menu

PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA

CAFFETTERIA *BAR*

Espresso	6
Doppio espresso *Double espresso*	9
Cappuccino	8
Caffè shakerato	10
Caffè americano	7
Cioccolata calda *Hot chocolate*	12
Orzo *Barley*	9
Ginseng	7
Latte macchiato	7
Latte *Milk*	6

INFUSI *INFUSIONS*

TÈ NERI *BLACK TEAS* — 15

Darjeeling
Delicata composizione di tè Himalayani Darjeeling Namring, con note di frutta secca, un retrogusto di albicocca e pesca accompagnato da un sentore floreale.
Delicate Himalayan Darjeeling Namring tea composition, with notes of dried fruit, an apricot and peach aftertaste, accompanied by a hint of floral.

Assam Khongea
Il tè nero Assam Khongea regala un infuso rosso arancio, dalle note aromatiche di malto e tabacco.
The Assam Khongea black tea gives an orange-red brew with aromatic notes of malt and tobacco.

English Breakfast (classico o deteinato *classic or theine-free*)

Earl Grey Imperial

Lapsang souchong (affumicato *smocked*)
È uno dei tè neri più rinomati prodotti in Cina e probabilmente il più antico.
Il gusto è deciso e corposo, poco tannico.
It is one of the most renowned black teas produced in China and probably the oldest.
The taste is firm and full-bodied, with little tannin.

TÈ BLU *BLUE TEAS* 15

Oolong

Tè semiossidato molto apprezzato per l'aroma vegetale intenso e il gusto armonioso leggermente fruttato, oltre che per il contenuto di caffeina piuttosto modesto.
A *semi-oxidized tea much appreciated for the remarkable vegetal aroma and the harmonious and slightly fruity taste, as well as for the fairly modest caffeine level.*

INFUSI E TISANE *INFUSIONS AND HERBAL TEAS* 15

Arancia, cannella e vaniglia *Orange, cinnamon and vanilla*

Infuso di frutta disidratata deteinato, diuretico e digestivo con karkadè, rosa canina, scorza di arancia, cannella, calendula e aroma alla vaniglia.
Diuretic, digestive and theine-free dry fruit infusion. Made with karkadè, rosehip, orange zest, cinnamon, marigold and a vanilla flavour.

Frutti di Bosco *Wild Berries*

Camomilla *Chamomile*

Finocchio e liquirizia *Fennel and licorice*

Menta Piperita *Peppermint*

Purity

Una miscela composta di erbe dalle note proprietà depurative, arricchita dall'aroma naturale di limone, che ne fa una bevanda piacevole in ogni momento.
A mixture of herbs with well-known purifying properties, enriched with the natural aroma of lemon, making it a pleasant drink at any time.

Padiglioni Lontani

Tè dal sapore fruttato, addolcito e aromatizzato con il karkadè, mela, rosa canina, camomilla, ribes nero, albicocca, cardamomo e verbena.
Tea with a fruity flavour, infused with karkadè, apple, rosehip, chamomile, blackcurrant, apricot, cardamom and vervain.

TÈ BIANCHI *WHITE TEAS* 15

Pai Mu Tan

Tè bianco pregiato dal colore chiaro e paglierino. È un tè leggero, fiorito con note di miele.
Chinese white tea with yellows colours. It is characterized by flowers and honey scents.

TÈ VERDI *GREEN TEAS* 15

Chun Mee

Tè verde cinese dal sapore intenso, con un sentore di affumicato e note di castagna.
Chinese green tea with an intense and smokey flavour and a chestnuts scent.

Jasmine Chun feng

Famosissimo tè cinese ai fiori. Le foglie del tè verde vengono miscelate con i fiori di gelsomino asiatico, raccolto all'alba nel momento del maggior profumo.
It is a specialty originating in China, made by blending fresh flowers with the green tea leaves. The tea naturally absorbs the scent of the flowers and yields a fresh and brisk infusion , with a long-lasting floral aftertaste.

Gyokuro

Incredibile tè verde raccolto unicamente a mano agli inizi di primavera.
L'aroma è penetrante, di prato fiorito e oceano e il gusto è rotondo, morbido e dolce.
Incredible green tea harvested solely by hand in early spring. The aroma is penetrating, of flower meadow and ocean, and the taste is round, smooth and sweet.

TÈ ROSSI *RED TEAS* 15

Rooibos Cape Town

Una miscela di rooibos e petali di rosa malva e girasole, all'aroma soave e intenso di crème caramel.
A blend of rooibos and rose petals, mallow and sunflower, with a sweet and intense aroma of crème caramel.

BEVANDE *BEVERAGES*

ACQUA *WATER*

Surgiva naturale/frizzante *still/sparkling* 0.75 ml	8
Surgiva naturale/frizzante *still/sparkling* 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 *Fresh juice*	12
Centrifuga *Juice extract*	16
Succhi: Mela, Pera, Ananas, Mirtillo, Pesca e Albicocca *Juices: Apple, Pear, Pineapple, Blueberry, Peach and Apricot*	10
Smoothie	16
Tè freddo *Iced tea*	10

BIRRE *BEERS*

Menabrea	12
Poretti 4 luppoli	12
Heineken	12
Birra Analcolica *Alcohol free beer*	12

VINI AL CALICE *WINE BY THE GLASS*

SPUMANTI

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

CHAMPAGNE

Ruinart <<R de Ruinart>> *Pinot Nero e Meunier, Chardonnay*	NV	32
Nicolas Feuillatte - Réserve Exclusive Rosé *Pinot Nero, Pinot Meunier, Chardonnay*	NV	30

VINI ROSATI *ROSÉ WINES*

Château d'Esclans – Whispering Angel *Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Vermentino*	2024	18

VINI BIANCHI *WHITE WINES*

Schiopetto *Ribolla Gialla*	2024	15
Schiopetto *Pinot Grigio*	2024	15
Hofstätter Joseph *Gewürztraminer*	2024	15
Bava Relais *Sauvignon Blanc*	2024	15

Antinori Guado al Tasso *Vermentino*	2024	15
Les Cretes Cuvée Bois *Chardonnay*	2025	25

VINI ROSSI *RED WINES*

Cascina Adelaide - Dolcetto di Diano d'Alba	2023	15
Castello di Monsanto - Chianti Classico *Sangiovese, Colorino e Canaiolo*	2022	15
Hofstätter - Meczan *Pinot Nero*	2024	15
Cotarella - Trentanni *Merlot, Sangiovese*	2022	15
Prunotto - Bric Turot Barbaresco *Nebbiolo*	2021	25
Bertani - Amarone della Valpolicella Valpantena *Corvina Veronese, Rondinella*	2021	25

VINI DOLCI *DESSERT WINES*

Donnafugata – Ben Ryé Passito di Pantelleria *Zibibbo (Moscato di Alessandria)*	2022	30

PORTO

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

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

VODKA

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

TEQUILA & MEZCAL

Calle 23	20
Casamigos Anejo	20
Clase Azul Reposado	50
Don Julio 1942	70
Herradura Anejo	22
Herradura Reposado	20
Ocho	20
Patrón Silver	22
Bruxo X Joven	20
Mezcal Casamigos	22

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	25
Nordés	25
Plymouth Navy Strength	25
Portofino	25
Sipsmith	25
Tanqueray	22
Tanqueray No. Ten	25
The Botanist	25
Z44	25

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

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
Macallan 12 y.o.	18
Macallan 15 y.o.	25
The Balvanie 14 y.o.	30
Glenlivet 18 y.o.	22

HIGHLANDS

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

LOWLANDS

Glenkinchie 12 y.o.	20

CAMPBELTOWN

Springbank 10 y.o.	25

AGED MALT BLENDED

Chivas Regal 12 y.o.	25
J.W. Black Label	20
J.W. Blue Label	70
No Age	45
Royal Salute 21 y.o.	50

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
Nikka Coffey	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 ventresca di tonno*, misticanza, fagiolini, patate, pomodori, uovo e olive taggiasche
Nizzarda salad, Cantabrian anchovies, tuna belly, wild salad, green beans, potatoes, tomatoes, egg and olives*

30

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**

32

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" spaghetto 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
Char-grilled fresh fish of the day, lettuce heart in a pan*

45

Entrecôte di manzo alla brace, patate novelle arrosto e salsa di carne*
*Char-grilled beef entrance, roasted potatoes and meat sauce**

46

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
Biscuit al cacao*, cioccolato fondente 70% e gel al lampone*
Cocoa biscuit, 70% dark chocolate and raspberry gel**

18

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

18

Tiramisù
Crema al Mascarpone, biscuit* al caffè e cialda croccante
Mascarpone cream with coffee-soaked sponge and a crispy wafer*

15

I gelati e i sorbetti* di nostra produzione:
vaniglia, cioccolato, mandorla e fava tonka, yogurt e amarena
limone, lampone, mandarino tardivo, mela cotta e cannella
Our homemade ice-creams and sorbets:*
vanilla, chocolate, almond and tonka bean, yogurt and sour cherry
lemon, raspberry, mandarin, baked apple and cinnamon

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 costumer 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