

# IL LAZIO E LA SUA FILIERA ENOGASTRONOMICA

FOODS AND WINES OF LAZIO



Alitalia offre, a rotazione, i migliori piatti ed i migliori vini di tutte le Regioni italiane diversificandoli tra voli in partenza dall'Italia e voli in partenza dalle destinazioni estere.

Il nuovo servizio di bordo di Alitalia si fa veicolo, tra l'altro, della promozione nel mondo delle eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche italiane attraverso l'offerta di prodotti Dop e IGP, nonché delle più importanti realtà enologiche del Paese. La promozione si sviluppa attraverso la proposta di menu che coinvolgono a rotazione tutte le Regioni italiane.

*Alitalia offers, in rotation, the best dishes and wines from all of Italy's regions. Menus on flights originating from Italy are different from those on flights originating from foreign destinations.*

*Alitalia's new on-board service also promotes Italy's many excellent farm products and gastronomic delights. Menus, which change periodically, cover all Italian regions and include PDO and PGI products as well as several of the country's great wines.*

## UNA RICETTA PER SCOPRIRE I GUSTI DEL LAZIO

A RECIPE TO DISCOVER THE FLAVOURS OF LAZIO

Nel prossimo numero scoprirete i segreti culinari della Regione Puglia | In the next issue you will discover the culinary secrets of Puglia.

### Saltimbocca alla romana | Roman "saltimbocca" ("leaps in your mouth")

Ingredienti per 4 persone: 600 gr di fettine di vitello; 4 fette di prosciutto crudo; 4 foglie di salvia; 30 gr di burro; 4 cucchiaini di vino bianco; farina bianca; sale.

Sistemate sopra ad ogni fetta di carne una fetta di prosciutto crudo e una foglia di salvia, infarinare leggermente. Fissate il tutto con uno stecchino di legno. Cuocetele in padella, con 40 gr di burro e poco sale, prima dalla parte del prosciutto. Quando la carne è cotta, spruzzatela con il vino bianco e lasciate cuocere per 2 minuti. Togliete i saltimbocca dalla padella e sistemati su un piatto caldo. Versate qualche cucchiaino di acqua nella padella e fate deglassare su fuoco vivo per 1 minuto, quindi versate sulla carne.

Ingredients for 4 people: 600 gr of veal fillets; 4 slices of cured prosciutto; 4 sage leaves; 30 gr butter; 4 tablespoons of white wine; white flour; salt.

Place a slice of cured prosciutto and a sage leaf on each piece of meat and lightly dust with flour. Secure in place with a toothpick. Cook over medium heat with 40 gr of butter and a pinch of salt, first on the prosciutto side. When the meat is cooked

through, splash with white wine and allow to cook for two more minutes. Remove the "saltimbocca" from the pan and place on a warm plate. Pour a few tablespoons of water in the pan and deglaze over high heat for 1 minute, then pour over meat.

### Carta dei vini | Wine list

Le Carte dei vini sono studiate in collaborazione con l'Associazione Italiana Sommelier Roma e vengono create nel rispetto assoluto di quella che è la tipicità regionale cercando sempre di prestare attenzione non solo ai prodotti universalmente riconosciuti come rappresentanti di una Regione, ma anche ai vitigni autoctoni, vera espressione di un territorio. The wine lists are designed in collaboration with the Italian Sommelier Association of Rome. They take the utmost care to reflect typical regional wines, and pay close attention both to products that are universally recognized as representatives of a region and to local grape varieties, which are the true expression of a territory.

"Donna Adriana" 2008 - CASTEL DE PAOLIS (Grottaferrata, Roma)  
"I Quattro Mori" 2006 - CASTEL DE PAOLIS (Grottaferrata, Roma)