



PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA



Il nostro Chef Stefano Pizzasegale con tutto il suo team è felice di darVi il benvenuto e di servirvi la sua “cucina” in camera.

Una selezione dei classici della gastronomia italiana e dei piatti più amati di quella internazionale, per accompagnarVi in ogni momento della giornata.

Siamo a completa disposizione per soddisfare qualsiasi necessità o esigenza.

Our Chef Stefano Pizzasegale together with his team is happy to welcome you and serve you his In-Room dining.

A selection of classics of the Italian cuisine and the most beloved dishes of the international one, is available at any time of the day.

We are at your complete disposal to satisfy any request or need.

Gentile Ospite,

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.

Per esigenze o richieste particolari invitiamo a contattare il nostro In Room Dining Manager.

Dear Guest,

The staff is available in providing any information about the ingredients and the methods of preparation of the plates on menu.

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

Our plates 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.

For special needs or request please contact our In Room Dining Manager.

PRIMA COLAZIONE *BREAKFAST*

dalle 6.30 alle 15.00 • from 6.30 am to 3.00 pm

COLAZIONE CONTINENTALE • *CONTINENTAL BREAKFAST* € 25,00

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, a choice of warm beverage, thinly sliced fresh fruit.*

COLAZIONE SALUTARE • *HEALTHY BREAKFAST* € 30,00

Pane e toast integrali, miele, marmellate e confetture senza zuccheri aggiunti, centrifuga di frutta del giorno, all brain 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-brain with low fat yogurt, a choice of warm beverage, thinly sliced fresh fruit or fruit salad.

COLAZIONE AMERICANA • *AMERICAN BREAKFAST* € 40,00

Selezione del fornaio* con burro, marmellata, confetture e miele, spremuta fresca di arancia o pompelmo, bevanda calda a scelta, 2 uova con condimento a piacere 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, a choice of warm beverage, two eggs with an extra ingredient, and a choice between sliced fresh fruit or cereal with yogurt or milk.*

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.*

Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi.
All prices are in EURO VAT and service included.

COLAZIONE À LA CARTE À LA CARTE BREAK

BEVANDE CALDE

Espresso	€	6,00
Latte	€	4,00
Cappuccino	€	8,00
Doppio espresso	€	9,00
Latte macchiato	€	7,00
Caffè americano	€	7,00
Cioccolata calda	€	7,00
Selezione tè e tisane	da €	9,00
	a €	13,00

HOT DRINKS

Espresso	€	6,00
Glass of milk	€	4,00
Cappuccino	€	8,00
Double espresso	€	9,00
Latte macchiato	€	7,00
American coffee	€	7,00
Hot chocolate	€	7,00
Selezione of tea and infusions	from €	9,00
	to €	13,00

BEVANDE FREDDE

Spremuta fresca	€	12,00
<i>Arancia, pompelmo e limone</i>		
Centrifuga di frutta o verdura	€	16,00
Frullato di frutta	€	16,00
Succhi in bottiglia	€	9,00

COLD DRINKS

Freshly squeezed juice	€	12,00
<i>Orange, grapefruit and lemon</i>		
Fruit or vegetables centrifuge	€	16,00
Milk shakes	€	16,00
Juice bottles	€	9,00

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.

Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi.
All prices are in EURO VAT and service included.

SPECIALITÀ DEL FORNAIO*

Croissant, croissant integrali, selezione di pane e toast, muffin, serviti con marmellate e burro

Per una persona € 12,00

Per due persone € 16,00

Croissant* al pezzo da € 4,00

Muffin* € 8,00

Pancakes € 11,00

Pancakes con frutti di bosco € 19,00

Waffle con sciroppo d'acero € 11,00

French toast con sciroppo d'acero € 15,00

Pane tostato € 4,00

FROM OUR BAKERY

Croissants, whole wheat croissants, selection of bread and toasts, muffin served with jam and butter

Per person € 12,00

For two persons € 16,00

Croissant unit € 4,00

Muffin € 8,00

Pancakes € 11,00

Pancakes with mixed berries € 19,00

Waffles with maple syrup € 11,00

French toast with maple syrup € 15,00

Toasted bread € 4,00

SPECIALITÀ

Selezione di affettati misti
(Bresaola, prosciutto cotto,
crudo e salame) € 20,00

Selezione di formaggi misti € 20,00

Verdure alla griglia € 15,00

Prosciutto crudo di Parma 24mesi € 24,00

Culatello di Zibello DOP 18mesi € 32,00

Mozzarella di bufala DOP € 15,00

SPECIALITIES

Selection of cold cuts
(Bresaola, baked ham, raw ham and salami) € 20,00

Selection of mixed cheeses € 20,00

Grilled vegetables € 15,00

Raw Parma ham 24 months € 24,00

Zibello culatello ham DOP 18 months € 32,00

Buffalo mozzarella DOP € 15,00

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.

Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi.
All prices are in EURO VAT and service included.

SELEZIONE DI FRUTTA E CEREALI

SELECTION OF FRUIT AND CEREALS

Selezione di frutta fresca tagliata
o macedonia € 16,00

Thinly sliced fruit platter
or fruit salad € 16,00

Selezione di frutti di bosco € 19,00

Mixed berries € 19,00

Frutta intera al pezzo da € 4,00

Whole fruit unit from € 4,00

Selezione di yogurt
(naturale, alla frutta, magro) € 5,00

Selection of yogurt
(plain, fruit, low fat) € 5,00

Selezione di cereali
(granarola, corn flakes, rice krispies,
All-brain, "Special K") € 12,00

Selection of cereals
(granarola, corn flakes, rice krispies,
All-brain, "Special K") € 12,00

Con aggiunta di frutta € 17,00

Served with fruit € 17,00

Bircher muesli € 16,00

Bircher muesli € 16,00

Bircher muesli con frutta € 19,00

Bircher muesli with fruit € 19,00

Porridge (acqua o latte) € 13,00

Porridge (water or milk) € 13,00

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.

Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi.
All prices are in EURO VAT and service included.

SELEZIONE DI UOVA

Uova fritte	€	8,00
Uova strapazzate	€	10,00
Omelette naturale	€	10,00
Omelette condita a piacere	€	15,00
Omelette bianca	€	12,00
Omelette bianca a piacere	€	17,00
Uova alla Benedict	€	18,00
Uova alla coque	€	6,00
Uova alla Fiorentina	€	21,00
Il nostro "uovo in sfoglia": uovo pochè, cestino di pasta sfoglia, spinaci e salsa al parmigiano	€	16,00

SELECTION OF EGGS

Fried eggs	€	8,00
Scrambled eggs	€	10,00
Plain omelette	€	10,00
Omelette of your choice	€	15,00
White plain omelette	€	12,00
White omelette of your choice	€	17,00
Eggs Benedict	€	18,00
Boiled eggs	€	6,00
Florentine eggs	€	21,00
Our "puff pastry egg": poached egg, puff pastry basket, spinach and parmesan sauce	€	16,00

DALLA GRIGLIA

Prosciutto, bacon, salsiccia (pollo "Halal" o maiale)	€	25,00
---	---	-------

FROM THE GRILL

Ham, bacon, sausage (chicken "Halal" or pork)	€	25,00
---	---	-------

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.

Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi.
All prices are in EURO VAT and service included.

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	30r	€	110,00
<i>“Oscetra” caviar with blinis and its garnishes</i>	50gr	€	155,00
Caviale “Beluga” accompagnato da blinis* e le sue guarnizioni	50gr	€	465,00
<i>“Beluga” caviar with blinis and its garnishes</i>			
Dall’orto... in padella: la nostra selezione di verdure saltate in padella		€	20,00
<i>From the garden... straight to the pan: selection of seasonal pan-sautéed vegetables</i>			
Tartare di tonno*, capperi, bottarga e limone		€	37,00
<i>Tuna tartare, capers, bottarga and lemon</i>			
Sashimi di salmone*, servito con salsa Ponzu e crema di avocado		€	29,00
<i>Salmon sashimi served with Ponzu sauce and avocado cream</i>			
Prosciutto crudo di Parma riserva “Mario Gallina” 24 mesi		€	24,00
<i>Raw Parma ham 24 months</i>			
Culatello di Zibello DOP 18 mesi, cipolline in agrodolce e pane tostato*		€	32,00
<i>Zibello culatello DOP 18 months, sweet and sour small onions and toasted bread</i>			

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.

Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi.
All prices are in EURO VAT and service included.

PRIMI PIATTI • STARTERS

“Spaghettoro Verrigni” mantecato al pomodoro	€ 24,00
“Verrigni spaghettoro” tomato saucéed sauce	
Tagliatelle* all’uovo fatte in casa al ragù di vitello*	€ 25,00
Homemade fresh egg tagliatelle pasta with veal meat sauce	
Il risotto alla milanese	€ 25,00
Milanese style risotto	
Linguine “Verrigni” al pesto di basilico*, patate e fagiolini	€ 25,00
Verrigni linguine pasta with basil pesto, potatoes and string beans	
Penne all’arrabbiata	€ 24,00
Penne pasta with arrabbia sauce	

ZUPPE / CONSOMMÉ • SOUP / CONSOMMÉ

Minestrone di verdure del momento*	€ 20,00
Seasonal vegetables soup	
Zuppa di pomodoro	€ 18,00
Tomato soup	
Crema di pollo*	€ 20,00
Chicken cream	
Consommé di pollo	€ 18,00
Chicken consommé	

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.

Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi.
All prices are in EURO VAT and service included.

SECONDI PIATTI • MAIN COURSES

Il pescato del giorno*, cotto alla brace, cuore di lattuga in padella <i>Fresh char-grilled fish of the day, lettuce heart cooked in a pan</i>	€ 42,00
Entrecôte di manzo alla brace, patate novelle arrosto e salsa di carne <i>Char-grilled beef entrecôte, roasted potatoes and meat sauce</i>	€ 44,00
Galletto ruspante cotto al carbone, purè di patate* e bietoline <i>Barbecue cooked young rooster, mashed potatoes and chards</i>	€ 40,00
Costoletta di vitello alla Milanese impanata nei grissini, cotta “rosa” servita con patate novelle arrosto, insalata misticanza e maionese allo zafferano <i>Grissini breaded veal chop served with roasted potatoes, wild salad, and saffron mayonnaise</i>	€ 45,00
“L’Oss bus” di vitello in gremolada servito con il riso al salto croccante* <i>Veal osso buco with gremolada sauce served with crunchy saffron rice</i>	€ 45,00

CONTORNI • SIDE DISHES

Patatine fritte* / French fries	€ 13,00
Patate al forno / Baked potatoes	€ 13,00
Spinaci / Spinach	€ 15,00
Verdure alla griglia / Grilled vegetables	€ 15,00
Verdure al vapore / Steamed vegetables	€ 15,00

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.

Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi.
All prices are in EURO VAT and service included.

INSALATE • SALADS

Insalata caprese con pomodori cuore di bue, datterini e mozzarella di bufala	€ 20,00
<i>Caprese salad with “cuore di bue” tomatoes, cherry tomatoes and buffalo mozzarella</i>	
Caesar salad, cuore di lattuga, pollo croccante, bacon, crostini, Parmigiano e salsa Caesar	€ 26,00
<i>Caesar salad, heart lettuce, crunchy chicken, bacon, croutons, Parmesan cheese and Caesar sauce</i>	
Insalata nizzarda con acciughe del Cantabrico e tonno, misticanza, fagiolini, patate, pomodori, uovo e olive taggiasche	€ 26,00
<i>Nizzarda salad, Cantabrian anchovies, tuna, wild salad, green beans, potatoes, tomatoes, egg, olives</i>	
Insalata mista / Mixed salad	€ 15,00
Insalata verde / Green salad	€ 13,00
Insalata pomodorini / Tomatoes salad	€ 15,00

SNACKS

Classic club sandwich con pollo, bacon croccante, uovo fritto, lattuga, pomodori e maionese con patatine fritte*	€ 28,00
<i>Classic club sandwich with chicken, crunchy bacon, fried egg, lettuce, tomatoes and mayonnaise, with French fries</i>	
Hamburger di manzo piemontese*, pane al sesamo, lattuga, pomodori e maionese con patatine fritte	€ 28,00
<i>Piedmontese beef hamburger, sesame bread, lettuce, tomatoes and mayonnaise, with French fries</i>	
Bocconcini di pollo* impanati e fritti con patatine fritte*	€ 20,00
<i>Chicken nuggets with French fries</i>	
Pizza Margherita con mozzarella di bufala campana*	€ 20,00
<i>Pizza with tomato sauce and buffalo mozzarella</i>	

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.

Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi.
All prices are in EURO VAT and service included.

DESSERT

Tiramisù*	€ 15,00
Tarte tatin di mele, gelato alla vaniglia*	€ 18,00
<i>Apple tarte tatin, vanilla ice-cream</i>	
Tagliata di frutta fresca	€ 16,00
<i>Fresh sliced fruit</i>	
Tagliata di frutta esotica	€ 20,00
<i>Fresh exotic sliced fruit</i>	
Gelati, sorbetti di nostra produzione*	€ 14,00
<i>Our homemade ice-creams and sorbets</i>	

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.*

Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi.
All prices are in EURO VAT and service included.

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 <i>Caprese salad with “cuore di bue” tomatoes, cherry tomatoes and buffalo mozzarella</i>	€ 20,00
Caesar salad, cuore di lattuga, pollo croccante, bacon, crostini, Parmigiano e salsa Caesar <i>Caesar Salad, heart lettuce, crunchy chicken, bacon, croutons, Parmesan and Caesar sauce</i>	€ 26,00
Classic club sandwich con pollo, bacon croccante, uovo fritto, lattuga, pomodori, maionese con patatine fritte* <i>Classic club sandwich with chicken, crunchy bacon, fried egg, lettuce, tomatoes and mayonnaise with french fries*</i>	€ 28,00
Hamburger di manzo piemontese, pane al sesamo, lattuga, pomodori e maionese con patatine fritte* <i>Piemontese beef hamburger, sesame bread, lettuce, tomatoes and mayonnaise with French fries*</i>	€ 28,00
Prosciutto crudo di Parma riserva “Mario Gallina” 24 mesi <i>Raw Parma ham 24 months</i>	€ 24,00
Sashimi di salmone* servito con salsa Ponzu e crema di avocado <i>Salmon* sashimi served with Ponzu sauce and avocado cream</i>	€ 29,00
Spaghettono “Verrigni” al pomodoro e basilico <i>“Verrigni” spaghetti pasta, tomato and basil</i>	€ 24,00
Tagliatelle fatte in casa “quaranta tuorli” al ragù di vitello* <i>Homemade tagliatelle pasta “forty egg yolk” with veal meat sauce*</i>	€ 25,00
Il nostro Minestrone di verdure del momento* <i>Our seasonal vegetables soup</i>	€ 20,00
Il pesce* del giorno cotto alla brace, cuore di lattuga in padella <i>Fresh char-grilled fish* of the day, lettuce heart in a pan</i>	€ 42,00
Entrecôte di manzo alla brace, patate novelle arrosto e salsa di carne* <i>Char-grilled beef entrecote, roasted potatoes and meat sauce*</i>	€ 44,00
Bocconcini di pollo* impanati e fritti con patatine fritte <i>Chicken nuggets* with French fries</i>	€ 20,00
Pizza Margherita * <i>Pizza with tomato sauce and mozzarella*</i>	€ 20,00
Tiramisù*	€ 15,00
Gelati* e sorbetti* di nostra produzione <i>Our homemade ice-creams* and sorbets*</i>	€ 14,00

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.

Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi.
All prices are in EURO VAT and service included.

AL BICCHIERE *BY THE GLASS*

SPUMANTI • *SPARKLING WINES*

Prosecco di Valdobbiadene “La Tordera Brunei” - Glera, Verdiso, Bianchetta NV	€ 14,00
Le Marchesine “Franciacorta Satèn” - Chardonnay NV	€ 20,00
Mattia Vezzola “Costaripa Rosé” - Chardonnay, Pinot Nero NV	€ 20,00

CHAMPAGNE

Ruinart “R de Ruinart” - Pinot Nero e Meunier, Chardonnay NV	€ 30,00
--	---------

BIANCHI • *WHITES*

Schiopetto - Ribolla gialla 2022	€ 15,00
Schiopetto - Pinot Grigio 2022	€ 15,00
Les Cretes - Cuvée Bois Chardonnay 2020	€ 18,00

ROSSI • *REDS*

Pellissero - Dolcetto d’Alba 2020	€ 15,00
Hofstatter - Meczan Pinot Nero 2021	€ 15,00
Zenato - Valpolicella Superiore Classico 2020	€ 15,00

VINI DOLCI • *DESSERT WINES*

Donnafugata - Ben Ryé Passito di Pantelleria	€ 16,00
--	---------

SPIRITS**

Campari 100 cl	€ 80,00
Martini bianco 100 cl.	€ 80,00
Aperol 100 cl.	€ 80,00
Chivas regal scotch 100 cl.	€ 250,00
Jack Daniel’s Bourbon 100 cl.	€ 250,00
Arbeg 10 yrs Islay Single Malt 70 cl.	€ 200,00
Hennessy X.O. 70 cl.	€ 450,00
Rum Zacapa centenario 70 cl.	€ 200,00
Rum Bacardi 8 anni 70 cl.	€ 250,00
Grey Goose 70 cl.	€ 300,00
Bombay 100 cl.	€ 150,00
Tequila Sauza Silver 70 cl.	€ 130,00

**Bicchieri, ghiaccio e 5 soft drinks inclusi nel prezzo della bottiglia.

**Glass, ice and 5 soft drinks included in the price of the bottle

Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi.
All prices are in EURO VAT and service included.

CARTA VINI WINE LIST

SPUMANTI

Le Marchesine Saten S.A.	€	60,00
Ca' del Bosco « Cuvée Prestige » - Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco (375 ml)	€	40,00

CHAMPAGNE

Dom Perignon » - Chardonnay, Pinot Nero 2012	€	420,00
Ruinart Blancs de Blanc S.A.	€	200,00
Möet & Chandon Brut Imperial N.V.	€	120,00

VINI BIANCHI • WHITE WINES

Feudo Arancio - Chardonnay 2020	€	55,00
Lis Neris – Picol Sauvignon 2017	€	60,00
Lis Neris – Gris Pinot Grigio 2018	€	65,00
Feudi San Gregorio – Greco di Tufo 2017 (375 ml)	€	30,00

VINI ROSSI • RED WINES

Cotarella “Trentanni” - Merlot, Sangiovese 2020	€	50,00
Hofstätter “Meczan”- Pinot Nero 2021	€	60,00
Antinori “Bruciato” – Cabernet Sauvignon, merlot e Syrah 2021	€	60,00
Bertani “Amarone della Valpolicella Valpantena” – Corvina veronese, Rondinella 2019	€	70,00

BAR IN CAMERA *IN ROOM HOSPITALITY BAR*

ACQUA • WATER

Surgiva naturale / frizzante 0.75 ml	€	8,00
<i>Surgiva still / sparkling 0.75 ml</i>		
Panna 0,75 ml	€	9,50
San Pellegrino 0,75 ml	€	9,50
Evian 0,75 ml	€	11,00

BIBITE • SOFT DRINKS

Coca cola / Zero 20 cl	€	10,00
Aranciata Lurisia 27,5 cl	€	10,00
Chinotto Lurisia 27,5 cl	€	10,00
Tonic water “Fever Tree”	€	10,00
Ginger beer “Fever Tree”	€	10,00
Ginger ale “Fever Tree”	€	10,00
Crodino	€	9,00

BIRRE • BEERS

Menabrea 33 cl	€	12,00
Heineken 33 cl	€	12,00
Analcolica 33 cl	€	12,00



PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®