

20  
19



CHRISTMAS MENU

AIR DOLOMITI



Questo Natale Air Dolomiti accoglierà una famiglia speciale, che da generazioni gestisce una delle più importanti cantine Italiane: la famiglia Tommasi. Per voi, cari passeggeri, un menù redatto da due maestri nell'arte culinaria, Emanuele Selvi e Alessandro Bozza, chef del Ristorante Borgo Antico e di Caffè Dante Bistrot. Oltre a rendervi protagonisti della calda ospitalità natalizia del servizio di bordo firmato Settimocielo, potrete degustare i sapori unici della tradizione culinaria Veneta.

*This Christmas, Air Dolomiti will welcome a special family that has managed one of the most important Italian wineries for generations: the Tommasi family. For you, dear passengers, awaits a menu created by two masters of the culinary arts, Emanuele Selvi and Alessandro Bozza, chefs of the Borgo Antico Restaurant and Caffè Dante Bistrot respectively. In addition to being surrounded by the warm Christmas hospitality of the Settimocielo on-board service, you will be able to taste the unique flavours of Veneto's culinary traditions.*

**BUON  
APPETITO  
E BUONE  
FESTE!**

**SEASON'S  
GREETINGS  
AND BUON  
APPETITO!**





TOMMASI · FAMILY · ESTATES

Sono molte le storie che il vino può raccontare. Quella della famiglia Tommasi narra un percorso tra eccellenza vinicola ed ospitalità, testimonianza dell'antico legame di una famiglia con la propria terra, quella della Valpolicella Classica, i vini che la rappresentano e la convivialità di una tavola imbandita. Tommasi oggi non significa solo vino, ma anche ristorazione d'eccellenza: **Ristorante Borgo Antico**, presso Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & SPA, è un vero e proprio paradiso tra le colline della Valpolicella Classica, un luogo interamente dedicato all'esperienza di cibo e vino; **Caffè Dante Bistrot**, nel cuore di Verona, è un ambiente raffinato con un'atmosfera calda ed accogliente dove sperimentare la migliore cucina fatta di gustose prelibatezze. **Emanuele Selvi e Alessandro Bozza**, i nostri chef, hanno pensato un menù a 4 mani, che mescola abbinamenti coinvolgenti e sapori autentici: il connubio essenziale della filosofia culinaria di casa Tommasi. Un percorso gastronomico dove le materie prime, la tradizione e l'indiscussa creatività, faranno vivere un'esperienza unica sapientemente abbinata ai nostri migliori vini.

*There is many a tale that wine can tell. That of the Tommasi family tells of a path between wine excellence and hospitality, testimony to the family's ancient ties to its land, that of the Valpolicella Classica wine region, the wines that represent it and the conviviality of a well-laid table. Today, Tommasi not only means wine, but also excellence in catering: **Ristorante Borgo Antico**, at Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & SPA, is a true paradise in the hills of the Valpolicella Classica, a place entirely dedicated to the experience of food and wine; **Caffè Dante Bistrot**, in the heart of Verona, is a stylish environment with a warm and welcoming atmosphere where guests can enjoy the best cuisine made of tasty delicacies. Our chefs **Emanuele Selvi** and **Alessandro Bozza** have designed a 4-handed menu, which combines interesting pairings and authentic flavours to bring you the essential combination of Tommasi's culinary philosophy. A gastronomic journey where the raw materials, tradition and undisputed creativity give life to a unique experience skilfully paired with our best wines.*

 *Settimocielo*



## COLAZIONE

Torta Russa

## BREAKFAST

Torta Russa

## PRANZO

Salame di coniglio in porchetta, radicchio eronese brasato e riduzione al vino Valpolicella

## LUNCH

Rabbit salami, braised Veronese radicchio and Valpolicella wine sauce

## TEATIME

Bavarese allo zabaglione con mandorlato di Cologna Veneta, con inserimento al caffè

## TEATIME

Zabaglione Bavarian cream with Cologna Veneta nougat and coffee insertion

## CENA

Salsiccia lucanica cotta nel vino Ripasso su crema di topinambur profumata alla curcuma con mezze sfere croccanti di Parmigiano e zenzero candito

## DINNER

Lucanic sausage cooked in Ripasso wine on turmeric flavored Jerusalem artichoke cream with Parmesan half crispy spheres and candied ginge

Sulle tratte selezionate, a pranzo e a cena, sarà servita anche la Sbrisolona al formaggio cimbro della Lessinia profumata al rosmarino.

*Rosemary scented Sbrisolona (crumble) with Cimbro cheese from the Lessini mountains will also be served on selected routes at lunch and dinner.*





## TORTA RUSSA

---

Non c'è niente di meglio di un "buongiorno, amore mio!" Ed un dolce per far decollare bene la giornata.

La Torta russa è una torta tipica di Verona, un guscio di pasta sfoglia e un ripieno gustoso di mandorle e amaretti. Buonissima, sofficissima, alta e profumata.

### Ingredienti

Pasta sfoglia, burro, uova, zucchero, farina, granella di mandorle, amaretti.

## TORTA RUSSA

---

*There is nothing better than a "Good morning, My Love!" And a dessert to get the day off to a good start.*

*Torta Russa is a typical Veronese cake with a puff pastry casing and a tasty almond and amaretto biscuit filling. Delicious, extremely soft, sublime and fragrant.*

### Ingredients

*Puff pastry, butter, eggs, sugar, flour, chopped almonds, amaretto biscuits.*





**SALAME DI CONIGLIO  
IN PORCHETTA,  
RADICCHIO VERONESE  
BRASATO E RIDUZIONE  
AL VINO VALPOLICELLA**

L'esperienza enogastronomica prosegue con un piatto della tradizione: il coniglio proposto in versione gourmet ovvero un salame succulento accompagnato da un morbido radicchio brasato nel vino Valpolicella. Un piatto saporito e sfizioso che ricorda il profumo del pranzo delle Feste.

**Ingredienti**

Coniglio, lombo di maiale, semi di finocchio, rosmarino, salvia, radicchio, vino Valpolicella.

**ROASTED STUFFED  
RABBIT, BRAISED  
VERONESE RADICCHIO  
AND VALPOLICELLA  
WINE SAUCE**

The food and wine experience continues with a traditional dish: gourmet-style rabbit or rather a succulent salami accompanied by a soft braised radicchio in Valpolicella wine. A delicious and flavoursome dish that recalls the scent of a festive lunch.

**Ingredients**

Rabbit, pork loin, fennel seeds, rosemary, sage, radicchio, Valpolicella wine.





**BAVARESE ALLO  
ZABAGLIONE  
CON MANDORLATO  
DI COLOGNA VENETA,  
CON INSERIMENTO  
AL CAFFÈ**

Volare ci fa sentire leggeri e con pensieri si può viaggiare oltre le nuvole. Lasciamoci andare e godiamoci questa bavarese morbida e delicata proprio come una nuvola ma croccante e grintosa grazie al mandorlato e l'inserimento al caffè. Energia per realizzare i nostri sogni.

**Ingredienti**

Uova, latte, panna, zucchero, biscotti, nocciole pralinate, caffè, mandorlato  
Cologna Veneta.

**ZABAGLIONE  
BAVARIAN CREAM  
WITH COLOGNA  
VENETA NOUGAT  
AND COFFEE  
HEART**

Flying makes us feel light and we can travel beyond the clouds with our thoughts. Let's go and enjoy this soft and delicate cloud-like Bavarian cream with a crunchy and gritty texture thanks to the almond and coffee heart. Energy to realise our dreams.

**Ingredients**

Eggs, milk, cream, sugar, biscuits, hazelnut praline, coffee, Cologna Veneta  
almond.





**SALSICCIA LUCANICA  
COTTA NEL VINO  
RIPASSO SU CREMA  
DI TOPINAMBUR  
PROFUMATA ALLA  
CURCUMA CON MEZZE  
SFERE CROCCANTI  
DI PARMIGIANO  
E ZENZERO CANDITO**

Il nostro itinerario culinario termina con un piatto che mescola alla perfezione tradizione e creatività. Una gustosa salsiccia bagnata nel vino Ripasso accompagnata da una morbida crema di topinambur, un connubio perfetto esaltato dalle spezie orientali.

**Ingredienti**

Salsiccia lucanica, vino Ripasso, topinambur, patate, cipolla tritata, curcuma, parmigiano e zenzero candito.

**LUCANICA  
SAUSAGE COOKED  
IN RIPASSO WINE  
ON TURMERIC  
FLAVOURED JERUSALEM  
ARTICHOKE CREAM  
WITH PARMESAN  
HALF CRISPY SPHERES  
AND CANDIED GINGER**

*Our culinary itinerary ends with a dish that perfectly combines tradition and creativity. A tasty sausage soaked in Ripasso wine accompanied by a soft Jerusalem artichoke cream, a perfect combination enhanced by oriental spices.*

**Ingredients**

*Lucanica sausage, Ripasso wine, Jerusalem artichoke, potatoes, chopped onion, turmeric, parmesan and candied ginger.*





**SBRISOLONA  
AL FORMAGGIO CIMBRO  
DELLA LESSINIA  
PROFUMATA  
AL ROSMARINO**

Sono i dettagli a fare la differenza. Questa Sbrisolona è la proposta salata del tipico dolce mantovano, pensato con gli ingredienti dei Monti Lessini, la montagna veronese. Un piatto vivace e creativo, una vera sorpresa che vi lascerà un buon ricordo di questo viaggio insieme.

**Ingredienti**

Burro, farina, fioretto di mais, formaggio cimbro, tuorli d'uova, sale, mandorle pelate e rosmarino fresco tritato.

**ROSEMARY SCENTED  
SBRISOLONA (CRUMBLE)  
WITH CIMBRO CHEESE  
FROM THE LESSINI  
MOUNTAINS**

The difference is in the detail. This Sbrisolona is the savoury version of the typical Mantuan dessert, made with ingredients from the Lessini Mountains in Verona. A lively and creative dish, a real surprise that will leave you with a great memory of this journey together.

**Ingredients**

Butter, flour, corn flour, Cimbro cheese, egg yolks, salt, peeled almonds and fresh chopped rosemary.





**T**ommasi è la storia di una famiglia che si racconta attraverso il grande amore per il vino e per l'ospitalità. Una storia che coinvolge quattro generazioni che hanno espresso la propria passione in territori vocati all'eccellenza e che hanno fatto della qualità la propria missione. Dal 1997, con l'ingresso in azienda della quarta generazione, si sono superati i confini della Valpolicella Classica, selezionando terroir d'eccellenza nelle più importanti regioni d'Italia ed oggi conta un'estensione vitata di circa 700 ettari nelle più importanti regioni vitivinicole Italiane. La famiglia Tommasi da sempre coltiva, insieme alle sue viti, l'amore per l'accoglienza e l'ospitalità. Da questa duplice passione nasce il progetto Hospitality, il cui scopo è valorizzare, e celebrare al tempo stesso, l'amore per il vino, per l'accoglienza e per il territorio.

**T**ommasi is the story of a family that is told through the great love of wine and hospitality. A story that involves four generations that have expressed their passion in territories dedicated to excellence and have made quality their mission. Since 1997, which saw the company enter its fourth generation, the boundaries of the Valpolicella Classica have been exceeded by selecting a terroir of excellence in Italy's most important regions and now has a cultivated area of about 700 hectares across the most important Italian wine-growing regions. The Tommasi family, together with its vineyard, has always cultivated the love for hospitality and a warm welcome. From this dual passion comes the Hospitality project, whose purpose is to both enhance and celebrate the love for wine, hospitality and the territory.





## **TOMMASI RIPASSO VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE DOC**

---

La migliore selezione del Valpolicella viene ripassata sulle vinacce dell'Amarone, per ottenere una seconda fermentazione che ne arricchisce gli aromi, il corpo e la complessità. Rosso rubino intenso e luminoso, al naso è ricco e intensamente speziato, con note di ciliegia matura in confettura, tabacco e pepe nero. Al palato è elegante e corposo, con tannini morbidi e setosi e una lunga persistenza.

The best selection of Valpolicella undergoes a second operation on the Amarone skins to obtain a second fermentation that enriches the aromas, the body and the complexity. Intense and bright ruby red, the nose is rich and intensely spicy, with notes of ripe cherry jam, tobacco and black pepper. On the palate it is elegant and full-bodied, with soft and silky tannins and a long finish.



## **PATERNOSTER VULCANICO FALANGHINA IGT**

---

Il nome sottolinea la provenienza del vitigno alle pendici del Monte Vulture. Caratteri quali freschezza, fragranza e finezza nei profumi tipici della collina, si fondono alla solarità e generosità esclusive del sud. Colore giallo paglierino tenue con lucenti riflessi verdolini. Al naso è intenso e persistente con sensazioni di piccoli fiori bianchi e frutta. Si presenta fresco ed equilibrato, con un finale pulito al palato.

The name emphasises the origin of the vine on the slopes of Monte Vulture. Characteristics such as freshness, fragrance and finesse in the typical scents of the hill merge with the radiance and generosity exclusive to the south. Pale straw yellow in colour with shiny greenish reflections. The nose is intense and persistent with hints of small white flowers and fruit. The wine is fresh and balanced, with a clean finish on the palate.

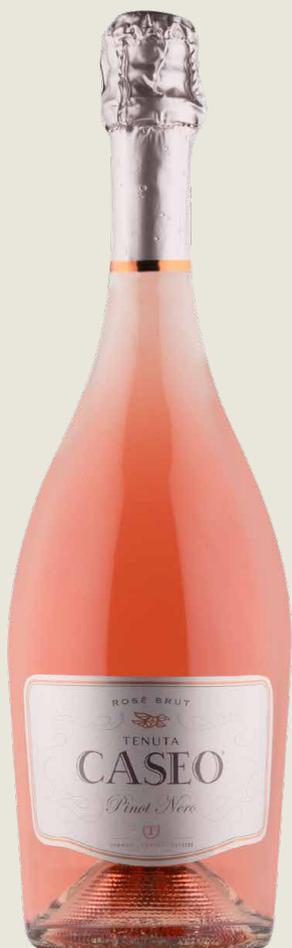




## CASEO PINOT NERO BRUT ROSÉ

Un rosato dai vigneti di Tenuta Caseo, storica proprietà della famiglia Tommasi in Oltrepò Pavese, Lombardia, terroir d'elezione per il Pinot Nero. Rosa tenue e brillante con riflessi porpora, ha un perlage fine e persistente; all'olfatto è fragrante e floreale, su delicati sentori fruttati di ribes che ritornano al palato con elegante e avvolgente armonia. Finale pulito, lungo e deciso.

A rosé from the vineyards of Tenuta Caseo, the historic property of the Tommasi family in Oltrepò Pavese, Lombardy, the terroir of choice for Pinot Noir. Soft and brilliant pink with purple reflections, it has a fine and persistent perlage; on the nose it is fragrant and floral, with delicate fruity hints of currant that return to the palate with elegant and enveloping harmony. It has a clean, long and decisive finish.



Il fil rouge che enfatizza il forte legame dei Tommasi con le terre di origine prosegue fino a Verona, nella splendida Piazza dei Signori, al Caffè Dante Bistrot. Un ristorante che seduce i palati più gourmet con un menù che annovera specialità dalla Terra offrendo carni di altissima qualità e combina sapientemente profumi, sapori e colori da tutta Italia con piatti della tradizione locale. Un'assortita Carta Vini permette il perfetto abbinamento del calice ad ogni piatto, per una food experience straordinaria.

*The common thread that emphasises the strong ties of Tommasi with its native land continues as far as Verona, in the splendid Piazza dei Signori, at the Caffè Dante Bistrot. A restaurant that seduces the most gourmet palates with a menu that includes specialities of the land, offering high quality meats and clever combinations of aromas, flavours and colours from all over Italy with traditional local dishes. An assorted Wine List provides for the perfect pairing of the glass and dish, for an extraordinary food experience.*





**Q**  
VILLA QUARANTA  
TOMMASI WINE HOTEL & SPA  
★★★★★

Da sempre nel cuore della Valpolicella, una meta imperdibile. Nelle antiche sale di Villa Quaranta, o nella suggestiva Cantina in Villa o nell'intima Bottega del Gusto si può ritrovare la calda accoglienza della famiglia Tommasi. Piatti che seguono il filo delle stagioni, ricerca degli ingredienti genuini locali per esaltarne i sapori in abbinamento con i grandi vini del territorio e non solo. Passione per la tradizione, per la materia prima, sono queste le linee guida che contraddistinguono questo luogo, una dimora dove il piacere del convivio s'innesta sulla gioia dei sensi.

*This unmissable destination has long been in the heart of Valpolicella. In the ancient rooms of Villa Quaranta, or in the charming Cantina in Villa or in the intimate Bottega del Gusto you will find the warm welcome of the Tommasi family. Dishes follow the thread of the seasons, in search of genuine ingredients of the territory to enhance the flavours in combination with the great wines of the area and beyond. Passion for tradition and the raw material are the guiding principles that distinguish this place, a dwelling where the pleasure of the feast is embedded into the joy of the senses.*

Noi di Air Dolomiti crediamo che la magia e il sapore del Natale siano sempre particolari. Per questo, ogni anno cerchiamo un gusto speciale per rendere questo momento prezioso e irripetibile.

Buon Natale



*At Air Dolomiti we believe that the magic and the taste of Christmas are always special. For this reason, every year we're looking for a special taste to make this a precious and unrepeatable moment.*

Merry Christmas



TOMMASI · FAMILY · ESTATES

[tommasi.com](http://tommasi.com)



[caffedante.it](http://caffedante.it)



VILLA QUARANTA  
TOMMASI WINE HOTEL & SPA  
\*\*\*\*\*

[villaquaranta.com](http://villaquaranta.com)

