

BUSINESS CLASS

MENÙ DELLA LOMBARDIA



Cucina raffinata, cibi freschi e sapori antichi
della Regione



Best Airline Cuisine
Alitalia
Eighth Consecutive Year
2017

BEST AIRLINE CUISINE

Per l'ottava volta consecutiva Alitalia vince il **Best Airline Cuisine**, che premia la qualità gastronomica dei menù serviti a bordo

Volare ha il sapore della cucina italiana

La cucina italiana è conosciuta e apprezzata in tutto il mondo: ogni piatto raccoglie in sé la storia, la cultura e la tradizione del nostro Paese e delle sue regioni.

Alitalia è orgogliosa di offrirle i suoi esclusivi menù regionali, dandole l'opportunità di assaporare il vero "Made in Italy" su ogni volo. Oggi vi accompagniamo alla scoperta dei profumi e dei sapori della Lombardia.

Dalla Brianza a Como, da Varese alla Valtellina, da Bergamo a Mantova, la cucina lombarda è variegata come il territorio che la esprime e riflette, con le sue tante anime, la ricchezza storica e culturale della regione.

È una terra, questa, dalla forte vocazione agricola: per questo i suoi piatti sono l'espressione dei frutti della coltivazione e dell'allevamento, da cui nascono le straordinarie materie prime, tra le quali ben 27 prodotti DOP e IGP, che rendono unica questa cucina.

Dai chicchi dorati del mais nasce la polenta, un piatto dalla tradizione povera oggi riscoperto anche dalle cucine più raffinate, mentre l'incantevole panorama alpino della Valtellina fa da culla a eccellenze come la bresaola e il Bitto, dolce e aromatico formaggio d'alpeggio.

Ma la vera regina della cucina lombarda è lei: la cotoletta alla milanese, l'amatissima fetta di lombata di vitello con l'osso, impanata e fritta nel burro. Contesa tra Italia e Austria, dove viene servita più sottile con il nome di Wiener Schnitzel, ha destato l'interesse di numerosi storici, che ne hanno decretato l'origine italiana.

Durante il nostro viaggio, le faremo sperimentare il meglio della Lombardia in ricette reinterpretate in chiave moderna dal nostro chef.

Buon viaggio e buon appetito!



DURANTE TUTTO IL VOLO

APERITIVO CAMPARI

GUSTA UN CLASSICO ITALIANO

APEROL SPRITZ

Un delizioso rinfrescante mix di Aperol e Ferrari Maximum Brut

CAMPARI SPRITZ

Un elegante connubio tra Campari e Ferrari Maximum Brut con aggiunta di seltz

MIMOSA

Scintillante e leggero con Ferrari Maximum Brut 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 panini assortiti

Selezione di formaggi italiani:
Bitto Dop, Valtellina casera Dop e Grana Padano Dop
servito con cotognata e frutta secca

Pizza Margherita
Ferrari Maximum Brut - Cantine Ferrari

Tagliata di frutta fresca

Snack dolci e salati

COLAZIONE ITALIANA

Yogurt

Yogurt alla frutta

Selezione di lieviti caldi tradizionali

Tortino di patate e spinaci
servita con pomodorini grigliati e pancetta croccante

Tagliata di frutta fresca di stagione

Caffè espresso, caffè solubile tè e latte

DURANTE TUTTO IL VOLO

ANTIPASTO

Bresaola della Valtellina Igp
con dadolata di verdure marinate al timo
Greco di Tufo Docg 2016 - Villa Raiano

Piccolo timballo di polenta gialla
servita con trito di olive verdi,
funghi champignon e pomodorino confit
Ferrari Maximum Brut - Cantine Ferrari

PRIMI

Pizzoccheri valtellinesi
Nero d'Avola Costadune Sicilia Doc 2016 - Mandrarossa

Fiocchetti al gorgonzola
serviti con salsa di pera e zucca
Ferrari Maximum Brut - Cantine Ferrari

SECONDI

Branzino fresco cotto al vapore
servito con patate arrosto al rosmarino
e dadolata di verdure saltate
Grillo Costadune Sicilia Doc 2016 - Mandrarossa

Costoletta di Vitellone bianco
dell'Appennino centrale Igp alla milanese
servita con verza brasata e dadolata di verdure saltate
- Montepulciano Molise doc "Ferraro" - L'Arco Antico
- Nero d'Avola Costadune Sicilia Doc 2016 - Mandrarossa

CONTORNI

Insalatina mista

FORMAGGI

Selezione di formaggi italiani:
Bitto Dop, Valtellina casera Dop e Grana Padano Dop
servito con cotognata e frutta secca

DESSERT

Tagliata di frutta fresca di stagione

Tortino al cioccolato
servito con salsa alla vaniglia
"Semele" Passito di Sagrantino DOCG - Cesarini Sartori

SOFT DRINKS & SUCCHI

Succo d'arancia
Succo d'ananas
Succo di pomodoro
Coca Cola
Coca Cola Zero
Sprite
Acqua tonica
Soda
Ginger ale

CAFFE' LAVAZZA

Cappuccino
Caffè espresso
Caffè espresso decaffeinato
Caffè americano

TE' WHITTINGTON

Tè classico
Tè verde
Tisana digestiva
Tisana rilassante
Camomilla

ACQUA

Lilia Naturale e Frizzante



BUSINESS CLASS

MENU OF LOMBARDIA




Fine cuisine, fresh foods and traditional flavours
of the Region



Best Airline Cuisine
Alitalia
Eighth Consecutive Year
2017

BEST AIRLINE CUISINE

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



Flying with the flavors of Italian cuisine

Italian cuisine is known and appreciated all over the world: each recipe embraces the history, culture and tradition of our country and its regions.

Alitalia is glad to offer you its exclusive regional menus, giving you the opportunity to taste the real Italian flavour in every single fly. Today we guide you in the discovery of the scents and flavours of Lombardy.

From Brianza to Como, from Varese to Valtellina, from Bergamo to Mantova, Lombard cuisine is as varied as its territory, and reflects the historical and cultural richness of the region with its many souls.

This is a land with a strong agricultural vocation: that's why its recipes express the richness of the fruits of cultivation and farming, extraordinary commodities including 27 PDO and PGI products, which make this cuisine unique.

From the golden corn beans comes the "polenta", a traditionally poor dish today rediscovered even by the most refined cuisines, while the enchanting Alpine panorama of Valtellina offers us excellences such as bresaola and Bitto, a sweet and aromatic alpine pasture cheese.

But the true queen of Lombard cuisine is the "cotoletta alla milanese", the beloved veal cutlet with bone, breaded and fried in butter. For a long time its origins have been disputed long between Italy and Austria, where it is usually served, as a thinner cutlet, with the name of Wiener Schnitzel, but historians eventually confirmed its Italian origin.

During our journey, you'll experience the best of Lombardy in recipes reinterpreted in modern style by our chef.

Have a good journey and good appetite!



ALL DAY DINING

APERITIVO CAMPARI

ENJOY AN ITALIAN CLASSIC

APEROL SPRITZ

A delightfully refreshing blend of Aperol and Ferrari Maximum Brut

CAMPARI SPRITZ

An elegant twist made with Campari, Ferrari Maximum Brut and topped with soda water

MIMOSA

Sparkling Ferrari Maximum Brut 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

Selection of gourmet filled sandwiches

Italian Cheese Board:

Bitto, Valtellina casera and Grana Padano served with quince jam and dried fruit

Pizza Margherita

Ferrari Maximum Brut - Cantine Ferrari

Fresh sliced seasonal fruit plate

Sweet & savoury snacks

ITALIAN BREAKFAST

Natural yoghurt

Fruit yoghurt

Warmed bakery selection and preserves

Potato and spinach cake served with grilled cherry tomatoes and crispy bacon

Fresh seasonal fruit plate

Lavazza coffee and tea selection

ALL DAY DINING

APPETIZER

Valtellina bresaola

served with diced vegetables marinated with thyme

Greco di Tufo Docg 2016 - Villa Raiano

Small yellow polenta timball

served with chopped green olives, champignon mushrooms and confit tomatoes

Ferrari Maximum Brut - Cantine Ferrari

FIRST COURSE

Typical Pizzoccheri pasta from Valtellina

(short buckwheat flour fresh pasta

served with potato and savoy cabbage sauce)

Nero d'Avola Costadune Sicilia Doc 2016 - Mandrarossa

Fiocchetti (short pasta twist)

filled with Gorgonzola cheese

served with pear and pumpkin sauce

Ferrari Maximum Brut - Cantine Ferrari

SECOND COURSE

Steamed fresh sea bass

served with roasted rosemary potatoes

and diced sauteed vegetables

Grillo Costadune Sicilia Doc 2016 - Mandrarossa

Milanese style veal chop

served with braised savoy cabbage and sauteed vegetables

- Montepulciano Molise doc "Ferraro" - L'Arco Antico

- Nero d'Avola Costadune Sicilia Doc 2016 - Mandrarossa

ACCOMPANIMENTS

Crisp side green salad

CHEESE

Italian Cheese Board:

Bitto, Valtellina casera and Grana Padano

served with quince jam and dried fruit

DESSERT

Fresh sliced seasonal fruit plate

Chocolate tart

served with a delicate vanilla sauce

"Semele" Passito di Sagrantino DOCG - Cesarini Sartori

 Suggested wine pairings by our Sommelier to complement each dish

SOFT DRINKS & JUICES

Orange juice

Pineapple juice

Tomato juice

Coca Cola

Coca Cola Zero

Sprite

Tonic water

Soda water

Ginger ale

LAVAZZA COFFEE

Cappuccino

Espresso coffee

Espresso decaffeinated

Brewed coffee

WHITTINGTON'S TEA

Ceylon Black

China Green

Lemongrass and Linden Blossom

Golden Flowers Tea

Herbal Relax Tea

WATER

Lilia Natural or Sparkling

DIC 2017 - FEB 2018

AZ 680-688-672-674-784-786-790-758

