

Oktoberfest Special Menu

*16 Settembre – 3 Ottobre 2017
16th September – 3rd October 2017*

In collaborazione con:



Agentur für Lebensmittel
Produkte aus Bayern



ITALCAM
CAMERA DI COMMERCIO
ITALO - TEDESCA

Un benvenuto al sapor di Baviera

“Una regione di buongustai, prima in Germania per le specialità alimentari. Ecco a voi una selezione di prodotti di alta qualità della Baviera, che ci auguriamo possa farvi vivere il nostro modo di intendere la tavola, in occasione dell’Oktoberfest 2017”.

Parola di **Helmut Brunner, Ministro dell’Agricoltura e delle Foreste della Baviera** con cui Air Dolomiti ha avviato una collaborazione per offrire ai passeggeri un viaggio nella cultura gastronomica bavarese.

**Buon viaggio
e buon appetito.**

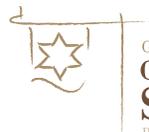
Welcome to the flavours of Bavaria

“Bavaria is a true gourmet paradise and the first region in the country in the production of speciality foods. To celebrate Oktoberfest 2017 we are proud to offer a selection of high quality Bavarian delicacies so you can enjoy the finest foods our region has to offer.”

Says **Helmut Brunner, the Bavarian Minister of Agriculture**, who collaborated with Air Dolomiti to craft a menu that will allow passengers to discover the delicacies of Bavarian cuisine.

**Enjoy
your flight.**





GASTHAUS
**GOLDENER
STERN**
ROHRBACH

Quel tocco eccellente che fa volare il gusto

L'**esclusivo menù** creato per i passeggeri della Business Class Air Dolomiti è **opera di un giovane e talentuoso chef bavarese.**

Il suo nome è **Stefan Fuß** e le sue ricette, attraverso i **sapori della tradizione bavarese**, esaltano l'anima internazionale dei **nuovi trend gastronomici.**

Chef Fuß ha fatto decollare la sua passione nella cucina della trattoria di famiglia e, completata la formazione, è entrato a far parte della brigata del Tantris. Proprio il ristorante pluristellato di Monaco di Baviera, guidato da Hans Haas, lo ha spinto a concentrarsi sull'accento originale della materia prima. L'apertura alla **cucina sperimentale d'avanguardia** nasce con l'esperienza a Manchester, nel ristorante a due stelle Lenclume di Simon Rogan. Ma sarà ancora la Baviera il cuore del suo impegno: oggi gestisce la trattoria **Goldener Stern** a Rohrbach (Friedberg) insieme alla moglie Susanne, ai figli e ai genitori.

Flying the flag for fine food

*The **exclusive menu** offered to the passengers of Air Dolomiti's Business Class has been **created by young Bavarian chef Stefan Fuß.***

*His recipes are an ode to **Bavaria's traditional flavours** which complement and exalt the international soul of **new gastronomic trends.***

*Chef Fuß's passion for food began in the kitchens of his parents' restaurant and once he completed his studies he joined the culinary team at Tantris. At the star-studded restaurant in Munich, under the supervision of chef Hans Haas, he started focusing on regional ingredients. His interest in **experimental and avant-garde cuisine** begins in Manchester with his stint at Lenclume, Simon Rogan's Michelin-starred restaurant. But Bavaria has always been his passion: he now runs the restaurant **Goldener Stern** in Rohrbach (Friedberg) with his wife Susanne, their children and his parents.*



Oktoberfest Special Menu

Colazione

Salumi misti bavaresi, cubetti di emmental, wurstel, ravanello.

Pranzo

Polpettine di carne con cetrioli al rafano e crema di senape all'arancia.

Merenda

Apfelkücherl (ciambella di mele) con crema alla vaniglia zucchero a velo e cannella.

Cena

Carne di manzo marinata in vinaigrette alla mela, rafano e parmigiano.

Oktoberfest Special Menu

Breakfast

Cured meats from Bavaria, Emmental cheese cubes, frankfurters and radish.

Lunch

Miniature meatballs with cucumbers, horseradish and orange infused mustard.

Tea Time

Apfelkücherl (apple fritters) served with vanilla cream, icing sugar and cinnamon.

Dinner

Beef marinated in apple vinaigrette, radish and Parmesan cheese.

Colazione

Sulle ali di un nuovo giorno

Salumi misti bavaresi, cubetti di emmental, wurstel, brezel, ravanello.
Buongiorno!

È il momento di un **Biergartenbrotzeit**, il tipico spuntino bavarese composto da formaggio **Emmental dell'Algovia**, prosciutto crudo e cotto e le tipiche **Krainerle**: aromatiche salsicce leggermente affumicate. **Ravanelli** e **brezel** non possono mai mancare insieme ai cuori di **pan di zenzero**, decorate dalle inconfondibili scritte bavaresi.

Breakfast

Flying into a new day

*Cured meats from Bavaria, emmental cheese cubes, frankfurters, brezel and radish.
Good Morning!*

*It's time for a **Biergartenbrotzeit**, a traditional Bavarian snack of **Emmental cheese from Algovia**, cured ham and **Krainerle**: traditional spicy smoked sausages, and then of course **radish, brezel** and heart shaped **gingerbread** biscuits decorated with royal icing, an unmistakable symbol of Bavarian traditions.*



Settimocielo





Pranzo

Un viaggio alla ricerca di sapori indimenticabili

**Polpettine di carne con cetrioli
al rafano e crema di senape
all'arancia. È ora di pranzo!**

Un vero bavarese non può rinunciare alle **Fleischpflanzerl**, le polpette di carne macinata di vitello, qui proposte con dadini di verdure saltate.

Il pane bianco ammolito con l'uovo renderanno questo tipico piatto della Baviera, ancora più tenero e gustoso. Completano la portata, una squisita insalata di cetrioli cosparsa di frammenti di fragrante pane integrale.

Lunch

In search of unforgettable flavours

**Miniature meatballs with
cucumbers, horseradish and orange
infused mustard. It's lunchtime!**

You can't say you've tried Bavarian cuisine until you've had **Fleischpflanzerl**, veal meatballs, served with cubes of sautéed vegetables.

The bread soaked in egg pairs perfectly with this traditional Bavarian dish, served with a delicious cucumber salad topped by fragrant wholegrain bread croutons.



Settimocielo

Merenda

Il sole cala il viaggio continua il gusto vola

Ciambella di mela (Apfelkücherl) con crema alla vaniglia zucchero a velo e cannella. È l'ora del té!

Un tempo i dolci a base di farina erano un tradizionale pranzo del venerdì, mentre oggi le **Apfelkücherl** sono diventate uno dei dessert più apprezzati. Seguendo l'antica ricetta bavarese, queste frittelle si preparano con una pastella alla birra per poi essere fritte nello strutto ambrato. Una spolverata di zucchero con guarnirle, ed eccole servite con salsa alla vaniglia. Una merenda semplicemente irresistibile.

Tea Time

The sun sets but the culinary journey continues

Apple fritters (Apfelkücherl) with vanilla cream, icing sugar and cinnamon. It's tea time!

Cakes made with flour used to be reserved for Friday lunches but now **Apfelkücherl** have become one of the region's most popular desserts. These fritters are prepared following the traditional Bavarian recipe, which calls for the beer batter apple fritters to be fried in lard. Dusted off with icing sugar and served with vanilla cream they are an irresistible treat.



Settimocielo





Cena

Un piatto stellato aspettando la luna

Carne di manzo marinata in vinaigrette alla mela, rafano e parmigiano. Buon appetito!

Cura e ricercatezza, unita a estro e fantasia, si fondono a meraviglia in questo piatto che lo chef Stefan Fuß ha creato per Air Dolomiti. Ma c'è un piccolo segreto. Oltre all'ottima qualità della **carne bavarese**, alla freschezza delle **fettine di rafano** e dei **ravanelli**, è il suo particolare condimento a renderlo così speciale: olio d'oliva, di colza e di semi di zucca, aceto di vino bianco, mela tagliata a cubetti ed erbe fresche.

Dinner

A star by moonlight

Beef marinated in apple vinaigrette, radish and Parmesan cheese. Enjoy your meal!

*This dish created by Stefan Fuß for Air Dolomiti is the perfect blend of attention to detail, sophistication, creativity and innovation. Besides the high quality of the ingredients, the **Bavarian beef**, and the ultra fresh **slices of radish and horseradish**, what makes this dish so special is the unique sauce made with olive, rapeseed and sunflower oils, white wine vinegar, apple cubes and fresh herbs.*



Stettimocielo



I produttori

La sicurezza
prima di tutto
anche a tavola

Il nostro **Oktoberfest Special Menu** è preparato con **materie prime garantite, selezionate** da icone della gastronomia bavarese.

Our sources

*Safety first
from flight
to fork*

Our **Oktoberfest Special Menu** is made with the **finest ingredients, carefully sourced** from the best producers in Bavaria.



Staatlicher Hofkeller Würzburg

www.hofkeller.de

La cantina statale **Staatlicher Hofkeller Würzburg** si trova nel cuore della Franconia ed è tra le più antiche al mondo con i suoi 888 anni di storia. Che si tratti dello spumante Palais Rosenbach, del fresco e frizzante Riesling o del Pinot nero della vigna Großheubacher Bischofsberg, l'esperienza di gusto è indimenticabile.



*The **Staatlicher Hofkeller Würzburg** winery is nestled away in the heart of Franconia, and is one of the oldest in the world, with a history spanning over 888 years. From their Palais Rosenbach sparkling wine, to their fresh, sparkling Riesling or the Pinot Noir from the Großheubacher Bischofsberg vineyard, every one of their wines is an unforgettable experience for your palate.*

Vion

www.vionfoodgroup.com

Vion è un produttore di carne leader sul mercato internazionale, una parte essenziale della sua produzione si trova proprio in Baviera. Qui, i bovini crescono in modo sano sui fertili pascoli delle regioni prealpine. Come il manzo Simmentaler, che fornisce carni di qualità dal gusto eccellente, acquistabile anche online al sito www.beilerei.com.



***Vion** is one of the international leaders in meat production and a vital part of their business takes place in Bavaria. Their cattle are raised in the fertile pastures of the Alpine foothills. Their Simmentaler beef is available online at www.beilerei.com.*

Stanglmeier Wurstmanufaktur

www.stanglmeier.com

Il **salumificio** con sede a Plattling, nella Baviera centrale, garantisce una selezione delle migliori carni, oltre a una produzione artigianale dal 1830. Le tipiche ricette bavaresi sono realizzate con un attento controllo della qualità. I gustosi salamini Krainerle e i prosciutti sono un esempio di sana e tipica delizia della Baviera.



*Since 1830 this **delicatessen** located in Plattling, in the heart of Bavaria, has been serving a selection of excellent meats and an artisanal production of cured meats. All the traditional local recipes are perfectly executed with the finest ingredients. Their delicious Krainerle salamis and hams are the perfect example of healthy, traditional Bavarian fare.*

Zuckersucht

www.zuckersucht.de

L'azienda **Zuckersucht** di Aschheim (a nord di Monaco di Baviera) è annoverata tra le più innovative ed efficienti produzioni dolciarie tedesche. Tutti i prodotti vengono preparati da abili pasticceri supportati dai più moderni impianti di produzione, utilizzando materie prime regionali selezionate e cioccolato Fair Trade.



***Zuckersucht** is located in Aschheim, just North of Munich, and is one of the most innovative and efficient producer of sweets in Germany. Everything is prepared by skilled pastry chefs using the best machinery available and the finest regional ingredients, including Fair Trade chocolate.*

PEMA und Leupoldt

www.pema.de - www.leupoldt.de

La ditta a conduzione familiare **PEMA & Leupoldt** produce da oltre 100 anni pane integrale e il tradizionale panpepato Lebkuchen, riscuotendo successo internazionale. PEMA significa in lingua tibetana *Fior di Loto*, simbolo di purezza. Il nome perfetto per un pane integrale assolutamente privo di additivi, reso particolarmente ricco e nutritivo grazie all'utilizzo di segale selezionata e acqua di sorgente.



*For over 100 years the family run firm **PEMA & Leupoldt** has been producing their internationally renowned whole wheat bread and the traditional Lebkuchen, a round sweet cake similar to the Italian "panpepato". PEMA means Lotus flower in Tibetan, the symbol of purity. It is the perfect name for this wholegrain bread, completely free from any additives, and made with the finest rye and spring water making it especially nutritious and rich.*

Altbayerische Küche

www.altbayerische-kueche.de

Realizzare ricette della tradizione bavarese con ingredienti naturali regionali: questa era l'idea di Hans Willmerdinger, quando fondò nel 1984 in Baviera centrale insieme alla figlia Bettina e a 5 dipendenti la **Altbayerische Küche** per diffondere pietanze tipiche bavaresi. Come le frittelle di mele e lo strudel di prugne.



*To make traditional Bavarian food with local, organic ingredients: this was Hans Willmerdinger's dream when in 1984 he opened **Altbayerische Küche** in central Bavaria, with his daughter Bettina and five employees, to recreate traditional Bavarian fare such as apple fritters and plum strudel.*

Breitsamer Honig

www.breitsamer.de

Questa azienda familiare bavarese è da oltre 80 anni, e da tre generazioni, una garanzia di alta qualità nella **produzione di svariate specialità di miele**. Quello che degusterete a bordo è un prodotto di alta qualità dal carattere deciso, nato grazie alla collaborazione di apicoltori esperti e attenti alla sostenibilità ambientale. Un tesoro della natura tutto da gustare.



*For over 80 years and three generations this family-run firm has been producing some of the **best varieties of honey** in Europe.*

On board we will be serving a high quality honey, with a bold flavour, the result of the work of expert beekeepers with an eye to environmental sustainability. The best of nature, right here in a jar.

Meggle

www.meggle.it

Da 130 anni **Meggle** non è solo un nome, ma anche un simbolo che unisce tradizione, innovazione, continuità e sviluppo. Inoltre, sostenibilità e responsabilità sociale caratterizzano l'operato commerciale dell'azienda. Il motto di Toni Meggle, Presidente del Consiglio di Vigilanza, è: "Quando si pensa al futuro, non bisogna mai perdere di vista le proprie origini".



For over 130 years the name Meggle has represented innovation, continuity and progress. Environmental sustainability and social responsibility are also a big part of the company's ethos. Chair of the oversight committee, Toni Meggle's motto is "When looking to the future, we must never lose sight of our roots."





