

Cooking with
In cucina
con *Da*
Botta



Indice/Index [click&go](#)

Chef Botta, innamorato
del Vialone Nano | [Chef Botta's love affair with
Vialone Nano rice](#)

Jeunes Restaurateurs, giovani e creativi | [Jeunes
Restaurateurs, young and keen](#)

Proposte gourmet: i “freschi”
di Davide Botta | [Gourmet suggestions: Davide
Botta's “fresh” recipes](#)

Luigi Biasetto, una vita molto
fusion | [Luigi Biasetto, a life in fusion](#)

Proposte gourmet: i “dolci” del maître
pâtissier | [Maître pâtissier's “desserts”](#)

Snack salati | [Savoury snacks](#)

Snack dolci | [Sweet snacks](#)

Bibite | [Soft drinks](#)

Vini, birre, Spritz | [Wines, beers, Spritz](#)

Liquori | [Spirits](#)

Bevande calde | [Hot drinks](#)

Combo Jeunes Restaurateurs | [Jeunes
Restaurateurs Combo](#)

Combo Breakfast | [Breakfast Combo](#)

Combo Aperitivo | [Aperitif Combo](#)

Combo Biasetto | [Biasetto's Combo](#)

Meno impatto ambientale? C'è più gusto! |
[Eco-Friendliness? A Matter of Good Taste!](#)

Opzioni di Pagamento | [Payment options](#)

Chef Botta, *innamorato* del Vialone Nano

Chef Davide Botta's Love Affair with Vialone Nano Rice

by Giovanni De Luca

Davide Botta è nato “chef”. Già da bambino sapeva in cuor suo di doverlo diventare, anche se era certo che non sarebbe stata una passeggiata. Ma il ragazzo è sveglio e solo quattro anni dopo aver terminato la scuola alberghiera a Gardone Riviera (Bs) rileva L’artigliere, una vecchia osteria a Gussago (Bs) e inizia a mettersi in gioco poco più che ventenne.

Il resto è cronaca e, anche se è passata una trentina d’anni dagli esordi, “L’artigliere” vive ancora, ma ha cambiato casa. Infatti quando Davide ha avuto l’occasione di spostarsi a Isola della Scala (Vr) per dare spazio alla sua vocazione, ha voluto dare lo stesso nome del primo locale anche al ristorante di oggi.

“È stata una bella avventura - commenta Botta – che ogni giorno cambia forma, dandomi modo di crescere come chef ed esplorare strade sempre nuove. Far parte di una associazione come quella dei “Jeunes Restaurateurs” è il miglior modo per veder apprezzato il tuo modo di lavorare e per



**Davide Botta, chef
per vocazione**

**Davide Botta, a chef
by vocation**

VADEMECUM

Per una prenotazione
o per scoprire il
menù del momento
l’indirizzo è
www.artigliere.net

[For bookings or the
current menu check
out \[www.artigliere.net\]\(http://www.artigliere.net\)](#)

Davide Botta was born a chef. Even as a child he knew exactly what he wanted to do when he grew up, although he knew it would be an uphill haul. But he was a bright lad and just four years after graduating from catering college at Gardone Riviera



**L’Artigliere, nel cuore
della campagna
veronese**

**L’Artigliere, in the
heart of the Verona
countryside**

[Torna all’indice
Back to index](#)



Ambiente raffinato: l’antico mulino oggi ha cambiato aspetto

Elegant Setting: the former mill today

scoprire nuovi amici che condividono le stesse passioni e la stessa vita. Ma soprattutto è l’occasione per un confronto continuo con professionisti di alto livello”.

Davide, appena arrivato a Isola della Scala, scopre un territorio dove è il riso a fare da padrone e dove il Vialone Nano è una delle grandi eccellenze da valorizzare. Un amore a prima vista che trova la sua massima espressione nel risotto affumicato con gambero rosso crudo, limone candito e caviale di aringa, forse uno dei piatti più amati dallo chef bresciano.

“Il riso qui è cultura e da ospiti di questo territorio ricco di stimoli abbiamo il dovere di saper tirar fuori “la verità” dalle materie prime e dar loro la possibilità di tornare ad essere protagonisti. Lo stesso ristorante è ospitato in una antica pila (mulino) da riso del 1612 di cui abbiamo conservato la grande ruota. È la testimonianza concreta del nostro rapporto intimo con questo mondo. Ma

he took over the L’Artigliere, an old inn in Gussago in the province of Brescia and began to live the dream at just twenty-something. The rest is history, and thirty years later the “L’Artigliere” is still going strong, but has moved to Isola della Scala in the province of Verona, to a site where Davide has more room for manoeuvre.

“It’s been a real adventure” reminisces Botta “everything is in constant evolution, and that’s great because it helps me grow as a chef and explore new horizons. Being part of an association like the “Jeunes Restaurateurs” is the best way to showcase what you do and make new friends who share your passions and your lifestyle. But

La tradizione incontra la ricerca
Tradition meets research



Torna all’indice
Back to index



ci sono altri prodotti del territorio che ricorrono ogni giorno in cucina, dalle verdure ai formaggi, che ci chiedono solo di ascoltarli e raccontare la loro storia. Non siamo un locale di passaggio, chi sceglie l’Artigliere lo fa perché ama stare a tavola in un ambiente accogliente e dedica a questa esperienza il tempo necessario. Ci sono anche 5 camere per chi desidera fermarsi in totale relax dopo cena. Il benessere è anche questo”.

La stessa attenzione che Davide Botta ha messo nel dar vita alle proposte gastronomiche che trovate nel menù di bordo di Air Dolomiti. Un piccolo concentrato di “italianità” a 10mila metri di quota”. Scopriamolo insieme.

All’Artigliere si cerca sempre di tirare fuori la verità dalle materie prime
The l’Artigliere brigade help ingredients achieve their full potential



Cinque accoglienti camere completano l’offerta del ristorante

Five cosy rooms complete the restaurant’s offering

above all it means an opportunity to measure yourself with other high-level professionals.”

As soon as Davide arrived in Isola della Scala he realised that this was a place where rice was culinary royalty and its undisputed king was the Vialone Nano variety. A love at first sight that has found its highest expression in his smoked risotto with raw red prawns, candied lemon and herring roe, perhaps one of the Brescia chef’s best-loved dishes.

“Rice is a culture here, and as a guest in this fascinating corner of Italy I feel I have a duty to bring out the best in its local products and put them centre stage. The restaurant itself is housed in an old rice mill dating back to 1612 and it still has its original wheel, a concrete link symbolising our intimate relationship with the world of the local rice fields. But there are so many other local products that we use every day in the kitchen, from vegetables to cheeses, and all they ask is to be interpreted so they

can tell their story. L’Artigliere is no place to stop off casually at; guests who choose to come here do so because they love to settle down to dine in a welcoming environment and dedicate the necessary time to experience this properly. We also have 5 guestrooms for people who want an even more leisurely stay after dinner. A rounded wellbeing experience.”

The same level of care that Davide Botta has taken in creating the gourmet dishes you can find on Air Dolomiti’s on-board menu. A concentration of Italian style in the skies. Just waiting to be explored.

Torna all’indice
Back to index



Jenres

**Restaurateurs,
Young and Keen**

Restaurateurs, giovani e creativi

“Jre”, ricordatevi questa sigla perché i “Jeunes Restaurateurs” sono una garanzia. Hanno tutti un obiettivo comune: condividere il talento e l’amore per il cibo con persone che la pensano come loro. Ecco perché Air Dolomiti li ha scelti come partner per dare alla ristorazione di bordo una marcia in più. Sono più 350 ristoranti e 160 hotel, sparsi in 15 paesi diversi: Australia, Austria, Belgio, Croazia, Germania, Francia, Irlanda, Italia, Paesi Bassi, Romania, Serbia, Slovenia, Spagna, Svizzera e Regno Unito.

Davide Botta è uno di loro.

Gli chef Jre-Jeunes Restaurateurs coniugano ad una profonda passione per il cibo un eccezionale livello di competenza culinaria, nonché un amore per gli ingredienti locali e un forte senso della tradizione.

“JRE” are three letters to remember, because the “Jeunes Restaurateurs” are well worth their salt, with a common objective to share their talent and passion for good food with similarly like-minded folk. Which is exactly why Air Dolomiti has opted to partner with JRE to give its in-flight catering that extra edge. The association counts over 350 restaurants and 160



hotels in 15 different countries: Australia, Austria, Belgium, Croatia, Germany, France, Ireland, Italy, the Netherlands, Romania, Serbia, Slovenia, Spain, Switzerland and the United Kingdom all host members. And one of them is Davide Botta.

Con brio e fantasia | [Verve and Vision](#)



[Torna all'indice](#)
[Back to index](#)



Gli chef del circuito Jre si trovano periodicamente per stare insieme e scambiarsi suggestion
JRE chefs meet regularly to chat and exchange ideas

Oltre alle loro eccezionali capacità culinarie, i loro ristoranti offrono anche un'atmosfera davvero affascinante. Ma c'è una regola importante, i giovani ristoratori e gli chef possono entrare nell'associazione se hanno meno di 42 anni, mentre i Jeunes Restaurateurs dai 50 anni in su ricevono uno status onorario e diventano "Membre d'Honneur".

L'intero concetto ruota intorno al desiderio di JRE-Jeunes Restaurateurs di condividere, ispirare e incoraggiare la ricerca appassionata del cibo. Quando si mangia in un ristorante JRE-Jeunes Restaurateurs, si ha la garanzia di godere di questa passione collettiva. Aspettati un'esperienza culinaria straordinaria che sarà sicuramente indimenticabile anche a bordo dei nostri aerei.



Jre - Jeunes Restaurateurs chefs combine an overwhelming passion for great food with an impressive level of culinary expertise. Plus a penchant for locally-sourced ingredients and a deep-rooted sense of tradition.

Apart from their acknowledged panache amidst the pots and pans, JRE restaurants are long on atmosphere and easy on the eye. But the

rules are strict, you can only become a member if you are under 42, and when a Jeune Restaurateur has to say adieu jeunesse at 50, they are reclassified as "Membre d'Honneur".

The whole concept revolves around JRE-Jeunes Restaurateurs yen to share, inspire and encourage the passionate pursuit of fine food. When you dine in a JRE-Jeunes

Restaurateurs restaurant you can savour the fruits of this collective passion and we confidently expect you to enjoy an equally unforgettable culinary experience on board our aircraft.

**Giovani, ma esperti
e con standard elevati**
Young high-fliers



Torna all'indice
Back to index

freschi fresh

IL MONDO DI DAVIDE BOTTA / DAVIDE BOTTA'S WORLD



Lo speck che non ti aspetti The Unexpected Speck

Insalata di riso Vialone Nano con melanzane, feta greca, speck d'oca e zafferano. | Rice salad with Vialone Nano rice, aubergines, feta cheese, cured goose speck and saffron.

► 200 g; 7,50 €



Ceci & curcuma

Chickpeas & Turmeric

Focaccia alla curcuma con hamburger di ceci, maionese ai lamponi, olive e shiso rosso. | Turmeric focaccia bread with a chickpea burger, raspberry mayonnaise, olives and red perilla shiso.

► 180 g; 6,00 € 



Tastasal contemporaneo Contemporary Tastasal

Focaccia Romana con polpette di Tastasal, formaggio, crema di cipolla fondente, maionese di fondo di vitello, peperoni friggitelli. | Roman Focaccia bread with Tastasal pork forcemeat meatballs, cheese, onion cream, brown sauce mayonnaise and friggitelli peppers. ► 220 g; 6,00 €



Mazzancolla che passione Prawn Passion

Orzotto con gazpacho di pomodoro, cicoria saltata, mazzancolla e mango. | Pearl barley risotto with gazpacho, sautéed chicory, prawns and mango. ► 350 g; 7,50 €

Torna all'indice
Back to index

Luigi Biasetto, una vita molto

fusion

Luigi Biasetto, a life in fusion

by Giovanni De Luca

Luigi Biasetto è persona curiosa, con un inesauribile voglia di sperimentare, ricercare e innovare. Ma è anche un maître pâtissier legato a filo doppio con la tradizione (e con la tradizione veneta in particolare), interpretata con rigore, ma sempre con una cifra personale.

Impossibile dire quando il Maestro abbia iniziato a praticare questa nobile e golosa arte, perché in cuor suo già da bambino ha sempre saputo quale sarebbe stata la sua strada.

“Nella mia famiglia c’erano due nonne amanti della buona cucina – ricorda Biasetto - una delle quali aveva una predilezione per i dolci e penso che l’essere cresciuto fra quei profumi sia stato un vero imprinting per me. Il resto l’ho scoperto in Belgio, dove la mia famiglia è emigrata e dove ho iniziato a frequentare la scuola di pasticceria di Bruxelles all’età di 14 anni.

Sveglia alle 5.20 ogni mattina, un’ora e cinquanta minuti per arrivare a scuola dal paese in cui vivevamo. Prima lezione? Cioccolateria. Sono passati tanti anni, ma potrei descrivere nel dettaglio i profumi, gli aromi, le consistenze che ho scoperto quel giorno. Vere e proprie vibrazioni che attraversano il corpo ed entrano in te. Le stesse emozioni con cui cerco di arricchire ogni dolce che creo, puntando sempre a creare un equilibrio



**Questione di
talento: Luigi
Biasetto**

**A question of
talent – Luigi
Biasetto**



**I macaron
firmati
Biasetto**

**Biasetto
macaroons**

**Torna all'indice
Back to index**



armonico, dando spazio alla creatività, supportata da tanta tecnica. È un esercizio delicato in cui dal rapporto fra grassi, zuccheri e proteine nascono consistenze, aromi, sapori, tessiture. Difficili da definire a parole, ma capaci di fare la differenza quando le metti in bocca purchè siano in armonia fra di loro. Non amo le provocazioni, anche se non mi dispiace assaggiare un cioccolatino al peperoncino o qualche creazione con zenzero o spezie esotiche. Queste però sono “esperienze” saltuarie, non potranno mai diventare “grandi classici”, che invece sono la strada maestra della mia maniera di intendere la pasticceria, coniugando le mie radici venete con quelle del Belgio, il Paese che mi ha visto nascere e che ha a sua volta profonde radici nella cultura tedesca e francese”.

La pasticceria di Padova destinazione d’obbligo per il popolo de golosi

The pastry shop in Padua, a must-visit for anyone with a sweet tooth

Luigi Biasetto is a curious individual with a huge desire to experiment, research and innovate. He is also a *maître pâtissier* tightly bound to tradition (the Veneto one, in particular), interpreted with rigour but always from his own angle. It is impossible to say exactly when this Maestro began practising the noble gourmet art because as a child he already knew in his heart the path he would pursue. “There were two grandmothers in my family, both lovers of good food – remembers Biasetto – and one had a passion for desserts. I think growing up surrounded by those aromas was a real imprinting. I discovered the rest in Belgium after my family emigrated there

and I started attending the patisserie school in Brussels at the age of 14, waking up at 5.20 every morning to travel the hour and 50 minutes to school from the town we were living in. What was the first lesson? *Chocolaterie*. Many years have passed but I could still describe the fragrances, aromas and consistencies I discovered that day in detail. Full-blown pulsations that pass through your outer body and totally permeate you. I try to instil those self-same emotions into every dessert I create, always striving to strike a harmonious balance, giving space to a creativity backed by a great deal of skill. It is a delicate exercise in which the ratio of fats, sugars and proteins generates consistencies, flavours, aromas

and textures. It is hard to describe in words but you can taste the difference, as long as they all harmonise. I am not fond of provocations although I don’t mind tasting a chilli pepper chocolate or a creation containing ginger or exotic spices. But those are occasional “experiences” and will never become “great classics” – which, on the contrary, is key to the way I see patisserie, coupling my Veneto roots with those of Belgium, the country where I started out and that is, in turn, strongly rooted in the German and French cultures.”

**Torna all’indice
Back to index**

Voglia d’Italia

Ma il migrante desidera sempre tornare nel Paese natio e anche Luigi Biasetto ad un certo punto della sua vita decide di rimettersi in gioco trasferendosi in Italia. Saluta tutti in Belgio e va a preparare il terreno per il ritorno della famiglia in Veneto, terra lasciata a malincuore anni prima. Nel frattempo viaggia molto, incontra quelli che a breve sarebbero diventati i miti della pasticceria mondiale e si fa amici in tutto il mondo, un aspetto che gli permette di alimentare la sua curiosità.

“Oggi si parla di “fusion”? Bene, potremmo dire che la mia arte pasticceria parli veneto, belga e sia contaminata dalle infinite lingue delle persone con cui ho avuto la fortuna di interagire nella mia carriera. Poi c’è la maturità, l’età che avanza e la ricerca di una sintonia fra quello che si ha in mente e quello che si crea in laboratorio. Difendo con orgoglio creazioni classiche venete come il tiramisù e il biscotto “zaeto” a base di mais e non è un caso che il tiramisù oggi sia una delle nostre proposte all’interno del menù di bordo di Air Dolomiti. Il suo segreto? Dev’essere cremoso. E la sua cremosità sta nella scelta della materie prime. Ma mi piace anche prendere strade estreme, più spesso sconfinando nel salato, e fra i piatti che abbiamo preparato ricordo con piacere un risotto con brodo di fave di cioccolato. Davvero molto particolare”.



VADEMECUM

Al link “pasticceriabiasetto.it” tutte le informazioni sul Maestro Biasetto e le sue creazioni. A Padova, invece, basta recarsi in Via Facciolati 12 per entrare fisicamente nel suo regno e provare la Setteveli.

See pasticceriabiasetto.it for all the info on Maestro Biasetto and his creations. Or, if in Padua, simply head for Via Facciolati 12 where you can step into his universe and taste his *Setteveli* cake.



Yearning for Italy

Migrants are always eager to return to their homeland and, at a certain point in his life, Luigi Biasetto decided to embark on a new challenge and move to Italy. After taking his leave of everyone in Belgium, he set out to prepare the terrain for the family’s return to Veneto, a land left years earlier with a heavy heart. In the meanwhile he travelled extensively, meeting those who would soon become global patisserie legends and making friends the world over, something that helped stoke his curiosity.

“People are talking ‘fusion’ today. Well, we might say that my patisserie art speaks Veneto and Belgian as well as being influenced by the endless languages of the people I have had the fortune to interact with during my career. Then there is my maturity, the passing years bring a search for synchrony between what I have in mind and that created in the workshop. I proudly defend classical Veneto creations such as *Tiramisù* and *Zaeto* biscuits, made with maize flour, and it is no coincidence that *Tiramisù*

is one of the current proposals on the Air Dolomiti in-flight menu. What is its secret? It must be creamy, and the creaminess depends on the choice of raw ingredients. But I also like pursuing the extreme, more often when crossing into the savoury orbit, and of the dishes developed I am happy to mention a risotto made with a cocoa-bean stock. Truly unusual.”

Torna all’indice
Back to index

La magia dei “Setteveli”

Il dolce più iconico della Premiata ditta Biasetto? La torta “Setteveli”, con cui il nostro vinse nel 1997 la Coupe du Monde de la Pâtisserie 1997. Una morbida mousse al cioccolato fondente che si unisce ad una bavarese di nocciole pralinate che a sua volta racchiude una serie di sfoglie di cioccolato adagiate sulla base croccante di un fondo gianduia ai cereali. Dove trovarla? Alla pasticceria Biasetto di Padova, vero luogo di culto per i gourmet di tutto il mondo.



“Setteveli” magic

What is the most quintessential dessert by the award-winning Biasetto firm? The *Setteveli* cake with which our man won the 1997 Coupe du Monde de la Pâtisserie. It is a soft dark-chocolate mousse combined with a hazelnut praline bavarois that, in turn, contains several chocolate layers resting on a crisp *Gianduia* and cereal base. Where can you buy it? At the Pasticceria Biasetto in Padua, a veritable cult destination for gourmets the world over.

**Setteveli,
armonia allo
stato puro**

**The *Setteveli*
cake is sheer
harmony**



**La vittoria
al campionato
del mondo
di pasticceria
è del 1997**

**1997 brought
victory in the
world
patisserie
championships**

**Torna all’indice
Back to index**

dolci *desserts*

LA DOLCE VITA SECONDO LUIGI BIASETTO / LUIGI BIASETTO'S DOLCE VITA

Tortino ricotta e pere **Ricotta Cheese and Pear Tart**

Un fondo di pasta frolla alla nocciola, incontra la delicatezza della ricotta fresca e della pera.

A base of hazelnut shortcrust pastry meets the delicacy of fresh ricotta cheese and pear.

► 100 g; 4,00 € 

Sua Maestà il Tiramisù **Imperial Tiramisù**

Mascarpone fresco italiano, caffè espresso e savoiardo. In chiusura una spolverata di cacao pura origine.

Fresh Italian mascarpone cheese, espresso coffee and Savoyard biscuits. Topped with a sprinkling of pure cocoa.

► 100 g; 5,00 € 

Torna all'indice
Back to index

snacks

SALATI / SAVOURY SNACKS

Fiorentini

Snack bio mais
al rosmarino
| **Organic
rosemary corn
snack** ▶ 20 g;
2,00 €



Pata

Patatine artigianali
classiche | **Classic
craft chips** ▶ 40 g;
2,00 €



Terre di Puglia

Taralli | **Taralli
classic** ▶ 40 g;
2,00 €



Terre di Puglia

Snack pomodoro
origano | **Tomato
oregano snack** ▶ 40 g;
2,00 €



Caputo

Arachidi salate |
Peanuts ▶ 30 g;
2,00 €



Caputo

Mandorle, semi
di zucca, uvetta |
**Almonds, pumpkin
seeds, raisins** ▶ 30 g;
2,00 €



Focaccia con pomodorini -servita calda* |
Cherry tomatoes focaccia - warm*

▶ 100 g; 5,00 €



* A richiesta solo su alcuni voli | On request only on selected flights

Torna all'indice
Back to index



snacks

DOLCI / SWEET SNACKS

Domori

Dragees
amarene |

Black cherry

Dragees ▶ 40 g;

5,00 €  



Giovanni Cova & C.

Croissant integrale
ai frutti rossi |

**Wholewheat croissant
with red berries jam**

▶ 45 g; 2,00 € 



Novi Cioccolato fondente | **Dark**

chocolate bar ▶ 25 g; 2,00 €  



Novi Cioccolato fondente con arancia
e mandorle | **Dark chocolate, orange**

& almonds bar ▶ 22 g; 2,00 €  



Novi Cioccolato fondente con nocciole
interi | **Dark chocolate and hazelnut**

bar ▶ 30 g; 2,00 €  



Novi Cioccolato al latte con riso
soffiato | **Milk chocolate and rice bar**

▶ 21 g; 2,00 € 

Galbusera Biscotti

al cacao con crema

vaniglia | **Cocoa and**

vanilla cookies

▶ 40 g; 2,00 € 



Galbusera

Biscotti integrali

con crema

gianduia |

Hazelnut cream

wholewheat

cookies ▶ 40 g;

2,00 € 



Only Juices

Snack mela, banana,

pera | **Apple, banana,**

pear snack ▶ 90 g;

3,50 € 

Torna all'indice
Back to index

bevande

drinks

BIBITE / SOFT DRINKS



- 1

San Benedetto

► Acqua frizzante | [Sparkling water](#)

40 cl 3,00 €
- 2

San Benedetto

► Bevanda ai frutti rossi | [Red berries drink](#)

22 cl 3,00 €
- 3

Schweppes

► Acqua tonica | [Tonic water](#)

33 cl 3,00 €
- 4

Amita

► Succo arancia | [Orange juice](#)

25 cl 3,50 €
- 5

Cuore di frutta

► Succo mela, sedano, menta, zenzero | [Apple, celery, mint, ginger juice](#)

25 cl 3,50 €
- 6

San Benedetto

► The nero al limone | [Lemon Indian black tea](#)

25 cl 3,00 €
- 7

Illy

► Caffè freddo | [Cold brew coffee](#)

25 cl 3,50 €
- 8

Coca Cola | [Coca Cola](#)

33 cl 3,00 €
- 9

Coca Cola Zero | [Coca Cola Zero](#)

33 cl 3,00 €
- 10

Fanta | [Fanta](#)

33 cl 3,00 €
- 11

Sprite | [Sprite](#)

33 cl 3,00 €

Torna all'indice
Back to index

bevande

drinks

VINI, BIRRE, SPRITZ / WINES, BEERS, SPRITZ



1 **Aneri**

► Prosecco sup docg brut bio | [Prosecco docg organic](#)

20 cl 8,00 €

2 **Bottega**

► Prosecco doc rosé | [Prosecco rosé doc](#)

20 cl 6,50 €

3 **Citra**

► Vino bianco Pecorino igt | [Pecorino White wine igt](#)

25 cl 6,00 €

4 **Sartori**

► Vino rosso Valpolicella doc | [Valpolicella Red wine doc](#)

25 cl 6,00 €

5 **Castello**

► Birra Dolomiti pils | [Dolomiti beer pils](#)

33 cl 3,50 €

6 **Turan**

► Birra artigianale golden | [Turan craft beer](#)

33 cl 4,50 €

7 **La Gioiosa** ► Spritzoso | [Spritz](#)

20 cl 6,00 €

Torna all'indice
Back to index

bevande

drinks

LIQUORI / SPIRITS



1 Caffo ► Amaro del Capo | [Amaro del Capo](#)

2 Caffo ► Liquorice | [Liquorice](#)

3 Caffo ► Limoncino | [Limoncino](#)

4 Caffo ► Grappa Millennia riserva barrique | [Grappa Millennia reserve](#)

5 Caffo ► Sambuca | [Sambuca](#)

6 Gordon's Gin | [Gordon's Gin](#)

5 cl 6,00 €

3 cl 6,00 €

5 cl 6,00 €

3 cl 6,00 €

5 cl 6,00 €

5 cl 6,00 €

[Torna all'indice](#)
[Back to index](#)

bevande

drinks

BEVANDE CALDE / HOT DRINKS



Dammann The nero darjeeling | [Darjeeling tea](#) ▶ 3,00 €



Dammann ▶ The verde aromatizzato Miss Dammann | [Miss Dammann green tea](#) ▶ 3,00 €



Dammann ▶ Tisana vervena, menta piperita | [Verbena peppermint tea](#) ▶ 3,00 €



Dammann The verde al gelsomino | [Jasmin green tea](#) ▶ 3,00 €



Illy Caffé liofilizzato 100% arabica | [Instant coffee 100% arabica](#) ▶ 3,00 €

[Torna all'indice](#)
[Back to index](#)

Combo

JEUNES RESTAURATEURS COMBO



Piatto o panino JRE
a scelta + bibita
o birra Dolomiti |
**Choice of Salad or
Sandwich + Soft
drink or Dolomiti
Beer**

8,00 €

Risparmio fino
a 3,00 € | **You
save up to
3,00 €**



Piatto o panino
JRE a scelta + vino
o Prosecco rosé |
**Choice of Salad or
Sandwich + Wine
or Prosecco Rosé**

11,00 €

Risparmio fino
a 3,00 € | **You
save up to
3,00 €**



Aggiungi al JRE
Combo un dolce
Biaetto | **Add a
Biaetto Dessert
to your JRE Combo**

3,00 €

Risparmio fino
a 5,00 € | **You
save up to
5,00 €**



**Torna all'indice
Back to index**

Combo

BREAKFAST COMBO



Snack dolce a scelta
+ bevanda calda |
**Choice of Sweet
snack + Hot drink**

4,00 €

Risparmio 1,00 € |
You save 1,00 €

Aggiungi al
Breakfast Combo
un succo | **Add
a juice to your
Breakfast Combo**

2,00 €

Risparmio fino a
2,50 € | **You save
up to 2,50 €**



[Torna all'indice](#)
[Back to index](#)

Combo

APERITIVO COMBO



Snack salato
a scelta +
Prosecco rosé
o Sprizzoso o
vino | **Choice of
Savoury Snack +
Prosecco Rosé
or Sprizzoso or
Wine**

7,00 €

Risparmio fino a
1,50 € | **You save
up to 1,50 €**

Snack salato a
scelta + bibita
o birra Dolomiti
| **Choice of
Savoury Snack
+ Soft Drink or
Dolomiti Beer**

4,00 €

Risparmio fino a
1,50 € | **You save
up to 1,50 €**



9,00 €

Risparmio 2,00 € |
You save 2,00 €



Snack salato a
scelta + bibita
+ superalcolico
| **Choice of
Savoury Snack
+ Soft Drink +
Spirit**

[Torna all'indice](#)
[Back to index](#)

Combo

BIASETTO COMBO



Un dolce della pasticceria Biasetto a scelta +
bevanda calda | **Choice of Biasetto Dessert**
+ **Hot drink**

6,00 €

Risparmio fino a
2,00 € | **You save**
up to 2,00 €



[Torna all'indice](#)
[Back to index](#)

Meno impatto ambientale? C'è più gusto!

Eco-Friendliness – a Matter of Good Taste!

Il servizio *SpazioItaliaBar* propone prodotti di prima qualità: sani, genuini e rigorosamente controllati durante ogni fase della loro preparazione. Ma una speciale attenzione è stata dedicata anche alla scelta del packaging, adottando soluzioni speciali che, nel più scrupoloso rispetto delle norme igieniche, mantengono inalterati e protetti i gusti degli alimenti tenendo però in massima considerazione la salvaguardia dell'ambiente.

Le vaschette dei nostri piatti sono prodotte da *Colpac*, azienda inglese accreditata ISO 14001 che da oltre 80 anni si occupa di imballaggi alimentari a livello internazionale ed è impegnata a mitigare l'impatto ambientale con la produzione di packaging leggeri e totalmente riciclabili o compostabili.

I box dei dolci e delle focacce, invece, sono prodotti da *PaperWise*, azienda olandese specializzata nella trasformazione dei rifiuti in carta e cartone e nella successiva produzione di imballi eco-sostenibili, di origine ecologica, riciclabili, con impatto ecologico del 47% inferiore rispetto alla carta proveniente dagli alberi.

Per la degustazione dei cibi e delle bevande a bordo vengono forniti bicchieri in vetro e posate in acciaio che vengono lavati, sterilizzati e riutiliz-



zati al fine di non produrre scarti di plastica o di altri materiali monouso. Perché in Air Dolomiti la sostenibilità è una questione importante.

E adesso godetevi la vostra pausa gourmet.

The Air Dolomiti SpazioItaliaBar service offers top quality products which are healthy, genuine and rigorously quality-checked at every stage of their preparation. But special attention has also been given to the choice of packaging. Our special solutions in scrupulous compliance with hygiene standards maintain and protect the flavours of the food as well as protecting the environment. Our food trays are produced by Colpac, an ISO 14001 accredited British company that has been manufacturing international food packaging for over 80 years and is committed to mitigating environmental impact by producing lightweight, fully recyclable or

compostable packaging. Our dessert and focaccia boxes are made by PaperWise, a Dutch company specialising in the transformation of waste into paper and cardboard and the production of eco-sustainable, recyclable packaging. This means the ecological impact is 47% lower than paper produced from wood pulp. You can also enjoy your food and drinks on board with real glasses and cutlery; these are then washed, sterilised and reused to avoid plastic waste or other disposable materials. Because at Air Dolomiti sustainability is an important issue. We hope you enjoy your gourmet break.

[Torna all'indice](#)
[Back to index](#)

OPZIONI DI PAGAMENTO / PAYMENT OPTIONS

Si informano i passeggeri che si accettano solo pagamenti con carta o in modalità contactless fino a un importo massimo di 200,00€ per passeggero.

Per pagamenti di importi superiori a 50,00€ è richiesta la presentazione di un documento d'identità in corso di validità. Tutti i prezzi includono l'IVA.

Le vendite a bordo del velivolo sono effettuate da Air Dolomiti S.p.a. L.A.R.E.

SERVIZIO

Il servizio "SpazioItaliaBar" è disponibile solo su voli di durata superiore a 60 minuti.

I prodotti reali possono differire dalle immagini.

Ci scusiamo anticipatamente nel caso in cui alcuni prodotti stagionali non dovessero essere disponibili.

I prodotti disponibili potranno variare leggermente a seconda del volo e del momento della giornata in cui il servizio viene offerto.

Potranno essere consumate a bordo bevande analcoliche solo se acquistate usufruendo del servizio.

Per informazioni sui possibili allergeni contenuti nei prodotti, si prega di rivolgersi al personale di cabina.

Per esercitare i propri diritti di consumatore, preghiamo di contattare l'indirizzo mail salescenter@airdolomiti.it allegando la ricevuta del/dei prodotto/i.

I diritti di garanzia legale rimangono inalterati.

PROTEZIONE DEI DATI

Il Titolare del trattamento dei dati è Air Dolomiti S.p.a. L.A.R.E. Nell'ambito delle vendite a bordo, trattiamo i dati personali (dati di vendita, dati di volo e dati di pagamento) e li trasmettiamo al nostro fornitore di servizi di pagamento e IT per l'elaborazione dell'ordine.

L'art. 6(1)(b) GDPR (esecuzione del contratto) costituisce la base giuridica per il trattamento dei dati. Nessun dato viene elaborato o condiviso per altri scopi.

I dati vengono conservati per un periodo di 10 anni in conformità con gli obblighi di conservazione previsti dalla legge.

Per legge, avete il diritto di divulgazione, il diritto di rettifica, il diritto alla cancellazione, il diritto alla limitazione del trattamento, il diritto di opposizione al trattamento, il diritto alla portabilità dei dati e il diritto di presentare un reclamo all'autorità di controllo competente (art. 12-23, 77 GDPR).

In caso di domande sulla protezione dei dati, si prega di contattare il nostro Responsabile della protezione dei dati personali via e-mail all'indirizzo privacy@airdolomiti.it o per posta a Air Dolomiti S.p.a. L.A.R.E. c/o Resp. Privacy, Via Paolo Bembo n. 70, 37062 Dossobuono di Villafranca, Italia.



We only accept card or contactless payments up to a maximum of € 200.00 per passenger. A valid identity document is required for any payments exceeding € 50.

All prices include VAT. Inflight sales are handled by Air Dolomiti S.p.a. L.A.R.E.

SERVICE

The "SpazioItaliaBar" service is only available on flights lasting more than 60 minutes.

Actual products may differ from pictures.

We apologize in advance if some seasonal products are not available.

Available products may vary slightly depending on the flight and the time of day the service is offered.

Soft drinks can only be consumed on board if purchased from our inflight service.

For information on possible allergens contained in the products, please contact the cabin crew.

To exercise your rights as a consumer, please contact the email address salescenter@airdolomiti.it attaching the receipt of the product (s).

Legal warranty rights remain unaffected.

DATA PROTECTION

The Data Holder is Air Dolomiti S.p.a. L.A.R.E. As part of on-board sales, we process personal data (sales data, flight data and payment data) and forward them to our payment and IT service provider for order processing.

All data is processed as per Art. 6 (1) (b) GDPR (contract execution). No data is processed or shared for other purposes.

Data is kept on record for a period of ten years in accordance with current legal requirements.

By law, you have the right of disclosure, the right of rectification, the right to erasure, the right to limit the processing, the right to object to the processing, the right to data portability and the right to lodge a complaint with the competent supervisory authority (Articles 12-23, 77 GDPR).

If you have any questions about data protection, please contact our Data Protection Officer by e-mail at privacy@airdolomiti.it or by post to Air Dolomiti S.p.a. L.A.R.E.

c / o Privacy Manager, Via Paolo Bembo N. 70, 37062 Dossobuono di Villafranca, Italy.

Torna all'indice
Back to index