

...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*

GLI SPECIALI

something special

FICO, NOCI E VANIGLIA

Biscuit al fico, pralinato alle noci, mousse leggera alla vaniglia e gelato ai fichi*

*Fig biscuit, walnut praline, light vanilla mousse and fig ice-cream**

18

“PALAZZO PARIGI” D’ESTATE

Mousse al cioccolato bianco e lime*, gel al lampone e biscuit alle mandorle*

White chocolate and lime mousse, raspberry gel, and almond biscuit**

18

FONDENTE SOFFICE, ALBICOCCHIE ARROSTO AL PROFUMO DI TIMO

Mousse al cioccolato 60%*, inserto di albicocche arrosto profumate al timo*

60% dark chocolate mousse, roasted apricot insert with a hint of thyme**

18

CONSIGLIATI IN ABBINAMENTO *RECOMMENDED WINE PAIRINGS:*

Donnafugata - Ben Ryé 2022

Euro 30 al calice *by the glass*

Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Toro Albalá - Don PX 2020

Euro 20 al calice *by the glass*

Pedro Ximenez

Cusolito - Zà Tarina 2023

Euro 30 al calice *by the glass*

Malvasia (Terre Siciliane)

DOLCE FRESCHEZZA

a cool ending

I gelati* di nostra produzione:

vaniglia, cioccolato, nocciola, albicocca profumata al timo, stracciatella

Our homemade ice-creams:*

vanilla, chocolate, hazelnut, thyme scented apricot, stracciatella

14

I sorbetti* di nostra produzione:

limone, lampone, tropicale, melone

Our homemade sorbets:*

lemon, raspberry, tropical, melon

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.

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 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.

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