD WITH WONDERFUL  
AROMAS COMPLEMENTED BY A  
SELECTION OF WINES WHICH BRING OUT  
ALL ITS SUBTLETIES.

IT IS THE AUTHENTIC ITALIAN PRODUCT  
WE USE THAT MAKES THESE DISHES  
UNIQUE, NUTRITIOUS AND  
FLAVOURSOME.

EVERY THREE MONTHS, YOU WILL BE ABLE  
TO TRY THE BEST REGIONAL RECIPES.  
ALITALIA'S TRIBUTE TO THE ABUNDANCE  
AND THE VALUES OF ITALY'S REGIONS.

***Alitalia***



# Lombardy

THE CUISINE OF THE CLOUDS, THE UNTOUCHABLE AND INDELIBLE SYMBOL OF THE LANGOBARD REGION, THE ANCIENT LAND WHICH EVEN ITS VERY NAME MARKS OUT AS HOME TO BARBARIANS, SHINES WITH AN UNMISTAKEABLE LIGHT. A MILANESE STYLE RISOTTO, A CUTLET, AND ALSO A PANETTONE TEND TO YELLOW OR, EVEN BETTER, GOLD. IN FACT IT IS SAFFRON, AN ELEMENT WHICH IS NOT AT ALL NATIVE TO THE AREA, WHICH REPRESENTS ABOVE ALL ELSE THE GASTRONOMIC CULTURE OF A REGION WHICH HAS ALWAYS SEEN THE CITY OF MILAN AS ITS ESSENCE. GOOSE SALAMI FROM LOMELLINA, THE MEDITERRANEAN SYMPHONY OF CITRUS FRUITS FROM LAKE GARDA, THE TRADITIONAL SEASONING OF ALPINE CHEESES AND THE ART OF CHARCUTERIE AND THE PRODUCTION OF GRANA PADANO CHEESE IN THE AREA OF THE PO RIVER ARE JUST SOME EXAMPLES OF THE GASTRONOMIC TRADITION IN LOMBARDY.

## Starter

Pgi Bresaola della Valtellina (salted beef)

Slice of Pdo Provolone cheese

Milanese style rice omelette with vegetables in sweet and sour sauce

Polenta taragna

## Lunch

### *First courses*

Pizzoccheri valtelinesi (vegetable pasta dish)

Pdo Gorgonzola cheese ravioli with pear and pumpkin sauce

### *Main courses*

Pgi Milanese style Central Apennine white veal cutlet

Portion of fresh steamed sea bass



### *Side dishes*

Milanese style pumpkin slices

Braised cabbage

Diced vegetables with Pdo Aquila saffron pistils

Oil dip



## ***Bread***

Rosemary bread roll

Wholemeal bread roll

Walnut bread roll

Spighetta bread roll

## ***Desserts***

Torta Meneghina (sponge cake) with hot vanilla sauce

Fresh fruit

## ***Espresso coffee and tea***

## *Snacks*

Pdo Grana Padano cheese

Salted beef

Fruit condiment

Ricotta cheese and spinach pie

Hot focaccia with oil and oregano

Fresh fruit

## ***Espresso coffee and tea***



*Recommended by Alitalia chefs  
to those looking for a lighter meal*



## Pdo and Pgi produce of Lombardy

The agrifood sector in Lombardy has well-known quality produce with Pdo and Pgi denominations. These high quality products are the result of agricultural activity which has managed to keep its culture, history and traditions alive and well, without ignoring the advance of new technologies. Lombardy can currently boast 14 Pdo and 8 Pgi products whose quality is acknowledged both in Italy and abroad

### Recognised Pdo products:

1. Laghi lombardi Extra-Virgin Olive Oil
2. Garda Extra-Virgin Olive Oil
3. Brianza salami
4. Varzi salami
5. Italian cacciatore salami

### Formaggi:

1. Bitto
2. Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana
3. Gorgonzola
4. Grana Padano cheese
5. Parmigiano Reggiano
6. Provolone Valpadana
7. Quartirolo Lombardo
8. Taleggio
9. Valtellina Casera

### Recognised Pgi products:

1. Bresaola della Valtellina (salted beef)
2. Cotechino di Modena (pork sausage)
3. Mela di Valtellina
4. Mortadella Bologna (ground pork sausage)
5. Mantua pears
6. Cremona salami
7. Mortara goose salami
8. Modena stuffed pig trotter

*Water*

SAN BENEDETTO MINERAL  
OLIGOMINERAL WATER  
NATURAL OR SPARKLING

The San Benedetto Mineral Oligomineral Water comes from the perpetual snows of the Alpine glaciers in the Veneto region.

It gushes out in the heart of the Park of the Sile River, filters drop by drop in the underground and, during its long and slow journey, it is enriched with mineral salts precious for our body.



## A RECIPE TO DISCOVER THE TASTES OF LOMBARDY

### MILANESE STYLE CUTLET

#### INGREDIENTS FOR 10

- 10 Pgi Central Apennine white veal cutlets
- 5 eggs
- breadcrumbs
- butter for frying
- lemon to taste
- salt

## PREPARATION

After removing the nerves and skin from the cutlets, flatten them with a meat pounder and sprinkle with salt.

Separately beat the eggs in a baking tray; dip the cutlets in the beaten eggs and then pass them in the breadcrumbs; use your hands to “wrap” the cutlets with the breadcrumbs, then fry the cutlets in abundant boiling butter, until they are browned on both sides.

Dry and serve piping hot, lightly dusted with fine salt.





MAY-JUN-JUL 2011  
AZ604-608-610-614-620  
628-630-636-642-650