

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

Il Lazio

LA CUCINA LAZIALE È UNA TAVOLOZZA RICCA E SAPORITA, CHE INCLUDE UNA GRANDE VARIETÀ DI TRADIZIONI CULINARIE REGIONALI, ARRICCHITE DA PIATTI DELLE REGIONI CONFINANTI E DI ALTRE COMUNITÀ, PRIMA FRA TUTTE QUELLA EBRAICA, CUCINA APERTA AGLI INFLUSSI DI ALTRE CULTURE, DUNQUE, E SEMPRE, VOLUTAMENTE “POVERA”.

I LAZIALI E I ROMANI IN PARTICOLARE - POICHÉ ROMA È DIVENUTA SINTESI, RINOMATA NEL MONDO, DELLE TRADIZIONI DI TUTTA LA REGIONE - RIFUGGONO INFATTI DA PREPARAZIONI COMPLESSE ED ELABORATE E PREDILIGONO LA SALVAGUARDIA DI UNA CUCINA AUTENTICA E POPOLARE, I CUI INGREDIENTI VALORIZZANO LA PASTORIZIA E I FRUTTI DELLA TERRA.

UNA TERRA CHE DÀ VITA A PRODOTTI ORIGINALI FAMOSI E PREGIATI, TALUNI DEI QUALI SONO IMPIEGATI NEI NOSTRI PIATTI: LE OTTIME CARNI DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP O DELL'ABBACCHIO ROMANO IGP, SAPORITI FORMAGGI COME IL PECORINO ROMANO DOP O LA RICOTTA ROMANA DOP, ORTAGGI E FRUTTA PARTICOLARI, COME IL CARCIOFO ROMANESCO DEL LAZIO IGP E IL KIWI LATINA IGP, PROFUMATI OLI EXTRAVERGINE DI OLIVA COME L'ALTA TUSCIA DOP.

Antipasti

Caciotta romana di pecora e corallina

Prosciutto di montagna e fichi

Filetto di baccalà

Pranzo

I primi piatti

Paccheri all'Amatriciana

Gnocchi alla Romana

I secondi piatti

Saltimbocca alla romana

Filetto di spigola al vapore con salsa di pomodorino fresco e finocchietto selvatico



I contorni

Fagiolini all'olio conditi con Olio Extravergine d'Oliva Alta Tuscia Dop



Patate al forno

Melanzane gratinate

Pinzimonio

Il pane

Pane di Lariano

Mini rosetta

Spighetta

Focaccia romana

I dolci

Crostata di crema di limone e fragoline di Nemi con salsa calda alla vaniglia

Frutta fresca di stagione con aggiunta di nespole, albicocche/ciliegie, fragole e Kiwi di Latina Igp

Caffè espresso* e tè

Spuntino

Fiori di zucca ripieni di mozzarella e alici

Formaggio primo sale romano con marmellata di fichi

Pane di Genzano Igp

Frutta fresca

Caffè espresso* e tè



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

** Non disponibile su Airbus A330*



I Prodotti Dop e Igp del Lazio

IL LAZIO È UNA REGIONE MOLTO RICCA DI TRADIZIONI GASTRONOMICHE E DI PRODOTTI TIPICI, DALLE QUALITÀ RICONOSCIUTE ED APPREZZATE NEL MONDO.

TRA QUESTI 18 HANNO A OGGI OTTENUTO IL MARCHIO DI TUTELA DOP O IGP.

PRODOTTI DOP E IGP ESCLUSIVAMENTE LAZIALI

1. Abbacchio Romano Igp
2. Carciofo Romanesco del Lazio Igp
3. Castagna di Vallerano Dop
4. Kiwi Latina Igp
5. Nocciola Romana Dop
6. Olio Extravergine di Oliva Canino Dop
7. Olio Extravergine di Oliva Colline Pontine Dop
8. Olio Extravergine di Oliva Sabina Dop
9. Olio Extravergine di Oliva Tuscia Dop
10. Pane Casereccio di Genzano Igp
11. Ricotta Romana Dop
12. Sedano Bianco di Sperlonga Igp

PRODOTTI DOP E IGP NON ESCLUSIVAMENTE LAZIALI

1. Mortadella di Bologna Igp
2. Mozzarella di Bufala Campana Dop
3. Pecorino Romano Dop
4. Pecorino Toscano Dop
5. Salamini Italiani alla Cacciatora Dop
6. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp

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 DEL LAZIO

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 600 gr di fettine di vitella molto tenere
- 4 piccole fette di prosciutto crudo
- 4 foglie di salvia
- 30 gr di burro
- 4 cucchiaini di vino bianco
- farina bianca
- sale

PROCEDIMENTO

Battete le fette di carne con il batticarne, senza esagerare.

Sistamate sopra ad ogni fetta una piccola fetta di prosciutto crudo e una foglia di salvia, infarinare leggermente.

Fissate il tutto con uno stecchino di legno.

Cuocetele in padella su fuoco medio, con 40 gr di burro e poco sale, prima dalla parte del prosciutto poi dall'altra parte.

Quando la carne è cotta, spruzzatela con il vino bianco e lasciate cuocere per 2 minuti.

Togliete i saltimbocca dalla padella e sistemateli in attesa su un piatto caldo.

Versate qualche cucchiaio di acqua nella padella e fate deglassare su fuoco vivo per 1 minuto, quindi versate sulla carne.

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 TWO 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

The Lazio region

CUISINE FROM THE LATIUM REGION IS HEARTY AND SAVORY AND IS AN INTERSECTION OF A LARGE VARIETY OF REGIONAL CULINARY TRADITIONS INCLUDING THOSE FROM BORDER REGIONS AND OTHER CULTURES, FOREMOST THE JEWISH. CUISINE OF LAZIO TAKES HEAVY INFLUENCES FROM OTHER CULTURES HOWEVER SIMPLICITY ALWAYS DOMINATES THE TABLE.

THE PEOPLE OF LATIUM, IN PARTICULAR THE ROMANS (GIVEN THAT ROME IS REPRESENTATIVE OF THE REGION'S TRADITIONS) TEND TO SHUN COMPLEX AND ELABORATE MEALS. THEY PREFER TO PROTECT THEIR TRADITION OF SIMPLE AND AUTHENTIC MEALS WHICH INCORPORATE INGREDIENTS THAT ENHANCE THE PASTORAL AND AGRICULTURAL TRADITIONS OF THE REGION.

LAZIO IS A LAND WHERE WELL KNOWN AND OUTSTANDING PRODUCTS ARE GENERATED. SOME OF THESE SUCH AS THE EXCELLENT MEATS OF THE WHITE BEEF PGI THE CENTRAL APENNINES AND ABBACCHIO ROMANO PGI, ARE INCLUDED IN OUR MEALS.

OTHERS ARE TASTY CHEESES LIKE PECORINO ROMANO PDO AND RICOTTA ROMANA PDO, VEGETABLES AND FRUIT SUCH AS THE GLOBE ARTICHOKE OF LAZIO PGI AND LATINA KIWI PGI, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OILS SUCH AS ALTA TUSCIA PDO.

Appetizers

Roman sheep's milk cheese and corallina salame

Mountain-raised prosciutto and figs

Fried cod fillet

Lunch

First courses

Paccheri pasta in spicy tomato-bacon
Amatriciana sauce

Large Roman-style potato gnocchi

Entrees

Roman saltimbocca veal, sage and ham fillet

Steamed sea bass with fresh cherry tomato
and wild fennel sauce



Side dishes

Haricots verts lightly dressed in
Pdo Alta Tuscia Extra-Virgin Olive Oil



Roasted potatoes

Aubergines au gratin

Crudités with oil, salt and pepper dip

Bread

Lariano bread

Mini puffed bread roll

Spighetta bread roll

Roman focaccia

Desserts

Lemon cream pie with Nemi petite strawberries served with hot vanilla sauce

Fresh seasonal fruit with loquats, apricots/cherries, strawberries and Pgi Latina kiwi

Espresso coffee* and tea

Snacks

Courgette flowers stuffed with mozzarella and anchovies

“Primo sale” roman cheese with figs marmalade

Pgi Genzano bread

Fresh fruit

Espresso coffee* and tea



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

** Not available on Airbus A330*



Latium Pdo and Pgi products

LATIUM IS A REGION VERY RICH IN GASTRONOMIC TRADITIONS AND TYPICAL PRODUCTS, WHOSE QUALITIES ARE WORLDWIDE ACKNOWLEDGED AND APPRECIATED.

AMONG THESE, 18 HAVE OBTAINED TO THIS DAY THE LABEL OF PDO OR PGI STATUS.

EXCLUSIVELY LATIAL PDO AND PGI PRODUCTS

1. Abbacchio Romano Pgi
(Roman suckling lamb)
2. Carciofo Romanesco del Lazio Pgi
(Latium Roman artichoke)
3. Castagna di Vallerano Pdo
(Vallerano Pdo chestnut)
4. Kiwi Latina Pgi
5. Nocciola Romana Pdo (Roman hazelnut)
6. Canino Pdo Extra Virgin Olive Oil
7. Colline Pontine Pdo Extra Virgin Olive Oil
8. Sabina Pdo Extra Virgin Olive Oil
9. Tuscia Pdo Extra Virgin Olive Oil
10. Pane Casereccio di Genzano Pgi (bread)
11. Ricotta Romana Pdo (cheese)
12. Sedano Bianco di Sperlonga Pgi
(white celery)

NOT EXCLUSIVELY LATIAL PDO AND PGI PRODUCTS

1. Mortadella di Bologna Pgi
2. Mozzarella di Bufala Campana Pdo
(Campania buffalo mozzarella cheese)
3. Pecorino Romano Pdo (cheese)
4. Pecorino Toscano Pdo (cheese)
5. Salamini Italiani alla Cacciatora Pdo
(sausages)
6. Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp
(white beef of the Central Apennines)

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 LAZIO RECIPE

ROMAN "SALTIMBOCCA" ("LEAPS IN YOUR MOUTH")

INGREDIENTS FOR FOUR PERSONS

- 600 gr of very tender veal fillets
- 4 small slices of cured prosciutto
- 4 sage leaves
- 30 gr butter
- 4 tablespoons of white wine
- white flour
- salt

INSTRUCTIONS

Pound the meat with a meat tenderiser, without overdoing it.

Place a small slice of cured prosciutto and a sage leaf on each piece of meat and lightly dust with flour.

Secure in place with a toothpick. Cook over medium heat with 40 gr of butter and a pinch of salt, first on the prosciutto side and then on the reverse.

When the meat is cooked through, splash with white wine and allow to cook for two more minutes.

Remove the “saltimbocca” from the pan and place on a warm plate.

Pour a few tablespoons of water in the pan and deglaze over high heat for 1 minute, then pour over meat.

AUG-SEP 2010
AZ604-608-610-614-620
628-630-636-642-650