

**CATHAY PACIFIC AIRWAYS SI UNISCE AL
RISTORANTE STELLATO TOSCA DI HONG KONG
PER OFFRIRE UNA ECCEZIONALE ESPERIENZA GOURMET A BORDO**

Milano, 06 giugno 2014 - Cathay Pacific Airways si unisce al ristorante stellato Tosca del Ritz-Carlton Hotel di Hong Kong per creare un'edizione speciale del menu a servito a bordo. Fino al 31 luglio 2014 un'eccezionale proposta gourmet sarà servita ai passeggeri di First e Business Class su una selezione di voli regionali e a lungo raggio in partenza dall'hub di Hong Kong.

James Ginns, General Manager Inflight Services di Cathay Pacific, ha commentato: "Ci impegniamo costantemente nel riservare ai nostri passeggeri la migliore esperienza di volo e i piatti che offriamo sono parte integrante di quest'esperienza. Essere creativi con i nostri menu ci dà l'opportunità di far gustare ai nostri ospiti a bordo i diversi sapori del mondo".

"Siamo onorati di avere l'opportunità di collaborare con il Ritz-Carlton Hotel di Hong Kong e con il suo ristorante Tosca, premiato con una stella Michelin, per portare sui nostri voli un'interpretazione moderna dei tradizionali piatti italiani. La partnership con il Ritz-Carlton arricchisce ulteriormente la scelta del nostro ampio menu, consentendoci di offrire una cucina di qualità che incontra le alte aspettative dei nostri passeggeri".

Pino Lavarra, Chef del ristorante Tosca e due stelle Michelin, ha ideato un menu completo ed esclusivo per la Compagnia aerea di Hong Kong composto da antipasti, primi, secondi piatti e dessert: piatti autentici italiani nell'anima e arricchiti da un tocco sofisticato. Il sapore unico di ingredienti come il peperone di Senise o il salame 'nduja si incontrano nei *Garganelli con 'nduja, pane fritto e peperoni di Senise*. Nel *Carpaccio di manzo scottato con scaglie di Parmigiano*, il tradizionale antipasto italiano viene riproposto in una nuova versione che combina tenere fette di manzo a scaglie di Parmigiano per dar vita ad un intenso accostamento di sapori.

A questo proposito lo chef Lavarra ha dichiarato: "Nel cielo non ci sono limiti all'immaginazione. Lavorando con Cathay Pacific sono rimasto particolarmente affascinato dall'idea di creare intensi abbinamenti di gusto che bilancino l'impatto del volo ad alta quota con la sensibilità delle nostre papille gustative. Ho creato un menu speciale che combina una varietà di piatti interessanti e sapori che spero possano risvegliare e deliziare il senso del gusto dei passeggeri, permettendo loro di godere di qualcosa di unico anche ad alta quota".

Comunicato stampa

Cathay Pacific Airways è la principale Compagnia aerea di Hong Kong, nasce nel 1946 e il suo primo aeromobile è un DC-3 di nome "Betsy". Con i suoi oltre 180 aeromobili di linea, tra passeggeri e cargo, il Gruppo Cathay Pacific ha una delle flotte più giovani e moderne dei cieli. Cathay Pacific collega l'Italia a Hong Kong con voli diretti in partenza da Roma Fiumicino e Milano Malpensa. Dall'hub di Hong Kong, aeroporto internazionale tra i più importanti e apprezzati in assoluto, la Compagnia collega le più belle destinazioni al mondo: oltre 170 destinazioni nel mondo (inclusi i voli in codeshare) e 70 in Asia, tra cui più di 20 località della Cina Continentale.

La costante ricerca dell'eccellenza, declinata sui servizi e sul prodotto offerti ai passeggeri, ha meritato riconoscimenti ufficiali. Cathay Pacific è orgogliosa della nomina di "World's Best Cabin Staff" e "Best Transpacific Airline" durante i World Airline Awards 2013 di Skytrax.

Il **Ritz-Carlton** di Hong Kong è l'hotel più alto del mondo, situato all'interno dell'International Commerce Centre. L'hotel vanta 312 lussuose camere, da cui si possono ammirare i panorami spettacolari della città e del Victoria Harbour. Dispone di sei sale da pranzo tra cui il ristorante cinese Tin Lung Heen, premiato con due stelle Michelin, l'italiano Tosca, una stella Michelin, e l'Ozone: il bar più in alto al mondo. È dotato inoltre di una piscina interna, un centro fitness aperto 24 ore su 24 e la più alta hotel spa al mondo. Per maggiori informazioni: www.ritzcarlton.com/hongkong

Per ulteriori informazioni: www.cathaypacific.it

Ufficio Stampa – PR & Go Up Communication Partners

Via Fabio Filzi 27 - 20124 Milano - Tel 02 87 59 87 - www.goup.it

Martina D'Aguzzo – martina.daguanno@prgoup.it - 346 9889852

Sarah Pari – sarah.pari@prgoup.it - 335 7823369

Comunicato stampa





James Ginns, Cathay Pacific General Manager Inflight Services (secondo da sinistra), Pierre Perusset, General Manager del The Ritz-Carlton, Hong Kong (secondo da destra) svelano la nuova promozione dedicata ai menu a bordo all'evento di degustazione.



James Ginns, Cathay Pacific General Manager Inflight Services (secondo da sinistra), Pierre Perusset, General Manager del The Ritz-Carlton, Hong Kong (secondo da destra), e lo chef Pino Lavarra del ristorante stellato - Tosca (al centro) presentano i nuovi menu serviti a bordo della First e Business Class su selezionati voli di Cathay Pacific in partenza da Hong Kong.

Comunicato stampa

		<p>Garganelli con n'duja, pane fritto e peperoni di Senise</p>
		<p>Filetto di branzino con verdure primaverili e pesto</p>

Comunicato stampa

Il nuovo menu a bordo di Cathay Pacific firmato dal ristorante Tosca del Ritz-Carlton di Hong Kong:**First Class***Antipasti*

- Carpaccio di manzo scottato con scaglie di Parmigiano
- Salame di bufalo con focaccia e selezione di pomodori
- Caesar Salad all'aragosta

Primi piatti

- Cannelloni con ricotta, melanzane e pancetta
- Garganelli con 'nduja, pane fritto e peperoni di Senise
- Ditalini con zucchine, pecorino, pomodorini ciliegia e scampi

Secondi piatti

- Filetto di branzino con verdure primaverili e pesto
- Trancio di branzino all'acqua pazza, finocchi al forno e bottarga
- Spalla di agnello arrosto confit con senape in grani e crosta di pane alle erbe, caponata di verdure e salsa di pepe nero

Dessert

- Panna cotta al cioccolato bianco, amaretto e ciliegie candite
- Tiramisù classico
- Biscotto di castagne con semifreddo al pistacchio

Business Class*Antipasti*

- Carpaccio di manzo scottato con scaglie di Parmigiano
- Caesar Salad all'aragosta

Primi piatti

- Cannelloni con ricotta, melanzane e pancetta
- Garganelli con 'nduja, pane fritto e peperoni di Senise
- Ditalini con zucchine, pecorino, pomodorini ciliegia e scampi

Secondi piatti

- Filetto di branzino con verdure primaverili e pesto
- Spalla di agnello arrosto confit con senape in grani e crosta di pane alle erbe, caponata di verdure e salsa di pepe nero

Dessert

- Tiramisù classico

Comunicato stampa

Voli in partenza da Hong Kong che offrono a bordo il nuovo menu firmato dal ristorante Tosca**Voli a lungo raggio****Sudafrica**

- Johannesburg

Australia

- Adelaide
- Brisbane
- Cairns
- Melbourne
- Perth
- Sydney

Nuova Zelanda

- Auckland

Europa

- Amsterdam
- Francoforte
- Londra
- Milano
- Parigi
- Roma

USA

- Chicago
- Los Angeles
- New York
- Newark
- San Francisco

Canada

- Vancouver
- Toronto

Russia

- Mosca

Voli Regionali**Giappone**

- Osaka
- Nagoya
- Sapporo
- Tokyo

Corea

- Seoul

Singapore