

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.

BUONITALIA
PRENDI IL VOLO CON
I SAPORI ORIGINALI ITALIANI

La Toscana

GUSTO E SEMPLICITÀ: SONO QUESTE LE CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA CUCINA TOSCANA, LA CUI ECCELLENZA È RICONOSCIUTA NEL MONDO. UNA CUCINA ANTICA E SAPIENTE, STRETTAMENTE LEGATA ALLA TERRA CHE GENERA I SUOI FANTASTICI INGREDIENTI, MAI ECCESSIVAMENTE ELABORATA, MA SEMPRE PAZIENTEMENTE CURATA.

OGNI PIETANZA È FATTA DI DOSI BEN EQUILIBRATE E DI SAPORI AUTENTICI E ATTENTAMENTE SELEZIONATI, CUCINATI CON PASSIONE SECONDO RICETTE TRAMANDATE NEL TEMPO, SERVITI CON ELEGANZA E CON IL PIACERE DELL'OSPITALITÀ.

TRA QUESTI, LE CARNI PREGIATISSIME DEL VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP; GRANDI FORMAGGI COME IL PECORINO TOSCANO DOP; MAGNIFICI OLI DI OLIVA EXTRAVERGINE, COME IL CHIANTI CLASSICO DOP O IL TERRE DI SIENA DOP. E ANCORA IL PROSCIUTTO TOSCANO DOP E I NUMEROSI PRODOTTI DI UNA CAMPAGNA FERTILE, COME IL FARRO, IL NECCIO, LE CASTAGNE E I MARRONI, I FAGIOLI, IL MIELE...

IL MENÙ CHE GUSTERETE È FIRMATO, PER CONTO DI JRE, DALLO *CHEF* NICOLA PORTINARI.



Antipasto

Crostino di pane toscano con patè di fegatini di pollo

Lardo di Colonnata Igp
Crostino di pane
Pecorino Toscano Dop

Tortino di carciofi

Pranzo

I primi piatti

Tagliatelle bollite rotolate a nido con sugo di pesce

Garganelli con salsa di broccoletti e guanciaie

I secondi piatti

Involtini di Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Igp in umido con salsa di pomodoro

Filetti di spigola di Orbetello con salsa alla livornese



Le verdure

Asparagi gratinati all'uovo

Fagiolini al pomodoro



Patate al rosmarino

Insalata fresca

Il pane

Pane fresco assortito

I dolci

Zuccotto con scaglie di cioccolato e rametti di ribes

Frutta fresca assortita

Caffè espresso* e tè

Spuntino

Mortadella Bologna Igp a cubi
Pecorino Toscano Dop

Crostone di pane prosciutto e formaggio

Focaccia all'Olio Extravergine di Oliva Terre di Siena Dop e origano

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 della Toscana

LA TOSCANA VANTA CONSOLIDATE TRADIZIONI PRODUTTIVE CHE, INSIEME AI PECULIARI VALORI NATURALI E STRUTTURALI DEL TERRITORIO, CONFERISCONO AI PRODOTTI AGRICOLI ED ALIMENTARI CARATTERI DI PREGIO AMPIAMENTE RICONOSCIUTI ED APPREZZATI. NUMEROSISSIMI SONO I PRODOTTI TIPICI LOCALI, TRA QUESTI 21 HANNO A OGGI OTTENUTO IL MARCHIO DI TUTELA DOP O IGP.

PRODOTTI DOP E IGP ESCLUSIVAMENTE TOSCANI

1. Castagna del Monte Amiata Igp
2. Fagiolo di Sorana Igp
3. Farina di Neccio della Garfagnana Dop
4. Farro della Garfagnana Igp
5. Lardo di Colonnata Igp
6. Marrone del Mugello Igp
7. Marrone di Caprese Michelangelo Dop
8. Miele della Lunigiana Dop
9. Olio extravergine di oliva Chianti Classico Dop
10. Olio extravergine di oliva Lucca Dop
11. Olio extravergine di oliva Terre di Siena Dop
12. Olio extravergine di oliva Toscano Igp
13. Prosciutto Toscano Dop
14. Ricciarelli di Siena Igp
15. Zafferano di San Gimignano Dop

PRODOTTI DOP E IGP NON ESCLUSIVAMENTE TOSCANI

1. Fungo di Borgotaro Igp
2. Mortadella Bologna Igp
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 DI *NICOLA PORTINARI*
PER SCOPRIRE I GUSTI DELLA TOSCANA

TAGLIATELLE A NIDO CON SUGO
DI PESCE

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

- 425g di farina
- 75g semola
- 100g di tuorli
- gr. 75 di cipolla trita
- sale
- acqua q.b.

- 200g di pesce tagliato a cubetti
- 50g olio extra vergine **terre di Siena Dop**
- 60g cipolla tritata
- 30g di sedano tritato
- 5g prezzemolo tritato
- 60g di polpa di pomodoro
- 100ml brodo di pesce

PROCEDIMENTO

Impastare la farina con le uova ed il sale, eventualmente aggiungere l'acqua.

Soffriggere in una padella la cipolla e il sedano in olio.

Aggiungere la polpa di pesce, salare e pepare e proseguire la cottura aggiungendo la polpa di pomodoro ed eventuale brodo di pesce.

Padellare con le tagliatelle e spolverare con il prezzemolo tritato e con il grana padano grattugiato.

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 SUBTLITIES.

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.

The Alitalia logo features the word "Alitalia" in a bold, green, sans-serif font. A red and white triangular graphic element is positioned to the left of the letter "A".

BUONITALIA
TAKE OFF WITH THE
ORIGINAL FLAVOURS OF ITALY

The Tuscan region

FLAVOUR AND SIMPLICITY: THESE ARE THE MAIN FEATURES OF TUSCAN CUISINE, RENOWN ALL OVER THE WORLD FOR ITS EXCELLENCE. TUSCANY'S CULINARY TRADITION IS SHAPED BY HISTORY AND A CLOSE BOND TO THE LAND THAT GENERATES AND PRODUCES ITS EXTRAORDINARY INGREDIENTS AND ITS CUISINE IS NEVER OVER ELABORATE AND ALWAYS PREPARED WITH PATIENCE AND CARE.

EVERY MEAL IS MADE WITH THE RIGHT BALANCE OF AUTHENTIC INGREDIENTS THAT ARE CHOSEN WITH CARE, SKILLFULLY COOKED ACCORDING TO RECIPES PASSED DOWN OVER THE CENTURIES AND SERVED WITH ELEGANCE AND PLEASURE OF HOSPITALITY.

FINEST INGREDIENTS WHICH INCLUDE THE EXCELLENT MEATS OF THE PGI WHITE BEEF OF THE CENTRAL APENNINES, CHEESES LIKE THE PECORINO TOSCANO PDO, EXCELLENT EXTRA-VIRGIN OLIVE OILS, SUCH AS THE CHIANTI CLASSICO PDO OR THE TERRE DI SIENA PDO, IN ADDITION TO THE HAM PROSCIUTTO TOSCANO PDO AND THE NUMEROUS PRODUCTS OF A FERTILE AND SKILFULLY WORKED LAND: SPELT, NECCIO (CHESTNUT FLOUR), CHESTNUTS, BEANS, HONEY ...

THE MEAL YOU ARE ABOUT TO ENJOY IS CREATED, ON BEHALF OF JRE, BY CHEF NICOLA PORTINARI.



Aperitif

Crusty tuscan bread with chicken pâté

Lardo di Colonnata Pgi (savoury pork-lard)
Toasted bread
Tuscan Pecorino Pdo

Artichoke savoury pie

Lunch

First courses

Bolied tagliatelle nets with fish

Garganelli pasta with broccoli florets and savoury pork sauce

Main courses

Pgi White Veal from Appennino Centrale roulade in a tomato sauce

Orbetello sea-bass fillets in Livornese sauce



Vegetable Sides

Asparagus in egg au-gratin bake

Haricots verts with tomatoes



Rosemary potatoes

Fresh salad

Bread

Assortment of fresh breads

Desserts

Zuccotto sponge cake with chocolate shavings and candied fruit, garnished with berry sprigs

Assorted fresh fruit

Espresso coffee and tea*

Snacks

Pgi Mortadella Bologna cubes
Pdo Tuscan Pecorino cheese

Prosciutto ham and cheese open-faced toasted sandwich

Focaccia with Pdo Extravirgin Olive Oil Terre di Siena and oregano

Fresh fruit

Espresso coffee, tea and milk*



Recommended by Alitalia chefs to those looking for a lighter meal

* Not available on Airbus A330



Tuscan PDO and Pgi Products

TUSCANY CAN BOAST DEEPLY ROOTED PRODUCTION TRADITIONS WHICH, THANKS TO ITS TERRITORY PECULIAR CHARACTERISTICS, GIVE THE FOODSTUFFS AND AGRICULTURAL PRODUCTS UNIVERSALLY ACKNOWLEDGED VALUE. COUNTLESS ARE THE TYPICAL LOCAL PRODUCTS; AMONG THESE 21 HAVE BEEN AWARDED WITH THE PDO OR PGI PROTECTION LABEL.

EXCLUSIVELY TUSCAN PDO AND PGI PRODUCTS

1. Chestnut "Castagna del Monte Amiata Pgi"
2. Beans "Fagiolo di Sorana Pgi"
3. Chestnut Flour "Farina di Neccio della Garfagnana Pdo"
4. Spelt "Farro della Garfagnana Pgi"
5. Pork fat "Lardo di Colonnata Pgi"
6. Chestnut "Marrone del Mugello Pgi"
7. Chestnut "Marrone di Caprese Michelangelo Pdo"
8. Honey "Miele della Lunigiana Pdo"
9. Extra Virgin Olive Oil Olio "Chianti Classico Pdo"
10. Extra Virgin Olive Oil "Lucca Pdo"
11. Extra Virgin Olive Oil "Terre di Siena Pdo"
12. Extra Virgin Olive Oil "Toscano Pgi"
13. Cured Ham "Prosciutto Toscano Pdo"
14. Pastries "Ricciarelli di Siena Pgi"
15. Saffron "Zafferano di San Gimignano Pdo"

NOT EXCLUSIVELY PDO AND PGI PRODUCTS

1. Mushroom "Fungo di Borgotaro Pgi"
2. Salted meat "Mortadella Bologna Pgi"
3. Cheese "Pecorino Romano Pdo"
4. Cheese "Pecorino Toscano Pdo"
5. Salted meat "Salamini Italiani alla Cacciatora Pdo"
6. Beef "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale Pgi"

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 BY *NICOLA PORTINARI* –
DISCOVER AUTHENTIC TUSCAN
FLAVOURS

NEST OF TAGLIATELLE IN FISH SAUCE

INGREDIENTS FOR 10 PERSONS

- 425g white flour
 - 75g semolina flour
 - 100g egg yolks
 - 75g whole eggs
 - salt
 - water - as needed
-
- 200g cubed fish
 - 50g extra-virgin **Pdo Siena territory**
 - 60g chopped onion
 - 30g chopped celery
 - 5g chopped parsley
 - 60g tomato pulp
 - 100ml fish-based broth

PROCEDURE

Knead flour with eggs and salt, adding water as needed.

Sauté onion and celery in olive oil in a pan. Add the fish pulp, season with salt and pepper, and continue cooking, adding the tomato pulp and fish broth if needed.

Fold in the *tagliatelle* and sprinkle with diced parsley and grated *gran padano* cheese.

MAY-JULY 2010
AZ604-608-610-614-628-630-642-650

PER ULTERIORI INFORMAZIONI SUI MENU
ALITALIA, SUI CONSORZI DI TUTELA DEI
PRODOTTI DOP E IGP E SUI RISTORATORI
DI JRE, POTETE CONSULTARE I SITI:

FOR FURTHER INFORMATION ABOUT
ALITALIA'S MENUS, AS WELL AS
THE GEOGRAPHICAL INDICATION
CONSORTIUMS AND THE JRE CATERERS,
PLEASE ACCESS THE FOLLOWING
WEBSITES:

WWW.ALITALIA.COM
WWW.AICIG.IT
WWW.JRE.IT