

CAFFÉ PARIGI



PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA

CAFFETTERIA - BAR

Espresso	6
Doppio espresso - <i>Double espresso</i>	9
Cappuccino	8
Caffè shakerato	10
Caffè americano	7
Cioccolata calda - <i>Hot chocolate</i>	7
Orzo - <i>Barley</i>	9
Ginseng	7
Latte macchiato	7

INFUSI - INFUSIONS

TÈ ROSSO - RED TEA	15
Padiglioni Lontani	
Frutti di bosco - <i>Red berries</i>	
Rooibos Cape Town	
TÈ BIANCO - WHITE TEA	15
Pai Mu Tan	
TÈ VERDE - GREEN TEA	15
Chun Mee	
Menta piperita - <i>Peppermint</i>	
Jasmine	
Gyokuro	
TÈ BLU - BLUE TEAS	15
Oolong	

TÈ NERO -BLACK TEA

15

Darjeeling

Assam TGFOP

English breakfast

Early grey Imperial

Lapsang Souchong (affumicato - *smoked*)

Ceylon Op (deteinato - *decaffeited*)

TISANE

15

Camomilla

Verbena

Purity

Finocchio

Finocchio e liquirizia

Menta e zenzero

Arancia, cannella e vaniglia

BEVANDE - BEVERAGES

ACQUA - WATER

Surgiva naturale/frizzante - <i>still/sparkling</i> 0.75 ml	8
Surgiva naturale/frizzante - <i>still/sparkling</i> 0.50 ml	6
Panna - San Pellegrino 0.25 ml	4
San Pellegrino 0.75 ml	9,50
Perrier 0.20 ml	5

BIBITE - SOFT DRINKS

Crodino - San Bitter	9
Coca cola - Zero 20 cl	10
Lurisia Aranciata - Chinotto - Gazzosa 27,5 cl	10
Tonic water - Ginger beer - Ginger ale - Mediterranea - Lemon	10
Schweppes Soda	10
Galvanina Limonata BIO	10
Spremuta - <i>Fresh juice</i>	12
Centrifuga - <i>Juice extract</i>	16
Succhi: Mela, Pera, Ananas, Mirtillo, Pesca e Albicocca - <i>Juices: Apple, Pear, Pineapple, Blueberry, Peach and Apricot</i>	10
Smoothie	16
Tè freddo - <i>Iced tea</i>	10

BIRRE - BEERS

Menabrea	12
Poretti 4 luppoli	12
Heineken	12
Birra Analcolica - <i>Alcohol free beer</i>	12

COCKTAILS

SIGNATURE

22

PARIGI MULE

Vodka, succo di limone, purea di lamponi, menta fresca, ginger beer

Vodka, lemon juice, raspberry pureè, fresh mint, ginger beer

GIN-GER AND MINT

Tanqueray gin, zenzero e lime freschi pestati, foglie di menta, zucchero e succo di mela chiaro

Tanqueray gin, ginger and fresh muddled lime, mint leaves, sugar and apple juice

PINK COLLINS

Tanqueray gin, succo di limone, sciroppo di sambuco, uva pestata e gazzosa Lurisia

Tanqueray gin, lemon juice, elderflower syrup, fresh muddled grapes and Italian "Lurisia" lemonade

UNFORGETTABLE

20

SEA BREEZE

Vodka, succo di mirtillo rosso, succo di pompelmo

Vodka, cranberry juice, grapefruit juice

TOMMY'S MARGARITA

Tequila, succo di lime, nettare d'agave

Tequila, lime juice, agave nectar

NEGRONI & CO

20

NEGRONI

Bitter Campari, Cocchi Vermouth Torino, gin

Campari bitter, Cocchi Vermouth Torino, gin

VALENTINO

Bitter Campari, Carpano antica formula, Hendrick's gin

Campari bitter, ancient formula Carpano, Hendrick's gin

MY BOULEVARDIER

Bitter Campari, Americano Cocchi, whiskey,

gocce di Bitter Truth chocolate

Campari bitter, Americano Cocchi, whiskey, Bitter Truth chocolate drops

ANALCOLICI - ALCOHOL FREE

16

FLORIDA

Succo di arancia, succo di pompelmo, succo di limone,
granatina e soda

*Orange juice, grapefruit juice, lemon juice,
pomegranate syrup and soda*

BERRY FIELD

Succo d'ananas, more e lamponi, zucchero liquido

Pineapple juice, blackberry and raspberry, sugar syrup

THE ARCHITECT

Sciroppo di zenzero fresco, succo di pompelmo rosa,
succo di mirtillo rosso, menta fresca

Fresh ginger syrup, pink grapefruit juice, cranberry juice, fresh mint

VINI AL CALICE - WINE BY THE GLASS

SPUMANTI

La Tordera - Brunei Prosecco di Valdobbiadene NV **14**
Glera, Verdisio Bianchetta

Le Marchesine - Franciacorta Satèn 2016 **20**
Chardonnay

CHAMPAGNE

Ruinart Brut NV **30**
Pinot Meunier

Palmeri Rosè NV **28**
Brut rosè

VINI BIANCHI -WHITE WINES

Schioppetto - Ribolla Gialla 2020 **15**

Schioppetto - Pinot Grigio 2020 **15**

Hofstätter - Gewürztraminer 2020 **15**

Feudo Arancio - Chardonnay 2020 **15**

VINI ROSSI - RED WINES

Pelissero - Dolcetto d'Alba	2020	15
<i>Dolcetto</i>		
Castello di Monsanto - Chianti Classico	2018	15
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>		
Hofstätter - Meczan	2020	15
<i>Pinot Nero</i>		
Zenato - Valpolicella Sup. Classico	2018	15
<i>Corvina, Rondinella</i>		
Cotarella - Trentanni	2018	15
<i>Merlot, Sangiovese</i>		
Bertani - Amarone della Valpolicella Valpantena	2020	15
<i>Corvina Veronese, Rondinella</i>		

PORTO

Graham's 10 y.o.	30
Graham's 30 y.o.	45

GIN

Beefeater	22
Bombay	22
Bluecoat	25
Bulldog	22
Elephant	25
Etsu	25
Fifty Pounds	25
G Vine	25
G Arte	25
Gin Mare	25
Hayman's Sloe	22
Hendrick's	22
London No. 3	25
Martin Miller's	25
Monkey 47	22
Nordés	25
Plymouth Navy Strength	22
Sipsmith	25
Tanqueray	22
Tanqueray No. Ten	25
The Botanist	25
Z44	25

VODKA

Grey Goose	20
Belvedere	20
Stolichnaya	18
Stolichnaya Elit	20
Ketel One	20
Beluga	20
Beluga Gold Line	55
Ciroc	20
Chopin	20
Kauffman	20
Potocki	20
Crystal Head	25

TEQUILA & MEZCAL

Calle 23	20
Casamigos Anejo	20
Clase Azul Reposado	50
Herradura Anejo	22
Herradura Reposado	20
Ocho	20
Patrón Silver	22
Bruxo X Joven	20
Mezcal Casamigos	22

WHISKEY

SINGLE MALT ISLAY

Ardberg 10 y.o.	20
Bowmore 15 y.o.	20
Caolilia 12 y.o.	20
Laphroaig 10 y.o.	20
Lagavulin 16 y.o.	20

ISLAND

Talisker 10 y.o.	20
Highland Park 18 y.o.	40

SPEYSIDE

Glenfiddich 12 y.o.	16
Glenlivet 12 y.o.	16
Glenlivet 18 y.o.	22
Macallan 12 y.o.	18
The Balvenie 15 y.o.	30

HIGHLANDS

Oban 14 y.o.	20
Glenmoragie	18
Edradour 10 y.o.	20

LOWLANDS

Glenkinchie 12 y.o.	20
---------------------	----

CAMPBELTOWN

Springbank 10 y.o.	25
Springbank 15 y.o.	30

AGED MALT BLENDED

Chivas Royal 21 y.o.	50
J.W. Black Label	20
J.W. Blue Label	70
No Age	45
Royal Salute 21 y.o.	35

IRISH WHISKEY

Bushmills	16
Jameson	16

BOURBON/RYE/TENNESEE

Knob Creek	22
Maker's Mark	18
Woodford Reserve	22
Bulleit 95 Rye	18
Jack Daniel's	18

CANADIAN WHISKEY

Crown Royal	20
-------------	----

JAPAN

Nikka from the barrel	20
-----------------------	----

RHUM

ANTIGUA

English Harbour 5 y.o. 16

CUBA

Havana Club 7 y.o. 15

Ron Santiago de Cuba 12 y.o. 22

GUATEMALA

Zacapa XO 35

Zacapa 23 y.o. 25

PUERTO RICO

Bacardi 8 y.o. 15

VENEZUELA

Santa Teresa 1796 16

Diplomatico 20

COGNAC & ARMAGNAC

Courvoiser XO 45

Remy Martin VSOP 20

Martell XO 45

Hennessy XO 45

Armagnac Dartigalongue 1996 25

BRANDY

Cardenal Mendoza 20

Lepanto 20

AMARI & LIQUORI - BITTERS & SPIRITS

Amaro Braulio Riserva	15
Amaro Del Capo	15
Amaro Leon Castagner	15
Amaro Lucano	15
Amaro Ramazzotti	15
Fernet Branca	15
Jefferson	15
Montenegro	15
Limoncello	15
Liquore liquirizia	15
Liquore alla camomilla - Antica Distilleria Quaglia	15
Liquore al Bergamotto - Antica Distilleria Quaglia	15
Mirto	15

GRAPPE

Berta Magia	25
Berta Riserva del fondatore "Paolo Berta"	30
Berta Tresolitre	30
Grappa Nonnino	20
Poli Morbida	20

SNACKS

Insalata caprese con pomodori cuore di bue, datterini e mozzarella di bufala

Caprese salad with cuore di bue & cherry tomatoes and buffalo mozzarella

20

Caesar salad, cuore di lattuga, pollo croccante, bacon,
crostini, Parmigiano e salsa Caesar

*Caesar salad, lettuce heart, crunchy chicken, bacon, croutons,
Parmesan cheese and Caesar sauce*

26

Insalata nizzarda con acciughe del Cantabrico e tonno,
misticanza, fagiolini, patate, pomodori, uovo e olive taggiasche

*Nizzarda salad, Cantabrian anchovies, tuna, wild salad, green beans,
potatoes, tomatoes, egg and olives*

26

Insalata Mista / *Mix Salad*

15

Classic club sandwich con pollo, bacon croccante, uovo fritto,
lattuga, pomodori e maionese con patatine fritte*

*Classic club sandwich with chicken, crunchy bacon, fried egg,
lettuce, tomatoes and mayonnaise served with French fries**

28

Hamburger di manzo piemontese*, pane al sesamo, lattuga,
pomodori e maionese con patatine fritte*

Piedmontese beef hamburger, sesame bread, lettuce, tomatoes and
mayonnaise served with French fries**

28

Prosciutto crudo di Parma riserva "Mario Gallina" 24 mesi

24 months Parma "Mario Gallina" raw ham

24

Culatello di Zibello DOP 18 mesi, cipolline in agrodolce e pane tostato*

*18 months Zibello culatello DOP, small sweet and sour onions and toasted bread**

32

FROM THE RESTAURANT

Spaghettoro "Verrigni" al pomodoro e basilico

"Verrigni" spaghetti pasta, tomato and basil

24

Tagliatelle fatte in casa "quaranta tuorli" al ragù di vitello*

*Homemade tagliatelle pasta "forty egg yolks" with veal meat sauce**

25

Il nostro minestrone di verdure del momento

Our seasonal vegetable soup

20

Il pesce* del giorno cotto alla brace, cuore di lattuga in padella

Fresh char-grilled fish of the day, lettuce heart in a pan*

42

Entrecôte di manzo alla brace, patate novelle arrosto e salsa di carne*

*Char-grilled beef entrance, roasted potatoes and meat sauce**

44

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" indicano prodotti surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperature ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04.

Dishes or ingredients marked with "" indicate frozen or chilled products. These products can be subjected to fast temperature blast chilling, to guarantee the quality and the security of all the materials, as described in the procedures of the Manual of Food Safety Management System HACCP in accordance with the EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04. For the safety and the health of the consumer, raw or almost raw fishing products are subjected to fast temperature blast chilling due to sanitary purposes, in accordance with the EC Reg. 853/04.*

DESSERTS

Torta «Palazzo Parigi», cioccolato Guanaja e lampone*
*«Palazzo Parigi» cake, Guanaja chocolate and raspberry**

18

Tarte tatin di mele, servita calda, con gelato alla vaniglia*
*Warm apple tarte tatin with vanilla ice-cream**

18

Tiramisù

15

I gelati e i sorbetti* di nostra produzione:

vaniglia, cioccolato 70%, nocciola, limone, lampone, mela verde e mango

Our homemade ice-creams and sorbets:*

vanilla, chocolate 70%, hazelnut, lemon, raspberry, green apple and mango

14

Tagliata di frutta fresca

Freshly sliced fruit

16

Tagliata di frutta esotica

Freshly sliced exotic fruit

20

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" indicano prodotti surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperature ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04.

Dishes or ingredients marked with "" indicate frozen or chilled products. These products can be subjected to fast temperature blast chilling, to guarantee the quality and the security of all the materials, as described in the procedures of the Manual of Food Safety Management System HACCP in accordance with the EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04. For the safety and the health of the consumer, raw or almost raw fishing products are subjected to fast temperature blast chilling due to sanitary purposes, in accordance with the EC Reg. 853/04.*

Gentile Cliente,

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

Il consumatore è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche.

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:

Pesce e prodotti a base di pesce, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Lupini e prodotti a base di lupini, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Non è possibile garantire l'assenza di contaminazioni crociate durante le lavorazioni. Per come sono strutturati i locali di preparazione non si può escludere la possibile presenza di ulteriori sostanze che creano allergie ed intolleranze.

Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi.



Dear Guest,

The staff is available to provide any information about the ingredients and the methods of preparation of the menu dishes.

The customer is invited to inform the staff about the need to consume food free of certain allergenic substances.

Our dishes may contain the following allergens:

Cereals containing gluten, Crustaceans and products thereof, Eggs and products thereof, Fish and products thereof, Peanuts and products thereof, Soybeans and products thereof, Milk and products thereof, Nuts, Celery and products thereof, Mustard and products thereof, Sesame seeds and products thereof, Sulphur dioxide and sulphites, Lupin and products thereof, Molluscs and products thereof.

It is not possible to guarantee the absence of cross-contamination during the cooking processing. Due to the layout of the preparation areas, it is not possible to exclude the potential presence of additional substances that may cause allergies and intolerances.

All prices are in EURO Vat and service included.



PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA



PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA