

# *menu*



PALAZZO PARIGI  
MILANO  
HOTEL & GRAND SPA

# IL TARTUFO NERO

## *black truffle*

I PIATTI VENGONO ACCOMPAGNATI DA TARTUFO NERO PREGIATO  
THE DISHES ARE SERVED WITH FINE BLACK TRUFFLE

ULTERIORE AGGIUNTA DI TARTUFO NERO, 7 EURO AL GRAMMO  
ADDITIONAL BLACK TRUFFLE, 7 EUROS PER GRAM

Patè di fegatini di pollo\*, pan brioche\* e tartufo nero  
*Chicken liver pâté\*, brioche bread\*, and black truffle*

38

Il nostro uovo cotto alla brace, spuma di patata\*, emulsione al Parmigiano\* e tartufo nero  
*Our char-grilled egg, potato foam\*, Parmesan emulsion\*, and black truffle*

38

I Tajarin\* “quaranta tuorli” al burro e tartufo nero  
*Tajarin\* (fresh egg pasta) “forty egg yolk” with butter, and black truffle*

45

Risotto mantecato al tartufo nero e sugo d'arrosto\*  
*Risotto creamed with black truffle, and roast sauce\**

45

Il filetto di manzo “alla Rossini”, foie gras\*, tartufo nero, pane in cassetta e salsa al Porto  
*The “Rossini-style” beef fillet, foie gras\*, black truffle, sandwich bread, and Port wine sauce*

63

Cioccolato\* e tartufo nero, crema di al mascarpone e nocciola  
*Chocolate and black truffle, mascarpone cream, and hazelnut*

28



# ANTIPASTI

## *appetizers*

La Fassona\* piemontese “Macelleria Martini” battuta al coltello, salsa tonnata e polvere di capperi

*Hand cut “Macelleria Martini” Fassona raw meat\*, tuna sauce and caper powder*

28

Sashimi di salmone\* servito con salsa Ponzu e crema di avocado

*Salmon\* sashimi served with Ponzu sauce and avocado cream*

29

Tartare di tonno\*, capperi, bottarga e limone

*Tuna tartare\*, capers, bottarga and lemon*

37

La focaccina al tartufo nero di Norcia e fontina d'alpeggio, cotta al tegamino

*Focaccina with Norcia black truffle and Alpine fontina cheese, baked in the pan*

43

Dall'orto... in padella: selezione di verdure saltate in padella

*From the garden...to the pan: selection of seasonal pan-sautéed vegetables*

20

Caviare “Oscetra” accompagnato da blinis\* e le sue guarnizioni

*“Oscetra” caviar with blinis\* and its garnishes*

30gr - 110 | 50gr - 155

Caviare “Beluga” accompagnato da blinis\* e le sue guarnizioni

*“Beluga” caviar with blinis\* and its garnishes*

50gr - 465



# PRIMI

## *starters*

Il Risotto mantecato alla milanese

*Milanese style risotto*

25

con aggiunta di midollo\* alla brace e sugo d'arrosto

*with the addition of roasted bone marrow\* and roast sauce*

30

Tagliatelle fatte in casa “quaranta tuorli” al ragù di vitello\*

*Homemade “forty egg yolk” tagliatelle pasta with veal meat sauce\**

25

Spaghettono “Verrigni” al pomodoro e basilico “Verrigni”

*Spaghettono pasta, tomato and basil sauteed sauce*

24

Il nostro minestrone di verdure del momento\*

*Our seasonal vegetable soup\**

20



# SECONDI

## *main courses*

Il pesce\* del giorno cotto alla brace, cuore di lattuga in padella  
*Char-grilled fresh fish\* of the day served with pan sautéed lettuce heart*

42

“L'Oss bus” di vitello in gremolata servito con il riso al salto croccante\*  
*Veal osso buco with gremolata sauce served with crunchy saffron rice\**

45

Costoletta di vitello impanata nei grissini, cotta “al rosa”  
servita con patate novelle arrosto e maionese allo zafferano  
*Grissini breaded veal chop served with roasted potatoes and saffron mayonnaise*

45

Galletto ruspante cotto al carbone, purè di patate\* e bietoline  
*Barbecue cooked young rooster, mashed potatoes\* and chards*

40

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

44



# SNACKS

## snacks

Insalata caprese con pomodori cuore di bue, datterini e mozzarella di bufala  
*Caprese salad with cuore di bue & cherry tomatoes and buffalo mozzarella*

20

Caesar salad, cuore di lattuga, pollo croccante, bacon, crostini, Parmigiano e salsa  
*Caesar Caesar salad, lettuce heart, crunchy chicken, bacon, croutons, Parmesan cheese and Caesar sauce*

26

Insalata nizzarda con acciughe del Cantabrico e tonno, misticanza, fagiolini, patate, pomodori, uovo e olive taggiasche  
*Nizzarda salad, Cantabrian anchovies, tuna, wild salad, green beans, potatoes, tomatoes, egg and olives*

26

Insalata Mista / *Mix Salad*

15

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

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

28

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

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

28

Prosciutto crudo di Parma riserva "Mario Gallina" 24 mesi 24 months  
*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



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.*