

**...PER TERMINARE**  
*the final course*



PALAZZO PARIGI  
MILANO  
HOTEL & GRAND SPA

# SELEZIONE DI FORMAGGI

## *cheese selection*

LATTE  
VACCINO  
COW MILK

### PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI VACCHE ROSSE

Formaggio a pasta dura, latte crudo, stagionato 24 mesi

*Raw milk hard cheese, aged for 24 months*

AZ. LUIGI GUFFANTI

### GORGONZOLA DOLCE DOP

Formaggio erborinato a pasta cruda stagionato 60 giorni

*Aged 60-day raw milk blue cheese*

AZ. LUIGI GUFFANTI

LATTE DI  
BUFALA  
BUFFALO MILK

### ROBIOLA DI BUFALA

Formaggio di latte di bufala, a latte crudo, a crosta fiorita, stagionato 10 giorni

*Raw buffalo milk cheese with bloomy rind, aged for 10 days*

AZ. LUIGI GUFFANTI

LATTE OVINO  
SHEEP MILK

### PECORINO VAL D'ORCIA STAGIONATO IN GROTTA "IL MAGNIFICO CACIO DI PIENZA"

Formaggio di latte di pecora pastorizzato, stagionato 100 giorni in grotte di tufo

*Pasteurized sheep milk cheese, aged for 100 days in tufa caves*

AZ. CASEIFICI VAL D'ORCIA

### PECORINO FIORE SARDO

Formaggio di latte crudo ovino stagionato minimo 105 giorni

*Raw sheep milk cheese aged for a minimum of 105 days*

CASEIFICI DI SARDEGNA AFFINATO DA LUIGI GUFFANTI

LATTE  
CAPRINO  
GOAT MILK

## CAPRABER

Formaggio di capra a latte crudo, semistagionato per 45 giorni a crosta fiorita

*Raw goat's milk cheese, semi-aged for 45 days with a bloomy rind*

AZ. AGR. IL BOSCATTO - PV

## TOMA DI CAPRA STAGIONATA

Formaggio di capra a latte crudo, stagionato per un minimo di 5 mesi

*Raw goat's milk cheese, aged for a minimum of 5 months*

AZ. AGR. IL BOSCATTO - PV

## TRONCHETTO DI CAPRA AL CARBONE VEGETALE

Formaggio di capra a latte crudo, semi stagionato, affinato nel carbone vegetale, stagionato 30 giorni

*Raw goat milk cheese, semi-aged and refined with vegetable charcoal, aged for 30 days*

AZ. AGR. IL BOSCATTO - PV

## CAPRABLU

Formaggio di capra erborinato a latte crudo stagionato un massimo di 5 mesi

*Raw goat milk blue cheese aged for up to 5 months*

AZ. AGR. IL BOSCATTO - PV

in accompagnamento pane ai frutti rossi e mostarda

*served with red fruit bread and mustard*

SELEZIONE DA 6 ASSAGGI 6 TASTING SELECTION - Euro 24

SELEZIONE DA 3 ASSAGGI 3 TASTING SELECTION - Euro 18

## CONSIGLIATI IN ABBINAMENTO RECOMMENDED WINE PAIRINGS

Zenato - Valpolicella Sup. Classico 2021  
*Corvina, Rondinella*

Euro 15 al calice *by the glass*

Château Gravas - Sauternes 2022  
*Semillon*

Euro 20 al calice *by the glass*

# I DOLCI DELLA TRADIZIONE

*flavours of tradition*

## TARTE TATIN

sfoglia con mele caramellate, servita calda con gelato alla vaniglia\*  
*caramelised apple puff pastry, served warm 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

## “IL CRÈME CARAMEL DI DAMIANO”

crème caramel servito con gelato al rum\*  
*crème caramel served with rum ice cream\**

18

## MONT BLANC

crema di marroni e limoni, crema chantilly e meringa croccante  
*chestnut and lemon cream, Chantilly cream, and crispy meringue*

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.*

# DOLCE FRESCHEZZA

*a cool ending*

I gelati\* di nostra produzione:

vaniglia, cioccolato, nocciola, mandorla e fava tonka,  
yogurt e amarena

*Our homemade ice-creams\*:*

*vanilla, chocolate, hazelnut, almond and tonka bean,  
yogurt and sour cherry*

I4

I sorbetti\* di nostra produzione:

limone, lampone, arancia e anice stellato, mela cotta e cannella

*Our homemade sorbets\*:*

*lemon, raspberry, orange and star anise, baked apple and cinnamon*

I4

Tagliata di frutta fresca

*Freshly sliced fruit*

I6

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.

I semilavorati utilizzati per la preparazione dei piatti in offerta sono surgelati all'origine o abbattuti a temperatura negativa in loco ai sensi del Reg 852/04 al fine di preservarne la sicurezza alimentare.

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.*

*The semi-processed ingredients used in the preparation of the dishes offered are either originally frozen or blast-chilled on site to negative temperatures in accordance with Regulation 852/2004, in order to ensure food safety.*

*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