

QUANDO VIAGGIATE IN CLASSE
MAGNIFICA, IL GUSTO DI VOLARE HA
IL SAPORE DELLA CUCINA ITALIANA.
UNA CUCINA SEMPLICE E RICCA
DI PROFUMI DA ABBINARE AD UNA
SELEZIONE DI VINI CHE NE ESALTINO
TUTTE LE SFUMATURE.
SONO I PRODOTTI ORIGINALI ITALIANI
A RENDERE UNICI, SALUBRI E FRAGRANTI
QUESTI PIATTI.

BUONITALIA

PRENDI IL VOLO CON
I SAPORI ORIGINALI ITALIANI

L'Abruzzo e il Molise

QUESTO MESE, LE NOSTRE RICETTE SONO DEDICATE ALLA CUCINA DELL'ABRUZZO E DEL MOLISE. UNA CUCINA "FORTE E GENTILE", ORIGINALE E VARIA COME LE REGIONI DA CUI PROVIENE. UNA CUCINA IN CUI SI INCONTRANO PIATTI DI MARE E DI MONTAGNA, PROFUMI DI ERBE E SAPORI DI SPEZIE.

LE RICETTE IMPIEGANO ALCUNI TRA I MIGLIORI PRODOTTI ITALIANI DI ORIGINE GEOGRAFICA PROTETTA, TRA CUI L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA APRUTINO PESCARESE DOP E IL CACIOCAVALLO SILANO DOP.

A FIRMARE QUESTO MENÙ È LA *CHEF* AGATA PARISELLA CARACCIO.



Antipasto

Frittata al basilico e spicchio
di manteca al burro

Mortadella di Campotosto
e prosciutto aquilano

Acciughe all'abruzzese


Pranzo

I primi piatti

Timballo di maccheroni con salsa di ragù
abruzzese

Timballo di crespelle alle verdure
con polpettine di carne

I secondi piatti

Filetto di trota salmonata in
guazzetto alle erbe della Majella 

Bocconcini di agnello alle olive nere

Le verdure

Carote 

Patate degli altipiani d'Abruzzo

Spinaci al burro

Insalata mista 

Il pane

Pane al rosmarino

Pane integrale

Pane alle noci

Spighetta

I dolci

Parozzo abruzzese con salsa calda all'arancia

Spiedini di frutta mista con salsa di fragole

Caffè espresso* e tè

Spuntino

Rotolini di pesce affumicato e Caciocavallo
Silano Dop

Mozzarella in carrozza

Savarin con frutti di bosco

Focaccia all'origano e olio extravergine d'oliva
Aprutino Pescarese Dop

Caffè espresso* e tè



Consigliato dagli chef Alitalia
per chi desidera un pasto più leggero

* Non disponibile su Airbus A330

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 AGATA *PARISELLA* CARACCIO PER SCOPRIRE IL GUSTO E LE TRADIZIONI DELLA CUCINA REGIONALE ABRUZZESE

FILETTO DI TROTA SALMONATA IN GUAZZETTO ALLE ERBE DELLA MAJELLA

LA RICETTA CHE VI PROPONIAMO UTILIZZA IL TIMO, LA MAGGIORANA E L'ORIGANO DELLA MAJELLA. FIN DAI TEMPI ANTICHI, QUESTA MONTAGNA ERA CONOSCIUTA DA MEDICI ED ERBORISTI COME PRODUTTRICE PER I RIMEDI VEGETALI INSOSTITUIBILI PER LA CURA DI MOLTE MALATTIE. ANCHE LA SCIENZA E LA GASTRONOMIA MODERNA APPREZZANO E UTILIZZANO LA GRANDE RICCHEZZA DI ERBE DELLA MAJELLA. NEL SUO PARCO NAZIONALE, SI CONIUGANO INFATTI BENESSERE E PROFUMI. ALCUNE ERBE, COME LA GENZIANA MAGGIORE O LA SANTOREGGIA, SONO USATE IN ERBORISTERIA COME ERBE MEDICINALI. MOLTE ALTRE PROFUMANO CIBI E AMBIENTI CON IL LORO AROMA, COME TIMO, MENTUCCIA, MELISSA, SALVIA, ARTEMISIA, TARASSACO... E DANNO ANCHE VITA AL NOTISSIMO "CENTERBE", IL CELEBRE LIQUORE IDEATO NELL'OTTOCENTO, CHE UNISCE SPEZIE PREGIATE E BEN CENTO SPECIE DI ERBE SPONTANEE DELLA MAJELLA.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 2 trote da cui ottenere 10 filetti
- gr. 250 di pomodorini da sugo
- olio extra vergine di oliva
Aprutino Pescarese Dop
- uno spicchio d'aglio rosso di Sulmona
- sale e pepe
- prezzemolo
- timo, maggiorana e origano della Majella

Scottare i pomodorini in acqua bollente, pelare e togliere i semi.

Mondare, lavare e tritare il prezzemolo e l'aglio; versare in una teglia l'olio, farlo scaldare e poi unire i pomodori e le erbe tritate, mescolare bene, salare, pepare e lasciare concentrare l'intingolo.

Sistemare quindi nel recipiente le trote pulite e lavate, cuocendo a fuoco moderato per circa 10 minuti.

Disporre su un piatto da portata versandovi sopra l'intingolo, decorare con qualche fogliolina di erbe della Majella, servire.

For Your pleasure only...

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.

BUONITALIA
TAKE OFF WITH THE
ORIGINAL FLAVOURS OF ITALY

The Abruzzo and Molise regions

THIS MONTH OUR RECIPES HAIL FROM THE REGIONS OF ABRUZZO AND MOLISE. DESCRIBED AS 'STRONG YET GENTLE' THIS CUISINE IS AS ORIGINAL AND VARIED AS THE AREAS IT COMES FROM WHICH SERVE AS A MEETING POINT OF SEAFOOD AND MOUNTAIN DISHES, AROMATIC HERBS AND SPICY FLAVOURINGS.

FOR THESE RECIPES WE HAVE CHOSEN TO USE SOME OF THE VERY BEST ITALIAN PRODUCTS FROM GEOGRAPHICALLY PROTECTED AREAS, AMONG WHICH APRUTINO PESCARESE DOP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND THE CACIOCAVALLO SILANO DOP CHEESE.

THIS MENÙ IS BROUGHT TO YOU BY *CHEF* AGATA PARISELLA CARACCILO.



Aperitif

Basil omelette with a segment of butter manteca

Mortadella from Campotosto with Prosciutto from l'Aquila

Anchovies all'abruzzese

Lunch

First course

Maccheroni baked in the oven with a ragù sauce typical of the Abruzzo region

Savoury vegetable folded pancakes baked in the oven with meat balls

Main course

Fillet of salmon trout, stewed in herbs from the Majella area 

Delicate chunks of lamb with black olives

Vegetables

Carrots 

Potatoes from the plateaux of Abruzzo

Spinach tossed with butter

Mixed salad 

Bread

Rosemary bread

Wholemeal bread

Walnut bread

Bread roll shaped like an ear of wheat

Desserts

Typical of the Abruzzo region, a half-moon shaped cake, coated with chocolate, served with a hot orange sauce

Mixed fruit skewers with strawberry coulis

Espresso coffee* and tea

Snack

Smoked fish rolls and Caciocavallo Silano Dop cheese

A delicately fried mozzarella sandwich

Savarin cheese served with forest fruits

Focaccia with oregano and Aprutino Pescarese Dop extravirgin olive oil

Espresso coffee* and tea



Recommended by Alitalia chefs to those looking for a lighter meal

* Not available on Airbus A330

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 AGATA *PARISELLA*
CARACCIO TO DISCOVER THE TASTE
AND TRADITIONS OF THE ABRUZZO
REGION CUISINE

SALMON TROUT FILET STEWED IN
AROMATIC HERBS OF THE MAJELLA

THIS RECIPE USES THYME, MARJORAM
AND OREGANO FROM THE MAJELLA
MOUNTAIN.

SINCE ANCIENT TIMES, DOCTORS
AND HERBALISTS HAVE KNOWN THIS
MOUNTAIN TO BE A SOURCE OF
EXCEPTIONAL PLANT REMEDIES USED TO
CURE MANY AILMENTS. EVEN MODERN
SCIENCE AND GASTRONOMY APPRECIATE
AND USE THE GREAT WEALTH OF
HERBS THAT GROW ON THE MAJELLA.
INDEED, ITS NATIONAL PARK BRINGS
TOGETHER WELLNESS AND FRAGRANCES.
CERTAIN HERBS, SUCH AS THE MAJOR
GENTIAN OR THE SAVORY, ARE USED
IN HERBALIST'S SHOPS AS MEDICINAL
HERBS. MANY OTHERS, SUCH AS THYME,
LESSER CALAMINT, LEMON BALM, SAGE,
ARTEMISIA, DANDELION, AND SO ON, FILL
FOODS AND ROOMS WITH THEIR AROMA.

THE HERBS ARE ALSO USED TO MAKE THE
EXTREMELY POPULAR "CENTERBE", THE
WELL-KNOWN LIQUOR WHOSE ORIGINS
GO WAY BACK TO THE NINETEENTH
CENTURY, AND WHICH COMBINES
PRECIOUS SPICES AND A HUNDRED KINDS
OF WILD HERBS FROM THE MAJELLA.

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

- 2 trouts from which 10 fillets can be made
- 250g of cherry tomatoes for making sauce
- Extra virgin olive oil Aprutino Pescarese Dop
- A red clove of garlic from Sulmona
- Salt and pepper
- Parsley
- Thyme, marjoram and oregano from
the Majella area

Dip the cherry tomatoes in hot water for 30-
60 seconds, peel them and remove the seeds.

Clean, wash and chop the parsley and garlic;
pour oil into a pan, let it heat and then add
the cherry tomatoes together with the ground
herbs, mix well, add salt, pepper and leave the
sauce to concentrate.

Place cleaned and washed trout fillets into a
pan and cook over moderate heat for about 10
minutes.

Arrange on a serving dish, pour over the
sauce, decorate with some Majella herb leaves
and serve.

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