menu

PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA

IL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Alba white truffle

I piatti classici da accompagnare al tartufo bianco d'Alba
The typical dishes to combine with Alba white truffle

Tartufo bianco d'Alba 15 euro al grammo in aggiunta al piatto

Alba white truffle 15 euros per gram (to be added to the dish)

Carne cruda di Fassona* "Macelleria Martini" battuta al coltello
*Hand cut "Martini Butcher" Fassona raw meat**
28

Il nostro uovo cotto alla brace, spuma di patata* ed emulsione al Parmigiano*
Our char-grilled egg, potato foam and Parmesan emulsion**
26

I Tajarin* "quaranta tuorli" al burro
Tajarin (fresh egg pasta) "forty egg yolk" with butter*
27

Risotto alla parmigiana e sugo d'arrosto*
*Parmesan risotto and roast sauce**
27

Filetto di vitella Piemontese, patata e nocciole
Piedmontese veal fillet, potato and hazelnuts
46

Zabaione
Zabaglione
16

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.

MENU DEGUSTAZIONE
tasting menu

Porcino ripieno di guanciale, crema di coste* e latte al porcino
Porcino mushroom filled with guanciale, swiss chard cream and porcino milk*

L'uovo alla brace, spuma di patata* ed emulsione al Parmigiano Reggiano*
Char-grilled egg, potato foam and Parmigiano Reggiano* emulsion*

Tartufo bianco d'Alba disponibile su richiesta, con supplemento di €15 al grammo
Alba white truffle available upon request at €15 per gram

Il risotto alla milanese, midollo* alla brace e sugo d'arrosto
Milanese style risotto, grilled marrow and roast sauce*

Triglia* alla brace, crema di carota affumicata* arancia e finocchietto
Char-grilled red mullet, smoked carrot cream*, orange and wild fennel*

oppure - *or*

Capocollo di maiale brasato, salsa agrodolce, cime di rapa e sedano di Verona*
*Braised pork collar, sweet and sour sauce, turnip tops and Verona celery**

Torta "Palazzo Parigi"

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

Euro 125

Il menu è servito per l'intero tavolo
The menu is served to the whole table

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.*

ANTIPASTI
appetizers

Crudo di gamberi rossi*, maionese al cappero, radicchio e carciofi
Raw red prawns, caper mayonnaise, radicchio and artichokes*

48

Porcino ripieno di guanciale, crema di coste* e latte al porcino
Porcino mushroom filled with guanciale, swiss chard cream and porcino milk*

42

Torta integrale* di ortaggi d'autunno, yogurt greco e dragoncello
Wholegrain autumn vegetable tart, greek yogurt and tarragon*

34

Lingua di vitello, salsa tonnata, cipolla al cartoccio e maggiorana
Veal tongue, tuna sauce, foil-baked onion and marjoram

36

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.

PRIMI
starters

Risotto mantecato alla zucca mantovana, rucola e crema di gorgonzola dolce*
*Creamy Mantuan pumpkin risotto with rocket and sweet gorgonzola cream**

34

Cannellone di grano saraceno*, funghi porcini, castagna e mirtillo
Buckwheat cannellone, porcini mushrooms, chestnut and blueberry*

38

Ravioli ripieni di patate e limone della costiera, baccalà mantecato e caviale Oscetra
Ravioli filled with potato and Amalfi Coast lemon, creamed cod and Oscetra caviar

48

Maccheroni lisci, ceci, cozze* e datterini infornati al pecorino
Maccheroni, chickpeas, mussels and oven-roasted datterino tomatoes with Pecorino cheese*

36

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.*

SECONDI
main courses

Triglia* alla brace, crema di carota affumicata* arancia e finocchietto
Char-grilled red mullet, smoked carrot cream*, orange and wild fennel*

54

Rombo* cotto al carbone, purèe di patata* porcini arrosto e salsa alle erbe
Char-cooked turbot, potato purée*, roasted porcini mushrooms and herb sauce*

Servito per due persone - ***Served for two people***

160

Capocollo di maiale brasato, salsa agrodolce, cime di rapa e sedano di Verona*
*Braised pork collar, sweet and sour sauce, turnip tops and Verona celery**

48

Petto d'anatra laccato, zucca, porro e salsa al pepe verde
Glazed duck breast, pumpkin, leek and green peppercorn sauce

52

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.

I PIATTI DELLA TRADIZIONE
traditional dishes

Il Risotto mantecato alla milanese *Milanese style risotto*	25
con aggiunta di midollo* alla brace e sugo d'arrosto *with the addition of char-grilled bone marrow* and roast sauce*	30
La zuppa di cipolle gratinata al Groviera *Onion soup gratinée with Gruyère cheese*	28
"L'Oss bus" di vitello in gremolada 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*	47

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