



## COMUNICATO STAMPA

### ESPRESSO MARTINI, GOLOSI DESSERT E I PRELIBATI PIATTI DELLA GRAMERCY TAVERN, NY: DELTA PRESENTA IL NUOVO MENÙ DI BORDO

**Con l'inizio dell'anno arriva la rinnovata offerta di piatti e bevande a bordo dei voli Delta, che comprende il caratteristico carrello dei dessert in Delta One, menù ispirati alla stagione e a base vegetale, un avvolgente rosé e il delizioso Espresso Martini Tip Top**

Delta inaugura l'anno con un rinnovato menù di piatti e bevande a bordo, pensato per deliziare i passeggeri e regalare loro momenti di gusto e leggerezza durante il volo.

*"Il pranzo o le bevande a bordo non dovrebbero essere diversi da quanto si ordina nel nostro ristorante preferito, ed è per questo che in Delta reinventiamo costantemente il servizio in volo: vogliamo sempre sorprendere e deliziare i nostri passeggeri con opzioni di menù stagionali e differenziate",* ha dichiarato Kristen Manion Taylor, S.V.P. In-Flight Service di Delta. *"Dai prelibati piatti di tapas spagnole al rinfrescante rosé, c'è qualcosa di nuovo da gustare per tutti".*



L'ultimo aggiornamento del menù introduce tocchi regionali, come il tradizionale tè pomeridiano e le tapas nelle selezioni del menù prima dell'arrivo su partenze selezionate, mentre le proposte stagionali includono i piatti più gustosi di ristoranti di grido, come la Gramercy Tavern di New York.

Queste novità si aggiungono all'ampio programma di pasti e bevande di Delta, che comprende Du Nord Social Spirits, una varietà di opzioni di menù vegetariani in collaborazione con Impossible Foods, partnership con tre chef premiati con il James Beard Award e una rinnovata offerta di vini di bordo con Imagery Estate Winery, guidata dalla pluripremiata enologa Jamie Benziger.

### PRELIBATI MENÙ STAGIONALI



I passeggeri di Prima Classe e Delta One su voli selezionati possono ora gustare menù stagionali e locali dai sapori avvolgenti e prelibatezze uniche:

- i passeggeri in partenza da New York-JFK potranno scegliere il [Questlove's Cheesesteak™ con Impossible™](#) e sottaceti; potranno anche gustare la kielbasa tipica della Gramercy Tavern con patate fingerling schiacciate, cavoletti di Bruxelles e senape di Digione, servita con un'insalata di barbabietole gialle marinate con pesto di noci e ricotta.
- per chi vola da Los Angeles, gli chef Jon Shook e Vinny Dotolo serviranno la loro piccata di pollo con salsa di capperi al limone e Caesar Salad calabrese.
- i clienti che partono da selezionati mercati possono scegliere tra diverse opzioni vegetariane, come la tagine di patate dolci arrostiti con salsa chermoula della chef Mashama Bailey.

E per dessert: un delizioso biscotto al cioccolato e sale marino di [Bell's Cookie Co.](#), o una cheesecake al limone e mirtilli.

*I piatti sono disponibili per i passeggeri di First Class e Delta One sui voli di almeno 900 miglia; le opzioni variano a seconda della città di partenza.*

## TOCCHI REGIONALI

I passeggeri Delta One che volano negli Stati Uniti dalla Spagna, dal Regno Unito o dall'Irlanda potranno gustare prima dell'arrivo menù ispirati alla regione di partenza. I viaggiatori che volano da Madrid e Barcellona assaggeranno le tapas in stile spagnolo, mentre quelli in partenza da Londra, Edimburgo e Dublino si rilasseranno con un tradizionale tè pomeridiano.

Le tapas spagnole includono opzioni calde e fredde come empanadas di manzo, tortilla spagnola con peperone piquillo ripieno, prosciutto iberico, manzo essiccato, salmone affumicato e insalata di patate aioli. Il tradizionale tè pomeridiano comprende tè [Thrive Farmers](#), focaccine calde alla frutta, panini da tè, panna montata, confetture di fragole e mini-pasticcini.

*Questi menù stagionali sono disponibili come parte del servizio pasti pre-arrivo Delta One sui voli in partenza dalla Spagna, dal Regno Unito o dall'Irlanda.*

## FANTASTICI DESSERT

Pensando ai più golosi, Delta ripropone quest'anno l'amato carrello dei dessert in Delta One, che comprende dolci al piatto, frutta e formaggio e una coppa di gelato a scelta. I passeggeri possono scegliere tra la torta con ganache al cioccolato, la Cowgirl Creamery wagon wheel, il gouda Midnight Moon e uva, e la coppa di gelato alla vaniglia con guarnizioni a scelta tra panna montata, crumble di biscotti, composta di frutta e gocce di cioccolato.

*Il carrello dei dessert Delta One è disponibile sui voli internazionali; le opzioni variano a seconda della città di partenza.*

## NUOVI VIAGGI E NUOVI ASSAGGI

### LA FÊTE DU ROSÉ

Dal cuore di St. Tropez, [La Fête du Rosé](#) è un'etichetta di rosé premium prodotta da La Fête Wine Company in collaborazione con i prestigiosi viticoltori di Château Saint-Maur. Questo vino rosa pastello perfettamente bilanciato presenta un palato setoso di fragole, granatina e ribes e termina con una nota di freschezza.

La Fête du Rosé è un marchio Black-owned e la sua fondatrice Donae Burston si adopera per sostenere le comunità sottorappresentate e poco servite.

*La Fête du Rosé è disponibile per i clienti Delta One su voli selezionati.*

### TIP TOP ESPRESSO MARTINI

L'Espresso Martini di [Tip Top Proper Cocktails](#) è un cocktail forte e morbido realizzato in collaborazione con [Counter Culture Coffee](#). Vanta una deliziosa complessità dovuta all'esclusiva miscela di caffè espresso di Counter Culture e presenta ricche note di caffè tostato e bacche di vaniglia.

Tip Top è il partner di Delta per i cocktail a bordo dal 2021, e da quest'anno il marchio introdurrà altre gustose proposte in un programma a rotazione. Le famose selezioni di cocktail, che saranno introdotte gradualmente nel corso dell'anno, includono classici come Tip Top Old Fashioned, Espresso Martini, Bee's Knees, Negroni e altri ancora.



*Le selezioni di cocktail a rotazione di Tip Top inizieranno con l'Espresso Martini e l'Old Fashioned, che saranno disponibili su voli nazionali e internazionali selezionati verso la fine di marzo.*

## **RINFRESCARSI CON SAPONI E LOZIONI DI PRIMA QUALITA'**

[Grown Alchemist](#), partner di Delta per la cura della pelle, presenta i suoi prodotti dalle fragranze ricercate sui voli Delta. A partire da questo mese, i clienti della cabina premium su voli selezionati troveranno nelle toilette il sapone Grown Alchemist all'arancia dolce, al legno di cedro e alla salvia, e la crema per le mani alla vaniglia e alla scorza d'arancia.

###

### **Delta**

Più di 4.000 voli Delta Air Lines (NYSE: DAL) decollano ogni giorno per trasportare le persone verso oltre 275 destinazioni in sei continenti con premiata eccellenza operativa, un servizio clienti leader nel settore, sicurezza e innovazione. Il team di Delta, composto da 90.000 professionisti in tutto il mondo, è all'avanguardia nell'offrire un'eccellente customer experience, e si impegna per garantire viaggi personalizzati, piacevoli e privi di elementi di stress, anche in futuro. La motivazione genuina del personale Delta è quella di far sentire ogni cliente accolto e rispettato, in ogni fase del suo itinerario.

Delta trasporta fino a 200 milioni di passeggeri all'anno. Con sede ad Atlanta, Delta opera in hub importanti e mercati chiave ad Amsterdam, Atlanta, Boston, Detroit, Londra-Heathrow, Los Angeles, Mexico City, Minneapolis-St. Paul, New York-JFK e LaGuardia, Parigi-Charles de Gaulle, Salt Lake City, Seattle, Seoul-Incheon e Tokyo. Grazie alle partnership innovative e strategiche con Aeromexico, Air France-KLM, China Eastern, Korean Air, LATAM, Virgin Atlantic e WestJet, Delta offre ai passeggeri più scelta e competitività in tutto il mondo.

Delta è la compagnia aerea più premiata d'America grazie alla dedizione, alla passione e alla professionalità del suo personale, riconosciute – tra gli altri - da Fortune, dal Wall Street Journal e da Business Travel News.

Per connettersi con Delta, consultare: **Delta News Hub**, [delta.com](http://delta.com), oppure **@DeltaNewsHub** su **Twitter** e **Facebook.com/delta**.

\*\*

**Per ulteriori informazioni su questo comunicato contattare:**

**ABC PR Consulting**

Maria Vittoria Ambrosioni/Chiara Bartoli

Tel: +39 02 83527768

Maria Vittoria Ambrosioni: [mv.ambrosioni@abc-prc.com](mailto:mv.ambrosioni@abc-prc.com); Mob: +39 335 1738475