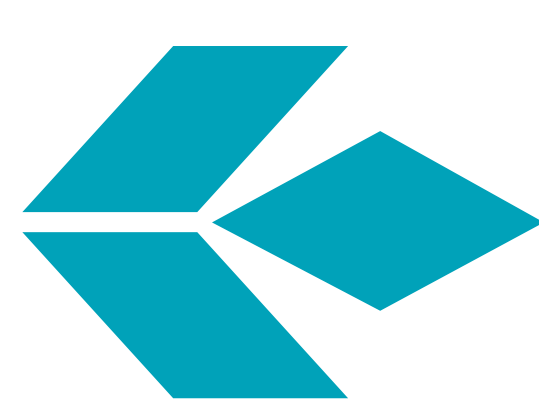




SpazioItalia *Bar*

PRIMAVERA/SPRING 2022

Cooking with
In cucina
con

*Dario
Grindi*



Da Milano al resto del mondo il passo è breve. In cucina con Dario Guidi, chef dell'Antica Osteria Magenes | [From Milan to the rest of the world is a step away. Cooking with Dario Guidi, chef at the Antica Osteria Magenes](#)

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

Proposte gourmet: i "freschi" di Dario Guidi | [Gourmet suggestions: Dario Guidi's "fresh" recipes](#)

A bordo il tiramisù è firmato Biasetto | [The Sky's no Limit for a Biasetto Tiramisù](#)

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 d'Europe | [Jeunes Restaurateurs d'Europe Combo](#)

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

Combo Aperitivo | [Aperitif Combo](#)

Combo Breakfast | [Breakfast Combo](#)

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

Opzioni di Pagamento | [Payment options](#)



Da *Milano* al resto del mondo il passo è breve

In cucina con Dario Guidi,
chef dell'Antica Osteria Magenes

**From Milan to the rest of the
world is a step away.**

**Cooking with Dario Guidi, chef
at the Antica Osteria Magenes**

by Giovanni De Luca

Bel tipo Dario Guidi. E non solo per i baffi risorgimentali che porta con apparente nonchalance, ma soprattutto per il suo approccio rigoroso alla cucina milanese, mitigato da una inesauribile voglia di rivederne i fondamentali, arricchendo le ricette con il tocco di genio che caratterizza lo chef.

VADEMECUM

Se volete andare a conoscere Dario Guidi e provare la sua cucina, l'indirizzo è www.osteriamagenes.com

Check out Dario Guidi and his fine dining experience at www.osteriamagenes.com

Great guy Dario Guidi. And not just because of the set of imperial whiskers he wears with such apparent nonchalance, but above all because of his rigorous approach to Milanese cuisine, tempered by a tweak or two, adding that soupçon of genius to his recipes that is the hallmark of the true chef.

The Antica Osteria Magenes is not only where Dario (in charge of the kitchen) and his brother Diego (the doyen of the dining room) live and work, but it is also where

**La bella sala
che si affaccia
sul giardino interno**

**Room with
a (garden) view**

**Torna all'indice
Back to index**





Dario Guidi, talento e creatività in salsa meneghina

Dario Guidi, Milanese talent and creativity

L'Antica Osteria Magenes non è solo il luogo in cui Dario (in cucina) e suo fratello Diego (in sala) vivono e lavorano, ma è lo stesso luogo dove la loro famiglia ha sempre messo in pratica l'arte dell'accoglienza da svariate generazioni. Per andarli a conoscere basta uscire da Milano, seguire il Naviglio e puntare dritti verso Barate, terra di confine fra la Metropoli e le risaie che punteggiano la campagna.

Il locale dei fratelli Guidi è un'isola felice che dista una ventina di minuti d'auto dalla città, dove il fine dining incontra i piatti della tradizione meneghina in chiave alternativa, perché Dario ama le contaminazioni e, quando è ai fornelli, vuole condividere con i suoi ospiti le esperienze che lo hanno portato nelle cucine di alcuni dei locali più celebri del panorama gastronomico internazionale, come l'Experience 41° a Barcellona, dello chef Oliver Pena o il Pont de Ferr a Milano, regno in-

their family has been practising the art of hospitality for several generations. To learn more, just head straight out of Milan along the Naviglio canal and make for Barate, on the cusp of where the city and the rice fields that dot the countryside meet. The Guidi brothers' restaurant is a delightful retreat about twenty minutes' drive from the city. Here fine dining

meets traditional Milanese dishes with a twist, because Dario loves sourcing ideas from other cuisines and wants to share with his guests the experiences he gleaned during his years working in some of the most famous restaurants on the international gastronomic scene. Restaurants of the calibre of Experience 41° in Barcelona, owned by chef Oliver

Anche a tavola i dettagli non sono mai casuali
Fit settings



Torna all'indice
Back to index



contrastato di Matias Perdomo, senza dimenticare le esperienze in Giappone, che hanno lasciato il loro segno nel menù.

Il richiamo della cucina è nel Dna della famiglia Guidi e il fatto che Dario abbia una laurea in marketing, comunicazione aziendale e mercati internazionali non gli ha impedito di prendere il posto in cucina di sua madre Mariella Magenes e di dare all’antica osteria (un tempo lontano c’era anche un campetto da bocce per attirare gli avventori) una nuova vita, cambiando il target del locale e puntando con decisione verso l’alta cucina.

Il locale della famiglia Guidi è accogliente ed elegante allo stesso tempo
The restaurant of family Guidi is welcoming and elegant at the same time

Semplicità: quando l’abbinamento dei sapori è un’arte

Simplicity is when combining flavours is elevated to an art form

Pena, or the Pont de Ferr in Milan, the reign of Matias Perdomo, without forgetting his time in Japan, which has also left its mark on the menu.

Cooking is in the DNA of the Guidi family and the fact that Dario has a degree in marketing, business communication and international markets hasn’t stopped him from taking the place of his mother Mariella Magenes in the kitchen and giving the old tavern (once upon a time there was also a bowling green to attract customers) a new lease on life, shifting the restaurant’s focus to haute cuisine.

“We wanted to offer people from Milan the chance to escape from the city and enjoy the countryside,

rediscovering all the familiar flavours of traditional cuisine in a stylish setting where they can relax and have fun. The rest is down to me and my brother Diego, helped by an enthusiastic young brigade with plenty of experience and a shared ambition to grow together.”

Membership of the JRE (Jeunes Restaurateurs) circuit was the obvious next step for the Antica Osteria Magenes and Dario considers that belonging to the European association is the best way to continue to grow and share his experience with other talented young Italian and foreign chefs.



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

**Dal Giappone, l'indispensabile
macchina per una granita perfetta**
**The perfect granita machine comes
from Japan**

“Volevamo offrire la possibilità ai Milanesi di scappare dalla città e di potersi rifugiare in campagna a riscoprire i sapori della cucina tradizionale in un ambiente di classe, dove rilassarsi e divertirsi allo stesso tempo. Il resto lo facciamo mio fratello Diego ed io, insieme ad una brigata giovane di età, ma con una grande esperienza e la voglia di crescere insieme”.

L'essere inseriti nel circuito Jre (Jeunes restaurateurs) è stata la naturale evoluzione dell'Antica Osteria Magenes e per Dario l'appartenenza al sodalizio europeo è il miglior modo per continuare a crescere e condividere la propria esperienza con quella di altri talentuosi giovani chef italiani e stranieri.

Il ristorante è davvero piacevole negli arredi e nello stile scelto dai fratelli Guidi, caldo e allo stesso tempo minimalista, con ampie vetrate che collegano visivamente l'interno al giardino circostante. Ma il bello viene quando vai a scoprire i menù degustazione, iniziando da “Milano: ritorno al futuro”, un viaggio nella cucina del capoluogo dove in un tempo non lontanissimo era il “quinto quarto”, cioè le interiora, ad essere protagonista. Ed ecco che nel menù spuntano i cuori d'anatra (alla diavola, sedano rapa, cactus del naviglio e mais tostato), il filone (vichyssoise, caviale di tartufo, crumble di muscovado e finocchio di mare) o la testina di vitello (con gamberi rosa, pompelmo e salsa brava).

Ma la carta offre anche piccione, germano reale, lepre, baccalà e una colossale cotoletta alla milanese con purè “Robuchon”. “Di vitello, spesso due dita, panatura col panko, cotta a lungo in burro chiarificato. Un piatto che non si dimentica”, spiega Dario.

La stessa cura per i dettagli caratterizza le proposte che lo chef lombardo ha messo a punto per il menù di Spazio Italia Bar, unendo alla semplicità degli ingredienti un tocco magico per rendere un sandwich a base di pane ai cereali, scarola, burrata e uvette, un'esperienza gourmet da vivere mentre si sta volando.



The restaurant is certainly swanky, with the Guidi brothers going for a combination of a minimalist yet cosy style, with large windows that visually connect the interior to the surrounding garden. But the best part is when you discover the tasting menus, starting with “Milano: ritorno al futuro” (“Milan: back to the future”), a journey through times past, when the so-called “fifth quarter” of beef, the entrails, featured in so many traditional Milanese dishes. The menu features devilled duck’s hearts with celeriac, cactus from the Naviglio canal and toasted corn, Filoni, vichyssoise, truffle caviar, muscovado crumble and sea fennel or veal head with pink prawns, grapefruit and brava sauce.

But the menu also offers pigeon, mallard, hare, cod and a colossal Milanese schnitzel with “Robuchon” mashed potatoes. “A veal cutlet two fingers thick, breaded with panko, slow-cooked in clarified butter. A dish you won’t forget”, explains Dario. The same attention to detail characterises Dario Guidi’s proposal for the Spazio Italia Bar menu, combining the simplicity of the ingredients with a magical touch to turn a wholemeal sandwich with escarole, burrata cheese and raisins into a gourmet experience to be savoured in the clouds.

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



Jre

**Restaurateurs,
Young and Keen**

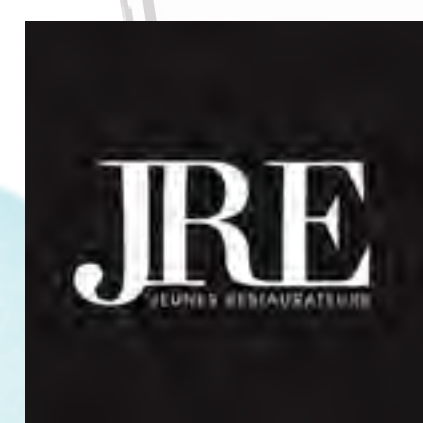
Restaurateurs, giovani e creativi

“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 di 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.

Dario Guidi 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 Dario Guidi.

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 DARIO GUIDI / DARIO GUIDI'S WORLD



Insalata Birichina Happy Salad

Mais, fagioli, carote, cavolo cappuccio. Condimento a base di yoghurt greco, senape di Digione, aceto, sale, olio. | [Sweetcorn, beans, carrots and cabbage in an oil, vinegar and salt dressing with Greek yoghurt and Dijon mustard.](#)

► 350 g; 7,50 €



Sandwich Piemonte Piedmont Sandwich

Pane multicereali, fesa di tacchino, salsa tonnata, insalata. | [Wholegrain bread, turkey, tuna mayonnaise sauce and lettuce.](#)

► 160 g; 6,00 €



Sandwich Mediterraneo Mediterranean Sandwich

Pane ai cereali, scarola, uvetta, burrata. | [Wholemeal bread, escarole lettuce, raisins and burrata.](#)

► 160 g; 6,00 €



Insalata con Roastbeef Salad with Roastbeef

Roastbeef, funghi champignons, insalata valeriana. | [Roast beef, field mushrooms and lamb's lettuce.](#)

► 210 g; 7,50 €

Torna all'indice
Back to index



The Sky's no Limit
for a Biasetto Tiramisù

A bordo il è firmato *Tiramisù* Biasetto

Per Luigi Biasetto, maître pâtissier e campione del mondo di pasticceria le origini venete della sua famiglia sono un aspetto fondamentale della sua arte, anche se le influenze belghe e l'esperienza internazionale giocano un ruolo altrettanto importante. Assaggiamo insieme una delle sue creazioni più golose

For Luigi Biasetto, maître pâtissier and world pastry champion, his family's Veneto origins are a fundamental aspect of his art, although Belgian influences and his international experience play an equally important role. We taste one of his most delicious creations.

di Giovanni De Luca

L'origine del "tiramisù" è argomento delicato perché Luigi Biasetto non ammette deroghe alla tradizione che lo vuole dolce al cucchiaio 100% Veneto. Per cui non iniziate nemmeno ad avanzare la possibilità che le origini possano essere senesi o piemontesi, perché su questo punto il Maestro è piuttosto rigido. Poi vi basterà affondare un cucchiaino nel suo tiramisù per entrare istantaneamente in sintonia con la tradizione veneta.



Luigi Biasetto,
un mix di rigore,
arte e creatività
Luigi Biasetto, rigour,
art and creativity

The origin of the famed Italian 'tiramisu' dessert is a delicate subject, because Luigi Biasetto won't hear of any exceptions to the tradition that holds it to be a 100% Veneto creation. Any timid hypothesis that its origins may possibly lie in Siena or Piedmont should definitely not be advanced in his hearing, because on this point the Maestro is rather strict. But then once you sink a spoon into his tiramisù, you'll be instantly on board with the Veneto tradition too.



Torna all'indice
Back to index

**Il sistema
computerizzato per
il taglio del tiramisù:
rapido e preciso**
**The digital system for
portioning tiramisu:
rapid and precise**

D'altro canto Luigi Biasetto è persona curiosa, con un inesauribile voglia di sperimentare, ricercare e innovare. Ma è anche un maître pâtissier legato a filo doppio alla sua regione di origine, capace di interpretarne la storia e le creazioni 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.

Un ultimo tocco e il vostro tiramisù è pronto a volare con voi
The final touch and your tiramisu is ready to take to the skies



**La vittoria al
Campionato del
mondo di pasticceria
è stato un importante
traguardo nella
carriera del Maestro
Biasetto**

**Winning the world
pastry championship
was an important
achievement for
Maestro Biasetto**

Luigi Biasetto is blessed with a discreet dose of curiosity, with a yen to experiment, research and innovate. But he is also a maître pâtissier with very close links to his regional roots, interpreting its history and creations with rigour, but always with his inimitable personal touch.

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.



Torna all'indice
Back to index



Le stesse emozioni con cui cerco di arricchire ogni dolce che creo, puntando sempre a creare un equilibrio 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 dei golosi
The pastry shop in Padua, a must-visit for anyone with a sweet tooth

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.



I macaron firmati Biasetto
Biasetto macaroons

“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.

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”.

L’atelier dove nascono le creazioni del Maestro

The workshop where the Maestro’s creations are born

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.”

Il gusto? Un mix sapiente di ingredienti e materie prime perfette

Flavour is a skilful mix of the perfect raw ingredients



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.

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.

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.”



La magia della **Setteveli**
The *Setteveli* cake is sheer harmony



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 € 



Only Juices

Snack mela, banana,
pera |

Apple, banana,
pear snack ▶ 90 g;

3,50 € 

Galbusera

Biscotti integrali
con crema
gianduia |

Hazelnut cream
wholewheat
cookies ▶ 40 g;

2,00 € 



Galbusera Biscotti

al cacao con crema
vaniglia |

Cocoa and
vanilla cookies

▶ 40 g; 2,00 €  



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](#)
[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](#)
[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 D'EUROPE 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

BIASETTO COMBO



Un dolce della pasticceria Biassetto
a scelta + bevanda calda | [Choice of
Biassetto Dessert + Hot drink](#)

6,00 €

Risparmio fino a
2,00 € | [You save
up to 2,00 €](#)



[Torna all'indice
Back to index
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**

4,50 €

Risparmio fino a
1,00 € | **You save
up to 1,00 €**



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

9,00 €

Risparmio 2,00 € |
You save 2,00 €

[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**

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 alcoliche 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.

Alcoholic 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