

*in-room dining*



PALAZZO PARIGI  
MILANO  
HOTEL & GRAND SPA

# IN-ROOM DINING

A curated selection by Chef Stefano Pizzasegale

Il nostro Chef Stefano Pizzasegale, insieme al suo team, è lieto di darVi il benvenuto e di portarVi la sua cucina direttamente in camera.

Una selezione dei grandi classici della gastronomia italiana, accanto ai piatti più amati della tradizione internazionale, pensata per accompagnarVi in ogni momento della giornata.

Siamo a Vostra completa disposizione per soddisfare ogni esigenza o richiesta speciale.

*Our Chef Stefano Pizzasegale and his team are delighted to welcome you and bring their cuisine directly to your room.*

*A curated selection of timeless Italian classics alongside the most beloved international dishes, carefully crafted to accompany you throughout the day.*

*We remain at your complete disposal to accommodate any request or special need.*

# PRIMA COLAZIONE *BREAKFAST*

Dalle 6.30 alle 14.00 *From 6.30 am to 2.00 pm*

## COLAZIONE CONTINENTALE *CONTINENTAL BREAKFAST*

Selezione del fornaio\* con burro, marmellate, confetture e miele, spremuta fresca di arancia o pompelmo, bevanda calda a scelta, tagliata di frutta fresca.

*Bakery basket selection\* with butter, jam, freshly squeezed orange or grapefruit juice, warm beverage of choice, thinly sliced fresh fruit.* 45

## COLAZIONE SALUTARE *HEALTHY BREAKFAST*

Pane e toast integrali, miele, marmellate e confetture senza zuccheri aggiunti, centrifuga di frutta del giorno, All-Bran e yogurt magro, bevanda calda a scelta, macedonia o tagliata di frutta fresca.

*Whole-wheat bread and toasts, "no sugar added" jams, honey, fresh juice of the day, All-Bran with low fat yoghurt, warm beverage of choice, thinly sliced fresh fruit or fruit salad.* 45

## COLAZIONE PALAZZO PARIGI *PALAZZO PARIGI BREAKFAST*

Selezione del fornaio\* con burro, marmellata, confetture e miele, spremuta fresca di arancia o pompelmo, bevanda calda a scelta, un piatto di uova a scelta (esclusi quelli contrassegnati ) e scelta tra piatto di frutta o cereali abbinati a yogurt o latte.

*Bakery basket selection\* with butter, jam, freshly squeezed orange or grapefruit juice, warm beverage of choice, one dish of your choice (excluding those marked with ) , and either sliced fresh fruit or cereal with yoghurt or milk.* 55



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.

# COLAZIONE À LA CARTE

# À LA CARTE BREAKFAST

## CAFFETTERIA

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Espresso                 | 6,00  |
| Decaffeinato             | 6,00  |
| Doppio espresso          | 9,00  |
| Latte                    | 6,00  |
| Latte macchiato          | 7,00  |
| Cappuccino               | 8,00  |
| Caffè americano          | 7,00  |
| Orzo                     | 9,00  |
| Ginseng                  | 8,00  |
| Cioccolata calda         | 12,00 |
| Selezione di tè e tisane | 12,00 |

## BAR

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Espresso                       | 6,00  |
| Decaf espresso                 | 6,00  |
| Double espresso                | 9,00  |
| Milk                           | 6,00  |
| Latte macchiato                | 7,00  |
| Cappuccino                     | 8,00  |
| American coffee                | 7,00  |
| Barley                         | 9,00  |
| Ginseng                        | 8,00  |
| Hot chocolate                  | 12,00 |
| Selection of tea and infusions | 12,00 |

## BEVANDE

|                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| Spremuta di arancia / pompelmo                                            | 12,00 |
| Centrifuga di frutta / verdura                                            | 16,00 |
| Frullato di frutta                                                        | 16,00 |
| Succo in bottiglia<br>(mela, pera, pesca, ananas, mirtillo,<br>albicocca) | 10,00 |
| Tè freddo                                                                 | 10,00 |

## BEVERAGES

|                                                                         |       |
|-------------------------------------------------------------------------|-------|
| Freshly squeezed orange / grapefruit juice                              | 12,00 |
| Fresh fruit / vegetable juice                                           | 16,00 |
| Fresh fruit smoothie                                                    | 16,00 |
| Bottled juice<br>(apple, pear, peach, pineapple, blueberry,<br>apricot) | 10,00 |
| Iced tea                                                                | 10,00 |

## DELIZIE DA FORNO PREPARATE IN CASA

### HOMEMADE BAKED DELIGHTS

Selezione di croissant e pane in cassetta tostato serviti con marmellate e burro.  
*Selection of croissants and toasted sliced bread served with jams and butter.*

|                                                                                                                                                                                                            |                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Per una persona <i>For one person</i>                                                                                                                                                                      | 15,00                   |
| Per due persone <i>For two people</i>                                                                                                                                                                      | 19,00                   |
| Croissant a scelta tra: classico, farcito, integrale, pain au chocolat, girella uvetta e arancia<br><i>Croissant of your choice: classic, filled, wholemeal, pain au chocolat, raisin and orange swirl</i> | al pezzo per piece 5,00 |
| Muffin* classico o al cioccolato <i>Classic or chocolate muffin</i>                                                                                                                                        | al pezzo per piece 6,00 |
| Pane in cassetta tostato <i>Toasted sliced bread</i>                                                                                                                                                       | 6,00                    |

## LE NOSTRE UOVA

### EGGSPERIENCE

Tutti i piatti sono preparati con due uova ed accompagnati da spinaci saltati e pomodori arrosto.  
*All dishes are prepared with two eggs and served with sautéed spinach and roasted tomatoes.*

#### classic

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Omelette classica <i>Classic omelette</i>                                                                                                                                                                                                                                                          | 16 |
| Omelette farcita a piacere, a scelta tra: formaggio Edamer, cipolla, prosciutto cotto, funghi champignons, pomodoro, peperoni, zucchine<br><i>Omelette filled to your liking with a choice of: Edam cheese, baked ham, onion, champignon mushrooms, tomato, bell peppers, zucchini</i>             | 18 |
| Omelette bianca con solo albume <i>Egg white omelette</i>                                                                                                                                                                                                                                          | 16 |
| Omelette bianca farcita a piacere, a scelta tra: formaggio Edamer, cipolla prosciutto cotto, funghi champignons, pomodoro, peperoni, zucchine<br><i>White omelette filled to your liking with a choice of: Edam cheese, baked ham, onion, champignon mushrooms, tomato, bell peppers, zucchini</i> | 18 |
| Uova fritte: all'occhio di bue oppure girate<br><i>Fried eggs: sunny side up or over easy, over medium or over hard</i>                                                                                                                                                                            | 14 |
| Uova strapazzate <i>Scrambled eggs</i>                                                                                                                                                                                                                                                             | 14 |
| Uova bollite <i>Boiled eggs</i>                                                                                                                                                                                                                                                                    | 14 |
| Uova in camicia <i>Poached eggs</i>                                                                                                                                                                                                                                                                | 14 |
| Uova alla coque <i>Soft-boiled eggs</i>                                                                                                                                                                                                                                                            | 14 |

#### gourmet

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Uova alla Benedict: uova in camicia, pane tostato, prosciutto cotto grigliato e salsa olandese<br><i>Eggs Benedict: poached eggs, toasted bread, grilled ham and Hollandaise sauce</i>                                                                                                                                                                                                         | 24        |
| Uova alla Fiorentina: uova in camicia, pane tostato, spinaci saltati e salsa Mornay<br><i>Eggs Florentine: poached eggs, toasted bread, sautéed spinach and Mornay sauce</i>                                                                                                                                                                                                                   | 22        |
|  Uova alla Royale: uova in camicia, pane tostato, salmone affumicato e salsa olandese<br><i>Eggs Royale: poached eggs, toasted bread, smoked salmon, and Hollandaise sauce</i> <ul style="list-style-type: none"><li>• con aggiunta di caviale Oscetra <i>with the addition of Oscetra caviar</i></li></ul> | 28<br>+20 |
|  L'uovo in sfoglia: uovo in camicia servito in un cestino di sfoglia*, con spinaci saltati e salsa* al Parmigiano reggiano<br><i>Egg in Pastry: poached egg served in a puff pastry basket*, with sautéed spinach and Parmigiano Reggiano sauce*</i>                                                        | 22        |

## SPECIALITÀ SPECIALTIES

|                                                                                                                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Pancakes serviti con sciroppo d'acero<br><i>Pancakes served with maple syrup</i>                                                                              | 16   |
| Pancakes serviti con frutti di bosco e sciroppo d'acero<br><i>Pancakes served with mixed berries and maple syrup</i>                                          | 21   |
| French toast* servito con chantilly alla vaniglia<br><i>French toast* served with vanilla chantilly</i>                                                       | 18   |
| Waffles* servito con sciroppo d'acero o cioccolato fuso<br><i>Waffles* served with maple syrup or melted chocolate</i>                                        | 16   |
| Avocado toast: pane ai cereali* tostato, avocado e pomodori canditi<br><i>Avocado toast: toasted multigrain bread*, avocado and candied tomatoes</i>          | 20   |
| • Con l'aggiunta di un uovo in camicia <i>Served with a poached egg</i>                                                                                       | + 5  |
| • Con l'aggiunta di salmone affumicato <i>Served with smoked salmon</i>                                                                                       | + 12 |
| Toast prosciutto e formaggio <i>Ham and cheese toast</i>                                                                                                      | 16   |
| Salmone affumicato o marinato <i>Smoked or marinated salmon</i>                                                                                               | 28   |
| Selezione di salumi <i>Cold cuts selection</i><br>(prosciutto cotto, bresaola, arrosto di tacchino, salame)<br>(cooked ham, bresaola, roasted Turkey, salami) | 26   |
| Prosciutto crudo di Parma 24 mesi <i>Raw Parma ham 24 months</i>                                                                                              | 24   |
| Selezione di formaggi <i>Cheese selection</i>                                                                                                                 | 20   |
| Mozzarella di Bufala DOP <i>Buffalo Mozzarella PDO</i>                                                                                                        | 15   |
| Prosciutto, bacon e salsiccia* grigliati (pollo "Halal" o maiale)<br><i>Grilled ham, bacon, sausage* (chicken "Halal" or pork)</i>                            | 25   |



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.

## SELEZIONE SALUTARE HEALTHY SELECTION

|                                                                                                                        |           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Tagliata di frutta fresca di stagione                                                                                  | 16        |
| <i>Sliced fresh seasonal fruit</i>                                                                                     |           |
| Tagliata di frutta esotica                                                                                             | 20        |
| <i>Sliced exotic fruit</i>                                                                                             |           |
| Selezione di frutti di bosco                                                                                           | 19        |
| <i>Selection of wild berries</i>                                                                                       |           |
| Frutta intera al pezzo                                                                                                 | da from 4 |
| <i>Whole fruit by the piece</i>                                                                                        |           |
| Selezione di yogurt (naturale, alla frutta, magro, no-lattosio)                                                        | 7         |
| <i>Selection of yogurts (natural, fruit, low-fat, lactose-free)</i>                                                    |           |
| • Con aggiunta di frutta <i>With fruit</i>                                                                             | + 12      |
| Selezione di cereali (granola, corn flakes, rice krispies, All-Bran, "Special K")                                      | 12        |
| <i>Selection of cereals (granola, corn flakes, rice krispies, All-Bran, "Special K")</i>                               |           |
| Bircher muesli                                                                                                         | 16        |
| Porridge al latte (vaccino/riso/mandorla/soia/avena) oppure all'acqua servito con uva<br>sultanina e zucchero di canna | 14        |
| <i>Porridge with milk (cow/rice/almond/soy/oat) or water served with raisins and brown sugar</i>                       |           |
| Ritz au lait (riso cotto al latte e vaniglia) ( <i>rice cooked in milk and vanilla</i> )                               | 18        |



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.

# MENU

Dalle 10.00 alle 23.00 *From 10.00 am to 11.00 pm*

## ANTIPASTI APPETIZERS

|                                                                                   |       |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
| Caviale "Oscetra" accompagnato da blinis* e le sue guarnizioni                    | 30 gr | 110 |
| <i>"Oscetra" caviar with blinis* and its garnishes</i>                            | 50 gr | 155 |
| Caviale "Beluga" accompagnato da blinis* e le sue guarnizioni                     | 50 gr | 465 |
| <i>"Beluga" caviar with blinis* and its garnishes</i>                             |       |     |
| Dall'orto... in padella: selezione di verdure saltate in padella                  |       | 20  |
| <i>From the garden...to the pan: selection of seasonal pan-sautéed vegetables</i> |       |     |
| Tartare di tonno*, capperi, bottarga e limone                                     |       | 37  |
| <i>Tuna tartare*, capers, bottarga and lemon</i>                                  |       |     |
| Sashimi di salmone* servito con salsa Ponzu e crema di avocado                    |       | 29  |
| <i>Salmon* sashimi served with Ponzu sauce and avocado cream</i>                  |       |     |
| Prosciutto crudo di Parma riserva "Mario Gallina" 24 mesi                         |       | 24  |
| <i>Raw Parma ham "Mario Gallina" 24 months</i>                                    |       |     |
| Culatello di Zibello DOP 18 mesi, cipolline in agrodolce e pane tostato*          |       | 32  |
| <i>Zibello Culatello DOP 18 months, sweet and sour onions and toasted bread*</i>  |       |     |

## PRIMI STARTERS

|                                                                               |  |    |
|-------------------------------------------------------------------------------|--|----|
| Spaghettoni "Verrigni" al pomodoro e basilico                                 |  | 24 |
| <i>"Verrigni" Spaghettoni pasta, tomato and basil sauteed sauce</i>           |  |    |
| Tagliatelle fatte in casa "quaranta tuorli" al ragù di vitello*               |  | 25 |
| <i>Homemade "forty egg yolk" tagliatelle pasta with veal meat sauce*</i>      |  |    |
| Il Risotto mantecato alla milanese                                            |  | 25 |
| <i>Milanese style risotto</i>                                                 |  |    |
| Linguine "Verrigni" al pesto di basilico*, patate e fagiolini                 |  | 25 |
| <i>"Verrigni" linguine pasta with basil pesto*, potatoes and spring beans</i> |  |    |
| Penne all'arrabbiata                                                          |  | 24 |
| <i>Penne pasta with arrabbiata sauce</i>                                      |  |    |



## ZUPPE – CONSOMMÉ SOUP – CONSOMMÉ

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Minestrone di verdure del momento* / <i>Seasonal vegetable soup*</i> | 20 |
| Zuppa di pomodoro / <i>Tomato soup</i>                               | 18 |
| Crema di pollo* / <i>Chicken* cream</i>                              | 20 |
| Consommé di pollo / <i>Chicken consommé</i>                          | 18 |

## SECONDI MAIN COURSES

|                                                                                                                                                                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Il pesce* del giorno cotto alla brace, cuore di lattuga in padella<br><i>Char-grilled fresh fish* of the day served with pan sautéed lettuce heart</i>                                                                | 42 |
| Entrecôte di manzo alla brace, patate novelle arrosto e salsa di carne*<br><i>Char-grilled beef entrecôte, roasted potatoes and meat sauce*</i>                                                                       | 44 |
| Galletto ruspante cotto al carbone, purè di patate* e bietoline<br><i>Barbecue cooked young rooster, mashed potatoes* and chards</i>                                                                                  | 42 |
| Costoletta di vitello impanata nei grissini, cotta “al rosa”<br>servita con patate novelle arrosto e maionese allo zafferano<br><i>Grissini breaded veal chop served with roasted potatoes and saffron mayonnaise</i> | 45 |
| “L'Oss bus” di vitello in gremolata servito con il riso al salto croccante*<br><i>Veal osso buco with gremolata sauce served with crunchy saffron rice*</i>                                                           | 45 |



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.

## CONTORNI *SIDE DISHES*

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Patatine fritte* / <i>French fries*</i>          | 13 |
| Patate al forno / <i>Baked potatoes</i>          | 13 |
| Spinaci / <i>Spinach</i>                         | 15 |
| Verdure alla griglia / <i>Grilled vegetables</i> | 15 |
| Verdure al vapore / <i>Steamed vegetables</i>    | 15 |

## INSALATE *SALADS*

|                                                                                                                                                                                                                                                                |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Insalata caprese con pomodori cuore di bue, datterini e mozzarella di bufala<br><i>Caprese salad with “cuore di bue” tomatoes, cherry tomatoes and buffalo mozzarella</i>                                                                                      | 20 |
| Caesar salad, cuore di lattuga, pollo croccante, bacon, crostini, Parmigiano e salsa Caesar<br><i>Caesar salad, lettuce heart, crunchy chicken, bacon, croutons, Parmesan cheese and Caesar sauce</i>                                                          | 26 |
| Insalata nizzarda con acciughe del Cantabrico e ventresca di tonno*, misticanza, fagiolini, patate, pomodori, uovo e olive taggiasche<br><i>Nizzarda salad, Cantabrian anchovies, tuna belly*, wild salad, green beans, potatoes, tomatoes, egg and olives</i> | 30 |
| Insalata Mista / <i>Mix Salad</i>                                                                                                                                                                                                                              | 15 |
| Insalata verde / <i>Green Salad</i>                                                                                                                                                                                                                            | 13 |
| Insalata pomodorini / <i>Tomato Salad</i>                                                                                                                                                                                                                      | 15 |

## SNACKS

|                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Classic club sandwich con pollo, bacon croccante, uovo fritto, lattuga, pomodori e maionese con patatine fritte*<br><i>Classic club sandwich with chicken, crunchy bacon, fried egg, lettuce, tomatoes and mayonnaise served with French fries*</i> | 32 |
| Hamburger di manzo piemontese*, pane al sesamo, lattuga, pomodori e maionese con patatine fritte*<br><i>Piedmontese beef hamburger*, sesame bread, lettuce, tomatoes and mayonnaise served with French fries*</i>                                   | 28 |
| Bocconcini di pollo* impanati e fritti con patatine fritte*<br><i>Chicken nuggets with French fries</i>                                                                                                                                             | 20 |
| Pizza Margherita con mozzarella di bufala campana<br><i>Pizza with tomato sauce and buffalo mozzarella</i>                                                                                                                                          | 20 |

## DESSERT

|                                                                                                          |    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tiramisù                                                                                                 | 15 |
| Tarte tatin di mele con gelato alla vaniglia*<br><i>Apple tarte tatin served with vanilla ice-cream*</i> | 18 |
| Tagliata di frutta fresca<br><i>Freshly sliced fruit</i>                                                 | 16 |
| Tagliata di frutta esotica<br><i>Freshly sliced exotic fruit</i>                                         | 20 |
| Gelati e sorbetti* di nostra produzione<br><i>Our homemade ice-creams and sorbets*</i>                   | 14 |



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.

# MENU NOTTURNO *LATE NIGHT MENU*

Dalle 23.00 alle 10.00 *From 11.00 pm to 10.00 am*

|                                                                                                                                                                                                                                                     |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Insalata caprese con pomodori cuore di bue, datterini e mozzarella di bufala<br><i>Caprese salad with cuore di bue &amp; cherry tomatoes and buffalo mozzarella</i>                                                                                 | 20 |
| Caesar salad, cuore di lattuga, pollo croccante, bacon, crostini, Parmigiano e salsa Caesar<br><i>Caesar salad, lettuce heart, crunchy chicken, bacon, croutons, Parmesan cheese and Caesar sauce</i>                                               | 26 |
| Classic club sandwich con pollo, bacon croccante, uovo fritto, lattuga, pomodori e maionese con patatine fritte*<br><i>Classic club sandwich with chicken, crunchy bacon, fried egg, lettuce, tomatoes and mayonnaise served with French fries*</i> | 32 |
| Hamburger di manzo piemontese*, pane al sesamo, lattuga, pomodori e maionese con patatine fritte*<br><i>Beef hamburger*, sesame bread, lettuce, tomatoes and mayonnaise served with French fries*</i>                                               | 28 |
| Prosciutto crudo di Parma riserva "Mario Gallina" 24 mesi<br><i>24 months Parma "Mario Gallina" raw ham</i>                                                                                                                                         | 24 |
| Sashimi di salmone* servito con salsa Ponzu e crema di avocado<br><i>Salmon* sashimi served with Ponzu sauce and avocado cream</i>                                                                                                                  | 29 |
| Spaghettoni "Verrigni" al pomodoro e basilico<br><i>"Verrigni" Spaghettoni pasta, tomato and basil sauteed sauce</i>                                                                                                                                | 24 |
| Tagliatelle fatte in casa "quaranta tuorli" al ragù di vitello*<br><i>Homemade "forty egg yolk" tagliatelle pasta with veal meat sauce*</i>                                                                                                         | 25 |
| Minestrone di verdure del momento* / <i>Seasonal vegetable soup*</i>                                                                                                                                                                                | 20 |
| Il pesce* del giorno cotto alla brace, cuore di lattuga in padella<br><i>Char-grilled fresh fish* of the day served with pan sautéed lettuce heart</i>                                                                                              | 42 |
| Entrecôte di manzo alla brace, patate novelle arrosto e salsa di carne*<br><i>Char-grilled beef entrecôte, roasted potatoes and meat sauce*</i>                                                                                                     | 44 |
| Bocconcini di pollo* impanati e fritti con patatine fritte*<br><i>Chicken nuggets with French fries</i>                                                                                                                                             | 20 |
| Pizza Margherita con mozzarella di bufala campana<br><i>Pizza with tomato sauce and buffalo mozzarella</i>                                                                                                                                          | 20 |
| Tiramisù                                                                                                                                                                                                                                            | 15 |
| Gelati e sorbetti* di nostra produzione<br><i>Our homemade ice-creams and sorbets*</i>                                                                                                                                                              | 14 |

# CARTA VINI *WINE LIST*

## SPUMANTI *SPARKLING WINES*

|                                                                                                |    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Le Marchesine Brigantia Saten - <i>Chardonnay</i>                                              | 80 |
| Ca' del Bosco Cuvée Prestige Extra Brut - <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco (375 ml)</i> | 50 |

## CHAMPAGNE

|                                                                       |     |
|-----------------------------------------------------------------------|-----|
| Möet & Chandon Dom Pérignon - <i>Chardonnay, Pinot Nero</i> - 2013    | 600 |
| Ruinart Blanc de Blancs - <i>Chardonnay</i> - NV                      | 240 |
| Möet & Chandon Réserve Imperiale - <i>Chardonnay, Pinot Nero</i> - NV | 160 |

## VINI BIANCHI *WHITE WINES*

|                                                                                      |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Feudo Arancio - <i>Chardonnay</i> - 2024                                             | 55  |
| Lis Neris "Picol" - <i>Sauvignon Blanc</i> - 2022                                    | 70  |
| Lis Neris "Gris" - <i>Pinot Grigio</i> - 2022                                        | 75  |
| Terlan "Terlaner" - <i>Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc</i> - 2023 (375 ml) | 120 |

## VINI ROSSI *RED WINES*

|                                                                                              |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Cotarella "Trentanni" - <i>Merlot, Sangiovese</i> - 2021                                     | 50  |
| Hofstätter "Meczan" - <i>Pinot Nero</i> - 2023                                               | 60  |
| Antinori "Bruciato" - <i>Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah</i> - 2023                       | 75  |
| Bertani "Amarone della Valpolicella Valpantena" - <i>Corvina veronese, Rondinella</i> - 2021 | 120 |

# AL CALICE *BY THE GLASS*

## SPUMANTI *SPARKLING WINES*

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| La Tordera Serrai Prosecco di Valdobbiadene - <i>Glera</i> - NV       | 14 |
| Le Marchesine Brigantia Franciacorta Satèn - <i>Chardonnay</i> - 2021 | 20 |
| La Versa Testarossa Oltrepò Pavese - <i>Pinot Nero</i> - 2017         | 20 |

## CHAMPAGNE

|                                                                       |    |
|-----------------------------------------------------------------------|----|
| Ruinart «R de Ruinart» - <i>Pinot Nero e Meunier, Chardonnay</i> - NV | 32 |
|-----------------------------------------------------------------------|----|

## VINI BIANCHI *WHITE WINES*

|                                         |    |
|-----------------------------------------|----|
| Schiopetto Ribolla Gialla - 2024        | 15 |
| Schiopetto Pinot Grigio - 2024          | 15 |
| Les Cretes Cuvée Bois Chardonnay - 2022 | 25 |

## VINI ROSSI *RED WINES*

|                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Hofstätter “Meczan” - <i>Pinot Nero</i> - 2024                                   | 15 |
| Zenato Valpolicella Sup. Classico - <i>Corvina, Rondinella, Corvinone</i> - 2021 | 15 |
| Prunotto Bric Turot Barbaresco - <i>Nebbiolo</i> - 2021                          | 25 |

## VINI DOLCI *DESSERT WINES*

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| Donnafugata Ben Ryé - Passito di Pantelleria - <i>Zibibbo</i> - 2022 | 30 |
|----------------------------------------------------------------------|----|

# BAR IN CAMERA *IN ROOM BAR*

## ACQUA *WATER*

|                                                               |      |
|---------------------------------------------------------------|------|
| Surgiva 0,75 ml naturale / frizzante <i>still / sparkling</i> | 8    |
| Panna 0,75 ml                                                 | 9,50 |
| San Pellegrino 0,75 ml                                        | 9,50 |
| Evian 0,75 ml                                                 | 11   |

## BIBITE *SOFT DRINKS*

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Coca Cola / Coca Cola Zero 20 cl     | 10 |
| Aranciata / Chinotto Lurisia 27,5 cl | 10 |
| Tonic water "Fever Tree"             | 10 |
| Ginger beer "Fever Tree"             | 10 |
| Ginger ale "Fever Tree"              | 10 |
| Crodino                              | 9  |

## BIRRE *BEERS*

|                  |    |
|------------------|----|
| Menabrea 33 cl   | 12 |
| Heineken 33 cl   | 12 |
| Analcolica 33 cl | 12 |

## SPIRITS\*

|                                        |     |
|----------------------------------------|-----|
| Campari 100 cl.                        | 80  |
| Martini bianco 100 cl.                 | 80  |
| Aperol 100 cl.                         | 80  |
| Chivas regal scotch 100 cl.            | 250 |
| Jack Daniel's Bourbon 100 cl.          | 250 |
| Ardbeg 10 yrs Islay Single Malt 70 cl. | 200 |
| Hennessy X.O. 70 cl.                   | 450 |
| Rum Zacapa centenario 70 cl.           | 200 |
| Rum Bacardi 8 anni 70 cl.              | 250 |
| Grey Goose 70 cl.                      | 300 |
| Bombay 100 cl.                         | 150 |
| Tequila Sauza Silver 70 cl.            | 130 |

\*Bicchieri, ghiaccio e 5 soft drinks inclusi nel prezzo della bottiglia.  
*Glasses, ice and 5 soft drinks included with the bottle.*

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  
M I L A N O  
HOTEL & GRAND SPA



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®