SpazioItalia Bar
ESTATE/SUMMER 2022

Cooking with
In cucina con
Paolo Trippiri

Indice/Index

click&go

Profondamente umbro, estremamente creativo. Il menù estivo che sta volando in queste settimane è firmato dallo chef Paolo Trippini. Siamo andati a trovarlo nel suo ristorante gourmet di Civitella del Lago (Tr). | Very Creative, Very Umbria. Spazio Italia visits Chef Paolo Trippini, who has concocted Air Dolomiti's inflight summer menu, in his gourmet restaurant Civitella del Lago (Tr)

Jeunes Restaurateurs, giovani e creativi | Jeunes Restaurateurs, young and keen

Proposte gourmet: i "freschi" di Paolo Trippini | Gourmet suggestions: Paolo Trippini'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

Profondamente umbro, estremamente creativo

Il menù estivo che sta volando in queste settimane è firmato dallo chef Paolo Trippini. Siamo andati a trovarlo nel suo ristorante gourmet di Civitella del Lago (Tr).

by Giovanni De Luca

Ristoratore da tre generazioni, con la cucina nel sangue e un senso dell'ospitalità talmente innato da farti sentire "a casa" appeni entri nel suo locale di Civitella del Lago (Tr).

"Ad aprire le danze – ricorda Paolo Trippini – sono stati i nonni nel 1964, poi mio padre ha preso il loro posto nel 1973 e nel 2007 sono arrivato io. Tre stili diversi, ma sempre lo stesso piacere nell'accogliere i nostri ospiti, perché chi arriva qui viene non solo per mangiar bene, ma anche per rilassarsi e tutto lo staff è qui per rendere unica questa esperienza".

VADEMECUM

Se volete conoscere Paolo Trippini e provare la sua cucina, l'indirizzo è www.paolotrippini.it

Check out Paolo Trippini and his fine dining experience at www.paolotrippini.it

Very Creative, Very Umbria

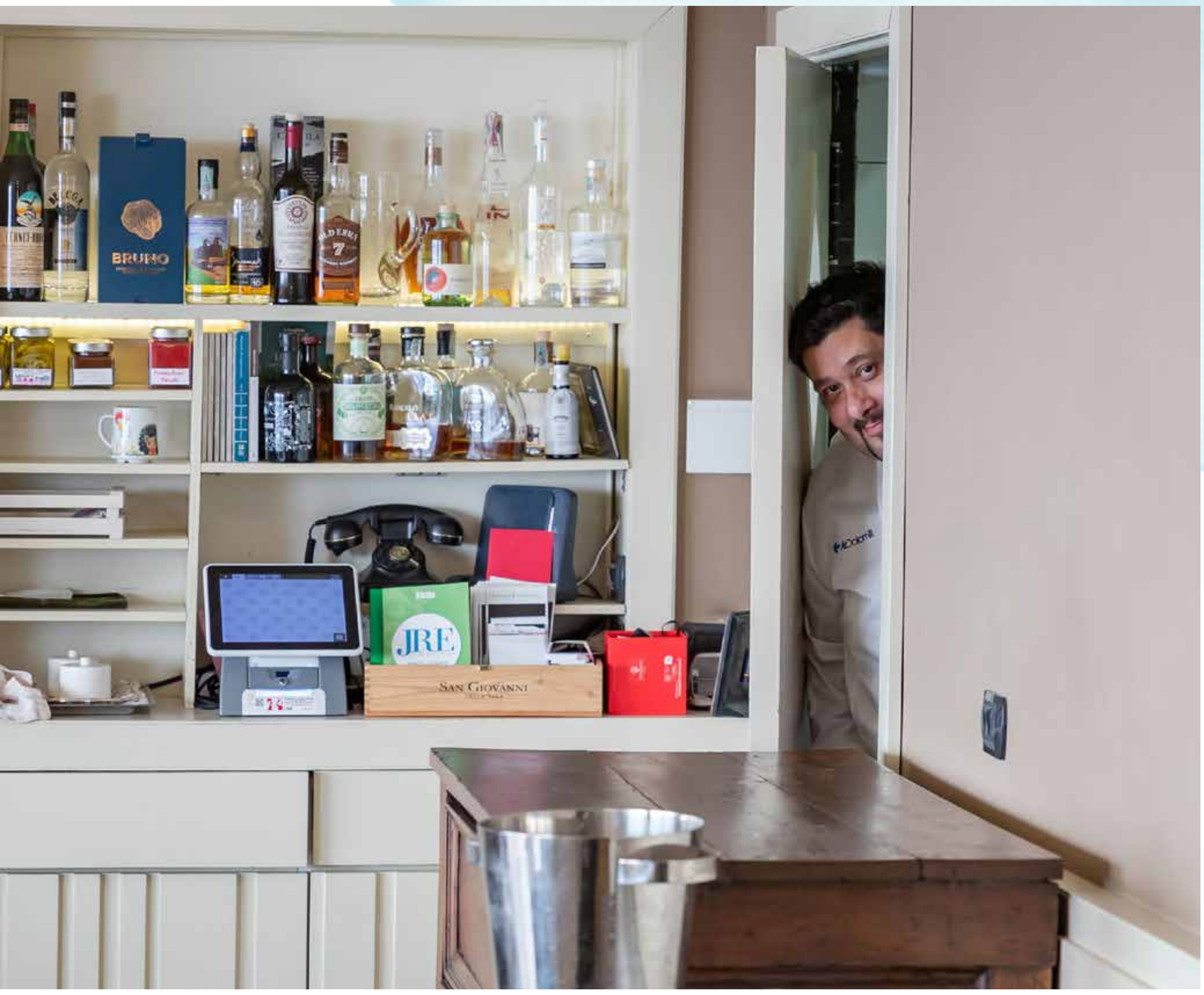
Spazio Italia visits Chef Paolo Trippini, who has concocted Air Dolomiti's inflight summer menu, in his gourmet restaurant at Civitella del Lago (Tr).

The descendant of three generations of restaurateurs, Chef Paolo Trippini is genetically attuned to haute cuisine and manages to radiate such an innate sense of hospitality that you feel totally at home as soon as you walk through the door of his Civitella del Lago (Tr) restaurant in the Umbrian province of Terni.

Calda eleganza – Sono i dettagli a fare la differenza nel ristorante Trippini

Stylish Warmth – the devil is in the detail at the Trippini restaurant

Torna all'indice
Back to index



Idee chiare – Per lo chef l'importante è portare i veri sapori umbri nel piatto

Clear Ideas – chef Paolo Trippini firmly believes in genuine Umbrian flavours

In paese "Trippini" è sinonimo di buon vivere e ancora oggi, a distanza di quasi 60 anni dall'apertura del locale di famiglia, Paolo è ancora attratto dalla cucina sincera e genuina della tradizione umbra.

"A mio padre va il merito di aver trasformato la trattoria in un ristorante dove si iniziava a fare ricerca, ad utilizzare prodotti nuovi e ad esplorare il mondo del fine dining. E a lui devo anche la mia formazione, perché appena ho ultimato la scuola alberghiera, mi ha spinto a viaggiare e a fare esperienza in altri ristoranti per una decina di anni. Un periodo fondamentale per la mia crescita che mi ha visto anche nella brigata dell'Arnolfo e poi del Vissani, tanto per citare due celebri realtà umbre. Un periodo intenso, quanto prezioso, che mi ha dato la possibilità di formarmi come chef ed essere pronto a prendere la guida del locale ad appena 27 anni. Ho vissuto in prima persona la nascita e lo sviluppo della cucina molecolare e la stagione della scuola spagnola, che per un giovane come me era creatività pura.

"This place was opened by my grandparents in 1964, then my father took over in 1973 and I joined the team in 2007" explains Paolo Trippini. "Three different styles, but the same warm pleasure in welcoming our guests, because people come here not just to have a great meal, but also to relax, and all our staff strives to make it a unique experience."

In the village "Trippini" has always been synonymous with good food and after almost 60 years of family management Paolo is still strongly attracted to the genuine simplicity of traditional Umbrian fare.

"My father transformed the original trattoria into a restaurant and began to experiment with new ingredients and new techniques, gradually exploring the world of fine dining. I owe him a debt of gratitude for the training I've had, because he was the one who encouraged me to travel and work in other restaurants for roughly a decade

Fil di fumo – Pesce d'acqua dolce per una regione senza sbocchi al mare

Whiff of Smoke – freshwater fish from a landlocked region of Italy

Torna all'indice
Back to index

Niente riso – Il protagonista è il farro

No Rice – Spelt is the protagonist of one of chef Paolo Trippini's dishes

All'inizio non è stato semplicissimo il rapporto professionale con mio padre perché erano due mondi diversi che si incontravano e non sempre in maniera semplice. Ma è stato essenziale averlo al mio fianco perché mi ha trasmesso i valori della cucina regionale, lasciandomi libero di arricchire la carta del ristorante con sapori e tecniche imparate altrove. Oggi abbiamo un menù che parla di Umbria, ma lo facciamo declinando la tradizione in molte lingue diverse".

Spazio alla luce – Sono solo 5 i tavoli del locale, tutti con uno splendido panorama sul lago

Let there be Light – the restaurant only has 5 tables, each with a superb view of the lake

after graduating from catering college. This period was essential for my professional growth because I worked first in Arnolfo's brigade and then with Vissani, just to mention a couple of well-known Umbrian chefs. Those years were intense, but very precious in terms of development. They prepared me to take over the family business at just 27 years old. These were the years of the birth and growth of molecular cuisine, the season of splendour for the Spanish school and for a young chef like me it was all pure, heady creativity. Initially working with my father proved tricky, because we came from two different professional worlds and we had to find a modus vivendi, which inevitably meant some attrition. But working with him was absolutely fundamental, because he taught me the values of regional cooking, leaving me free to add new flavours and techniques that I'd learnt elsewhere to the mix. Today our menu is all about Umbria, but we narrate that tradition in a range of different interpretations."

Before the pandemic our clientele were 70% foreigners, essentially north Europeans. Today we get more Italians looking for a high-class restaurant experience and enjoying the superb view over Corbara lake, a place where

Torna all'indice
Back to index

Sapori veri – Formaggio pecorino e cipolla caramellata, una accoppiata perfetta

Genuine Flavours – Pecorino cheese and caramelized onion, a perfect match

Prima della pandemia la clientela era per il 70% estera, essenzialmente nord europea. Oggi è cresciuta molto anche la clientela italiana alla ricerca di un ristorante di alto livello, dal quale si domina letteralmente il lago di Corbara e dove di può vivere l'atmosfera unica di un paese come Civitella del Lago con secoli di storia alle spalle.
"Siamo a poco più di un'ora da Roma – ricorda lo chef - e molti ci scelgono come destinazione per una gita gourmet fuori porta, certi che qui troveranno la vera cucina umbra con un tocco distintivo. Sono legato a due prodotti in particolare che trovano quasi sempre spazio nel menù, la ricotta e il piccione. Ma la tradizione di famiglia mi porta ad utilizzare molto tutti gli animali da cortile come quaglia, faraona e galletto, mentre per scelta non prepariamo piatti di pesce, con l'eccezione di trote, gamberi di fiume e baccalà che invece fanno parte della nostra cultura gastronomica. Poi c'è lo scambio continuo con i Jeunes Restaurateurs ristoratori, che per me è sono un gruppo di amici con cui condivido non solo una professione, ma uno stile di vita. È il miglior modo per confrontarsi, mettere a fuoco idee e progetti, con l'obiettivo di crescere insieme ad una brigata di giovani chef talentuosi e pieni di spunti innovativi. Il miglior antidoto al rischio di chiudersi nel proprio locale e dimenticarsi che attorno alla propria cucina c'è invece un gran fermento che va vissuto e alimentato di continuo".

fish, except for trout, freshwater crayfish and salt cod, which are all local staples. Another aspect is the open dialogue with my JR colleagues, a group of friends I share both a profession and a lifestyle with. It's the best way compare notes and focus on ideas and projects, helping me grow together with a brigade of inspirational young chefs full of initiative.

they can soak up the unique atmosphere of a village like Civitella del Lago, with all its centuries of history. "We're just over an hour from Rome and a lot of people choose to come here for a day out, knowing they're going to find real Umbrian cooking with a distinctive flair" observes Trippini. "There are two things I'm particularly attached to which are almost always on the menu, ricotta cheese and pigeon, then family tradition is strong on things like quail, guinea fowl and spring chickens. We've chosen not to serve

Torna all'indice
Back to index

Salde origini – Durante la sua formazione Paolo Trippini ha viaggiato e lavorato in brigate importanti, imparando a vivere l'innovazione nel solco della tradizione

Solid Beginnings – Paolo Trippini has travelled widely and worked in top level brigades, learning to innovate in the wake of tradition

Anche nel menù che chef Trippini ha messo a punto per Air Dolomiti è l'Umbria a parlare in prima persona: "Vogliamo far conoscere il nostro territorio e i sapori che ci contraddistinguono e la scelta di inserire un formaggio pecorino fra gli ingredienti ne è un esempio, così come l'utilizzo del farro, della trota salmonata affumicata o la preparazione del pollo con i sentori della "cacciatora". Perchè la cucina umbra deve essere riconoscibile anche a 10mila metri di quota".
Parola di Paolo Trippini.

The best antidote to the risk of isolating oneself in one's own restaurant and forgetting there's a lot going on out there beyond the confines of your kitchen and you really need to be part of it."
The menu chef Paolo Trippini has crafted for Air Dolomiti has a distinctive Umbrian flavour: "We want people to get to know Umbria and its marvellous food, so we've included a pecorino cheese and used spelt, smoked salmon trout and cacciatora chicken with its rich medley of flavours. Because I want to make sure people recognise Umbrian cooking even when they're ten thousand metres in the clouds." Word of a Trippini.

Antiche origini - Il borgo di Civitella del Lago (Tr), culla della famiglia Trippini

Ancient Roots - Civitella del Lago (Tr), the cradle of the Trippini family

Torna all'indice
Back to index

Jeunes

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.

Paolo Trippini 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 Paolo Trippini.

Torna all'indice
Back to index

Gli chef del circuito Jre si trovano periodicamente per stare insieme e scambiarsi idee
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 PAOLO TRIPPINI / PAOLO TRIPPINI'S WORLD

Panino ai cereali e pollo

Wholegrain chicken sandwich

Pane cereali, arrosto di pollo, valeriana, pesto di pomodori secchi. | Wholemeal bread, roast chicken, lambs leaf salad and sun-dried tomato pesto.

▶ 115 g; 6,00 €

Insalata di trota salmonata affumicata | **Smoked salmon trout salad**

Insalata iceberg, trota salmonata affumicata, ceci e sesamo tostato. | Iceberg lettuce with smoked salmon trout, chick peas and toasted sesame seeds.

▶ 170 g; 7,50 €

Insalata di farro estiva

Summer spelt salad

Insalata di farro con zucchine, melanzane, pomodorini, olive. Spelt salad with courgettes, aubergines, cherry tomatoes and olives.

▶ 200 g; 7,50 €

Panino Vegetariano

Veggie sandwich

Pane bianco, zucchine grigliate, pecorino, composta di cipolle rosse. | White bread, grilled courgettes, pecorino cheese and red onion chutney.

▶ 230 g; 6,00 €

Torna all'indice
Back to index

Senza glutine|Gluten Free ; Vegano|Vegan ; Vegetariano|Vegetarian ; Senza lattosio|Lactose free ; Biologico|Organic

A bordo il è firmato tiramisù Biasetto

The Sky's no Limit for a Biasetto Tiramisù

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

Luigi Biasetto, un mix di rigore, arte e creatività

Luigi Biasetto, rigour, art and creativity

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 cucchiaio nel suo tiramisù per entrare istantaneamente in sintonia con la tradizione veneta.

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 tiramisu, 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.

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.

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

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 pasticcera 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”

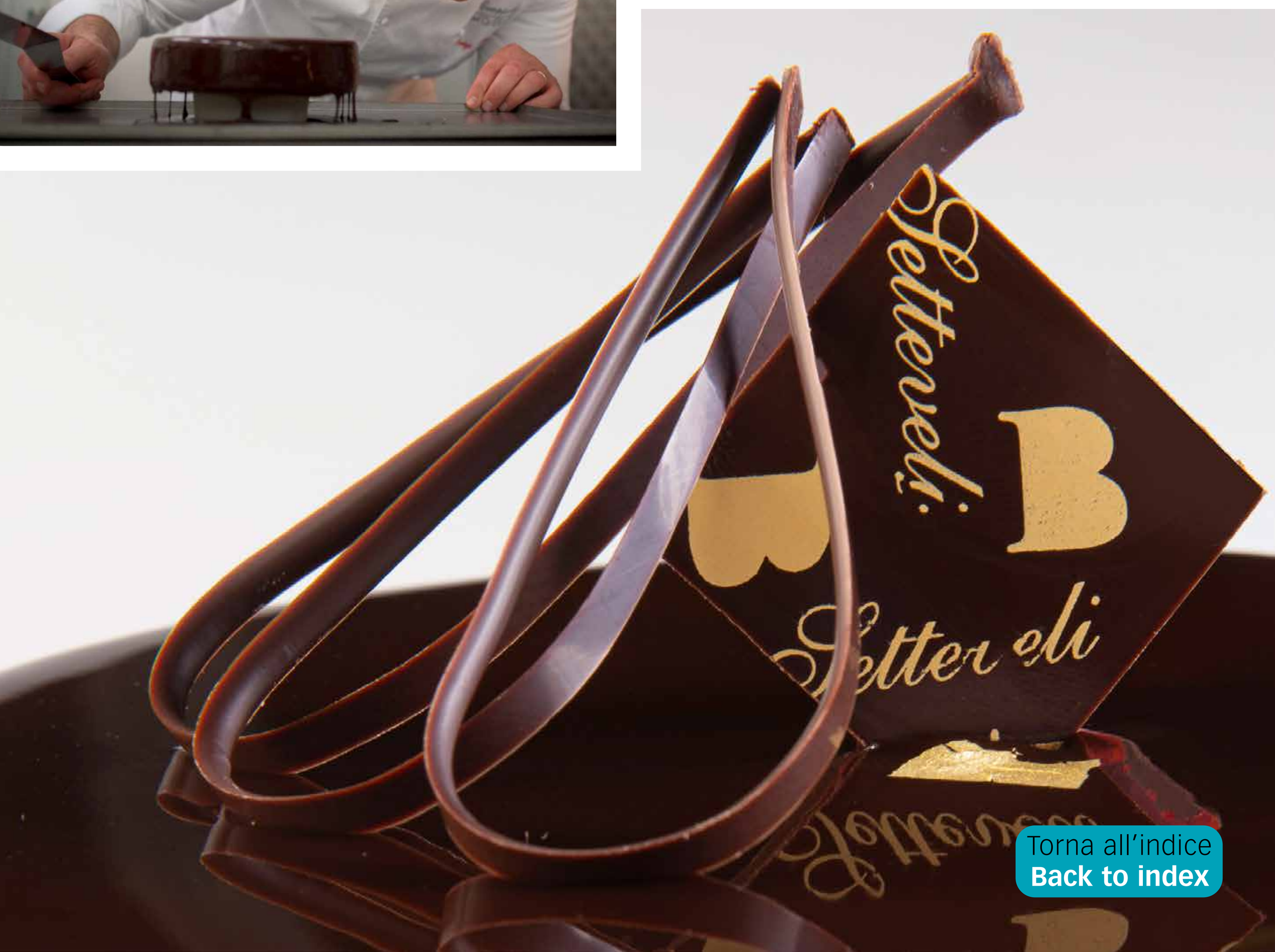
Il dolce più iconico della Premiata ditta Biasetto? La torta “Setteveli”, con cui il nostro vinse nel 1997 la Coupe du Monde de la Pâtisserie 1997. Una morbida mousse al cioccolato fondente che si unisce ad una bavarese di nocciole pralinate che a sua volta racchiude una serie di sfoglie di cioccolato 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

Senza glutine|Gluten Free ; Vegano|Vegan ; Vegetariano|Vegetarian ; Senza lattosio|Lactose free ; Biologico|Organic

snacks

SALATI / SAVOURY SNACKS

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

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

NEW

Nachos | Tortilla chips 50 g; **Pata**
2,00 €

Arachidi salate | Peanuts ▶ 30 g; **Caputo**
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

Senza glutine|Gluten Free ; Vegano|Vegan ; Vegetariano|Vegetarian ; Senza lattosio|Lactose free ; Biologico|Organic

snacks

DOLCI / SWEET SNACKS

Croissant all'albicocca | Apricot croissant
45 g; **Giovanni Cova & C.** 2,00 €

Cioccolato fondente | Dark chocolate bar ▸ 25 g; **Novi**
2,00 €

Cioccolato fondente con arancia e mandorle | Dark chocolate, orange & almonds bar ▸ 22 g; **Novi**
2,00 €

Cioccolato fondente con nocciole intere | Dark chocolate and hazelnut bar ▸ 30 g; **Novi** 2,00 €

Cioccolato al latte con riso soffiato | Milk chocolate and rice bar
▸ 21 g; **Novi** 2,00 €

Snack mela, banana, pera | Apple, banana, pear snack ▸ 90 g; **Only Juices**
3,50 €

Biscotti integrali con crema gianduia | Hazelnut cream wholewheat cookies ▸ 40 g;
Galbusera
2,00 €

Biscotti al cacao con crema vaniglia | Cocoa and vanilla cookies
▸ 40 g; **Galbusera**
2,00 €

Torna all'indice
Back to index

Senza glutine|Gluten Free ; Vegano|Vegan ; Vegetariano|Vegetarian ; Senza lattosio|Lactose free ; Biologico|Organic

bevande *drinks*

BIBITE / SOFT DRINKS

1 Acqua frizzante | Sparkling water ▸ 40 cl; **San Benedetto** 3,00 €

2 Bevanda ai frutti rossi | Red berries drink ▸ 22 cl; **San Benedetto** 3,00 €

3 Cappuccino freddo | Cold brew ▸ 25 cl; **Illy** 3,50 €

4 Succo arancia | Orange juice ▸ 25 cl; **Amita** 3,50 €

5 Succo mela, sedano, menta, zenzero | Apple, celery, mint, ginger juice ▸ 25 cl; **Cuore di frutta** 3,50 €

6 The nero al limone | Lemon Indian black tea ▸ 25 cl; **San Benedetto** 3,00 €

7 Caffè freddo | Cold brew coffee ▸ 25 cl; **Illy** 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 €

12 Cedrata | Cedrata ▸ 18 cl; **Tassoni** 3,00 €

13 Acqua Tonica ai limoni del Garda / Tonic Water with natural taste of Garda lemons ▸ 18 cl; **Tassoni** 3,00 €

Torna all'indice
Back to index

bevande *drinks*

VINI, BIRRE, SPRITZ / WINES, BEERS, SPRITZ

1. Prosecco Doc rosé | Prosecco rosé doc ▶ 20 cl; **Bottega** 6,50 €
2. Vino bianco Pecorino igt | Pecorino White wine igt ▶ 25 cl; **Citra** 6,00 €
3. Vino rosso Valpolicella doc | Valpolicella Red wine doc ▶ 25 cl; **Sartori** 6,00 €
4. Jeio Prosecco Superiore Docg | Prosecco Superior Jeio Docg ▶ 20 cl; **Valdobbiadene** 7,00 €
5. Vino bianco Chardonnay | Chardonnay White Wine ▶ 25 cl; **Famiglia Bestioni** 6,00 €
6. Vino Rosso Primitivo Igp | Primitivo Red Wine Igp ▶ 25 cl; **Famiglia Bestioni** 6,00 €
7. Birra Dolomiti pils | Dolomiti beer pils ▶ 33 cl; **Castello** 3,50 €
8. Birra artigianale golden | Turan craft beer ▶33 cl; **Turan** 4,50 €
9. Spritzzoso | Spritz ▶ 20 cl; **La Gioiosa** 6,00 €

Torna all'indice
Back to index

bevande *drinks*

LIQUORI / SPIRITS

1	Amaro del Capo | Amaro del Capo ▶ 5 cl; **Caffo**	6,00 €
2	Liquorice | Liquorice ▶ 3 cl; **Caffo**	6,00 €
3	Limoncino | Limoncino ▶ 5 cl; **Caffo**	6,00 €
4	Grappa Mangilli Mitica barrique | Grappa Mitica Barrique ▶ 3 cl; **Caffo**	6,00 €
5	Rum | Rum ▶ 5 cl; **Bacardi**	6,00 €
6	vodka | vodka ▶ 5 cl; **Smirnoff**	6,00 €
7	Whisky Red Label | Whisky Red Label ▶ 5 cl; **Johnnie Walker**	6,00 €
8	Sambuca | Sambuca ▶ 5 cl; **Caffo**	6,00 €
9	Gordon's Gin | Gordon's Gin ▶ 5 cl;	6,00 €

Torna all'indice
Back to index

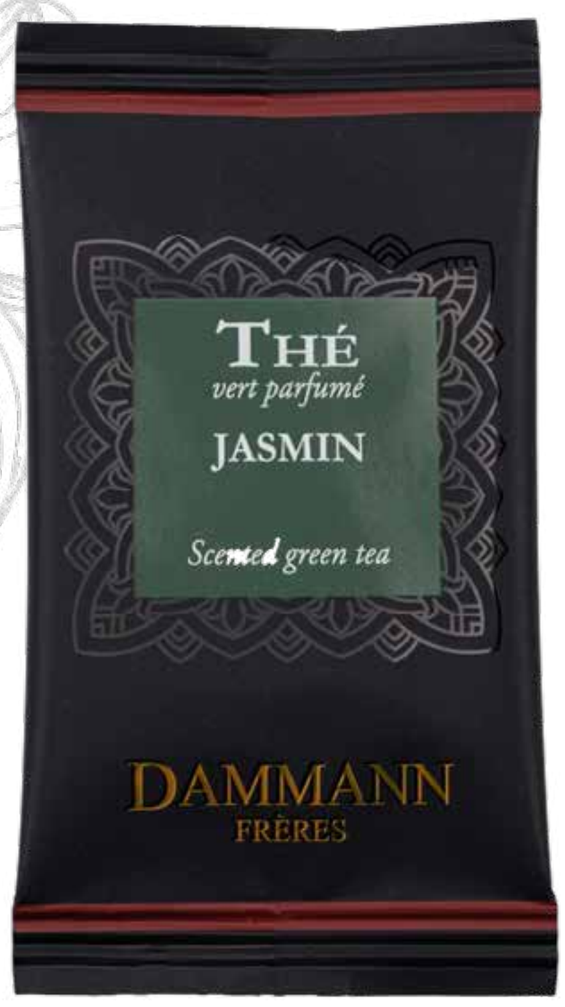
bevande *drinks*

BEVANDE CALDE / HOT DRINKS

The nero darjeeling | Darjeeling tea
▸ **Dammann** 3,00 €

The verde aromatizzato Miss Dammann | Miss Dammann green tea
▸ **Dammann** 3,00 €

Tisana verbena, menta piperita | Verbena peppermint tea
▸ **Dammann** 3,00 €



The verde al gelsomino | Jasmin green tea
▸ **Dammann** 3,00 €

Caffé liofilizzato 100% arabica | Instant coffee 100% arabica ▸ **Illy** 3,00 €

Torna all'indice
Back to index

Senza glutine|Gluten Free ; Vegano|Vegan ; Vegetariano|Vegetarian ; Senza lattosio|Lactose free ; Biologico|Organic

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 Biasetto | Add a Biasetto Dessert to your JRE Combo

3,00 €

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

Torna all'indice
Back to index

Senza glutine|Gluten Free ; Vegano|Vegan ; Vegetariano|Vegetarian ; Senza lattosio|Lactose free ; Biologico|Organic

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

Combo

APERITIVO COMBO

Snack salato a scelta + Prosecco rosé o Spritzzoso o vino | Choice of Savoury Snack + Prosecco Rosé or Spritzzoso 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

Senza glutine|Gluten Free ; Vegano|Vegan ; Vegetariano|Vegetarian ; Senza lattosio|Lactose free ; Biologico|Organic

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

Senza glutine|Gluten Free ; Vegano|Vegan ; Vegetariano|Vegetarian ; Senza lattosio|Lactose free ; Biologico|Organic

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 riutilizzati 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