



PALAZZO PARIGI  
MILANO  
HOTEL & GRAND SPA

*Festive Season*

*2024*



PALAZZO PARIGI  
MILANO  
HOTEL & GRAND SPA

*La famiglia di Palazzo Parigi vi aspetta  
per trascorrere insieme dei momenti magici nel  
cuore di Milano.*

*In una cornice di raffinati sapori e incantevole  
relax, queste festività si trasformeranno in un  
prezioso ricordo che vi accompagnerà per  
sempre.*



# ***CENA DELLA VIGILIA***

***Euro 185***

## ***Raviolo fritto***

*Broccolo romanesco, alici e ricotta affumicata*

## ***Gamberi rossi serviti crudi***

*Cime di rapa, capperi e salsa allo zafferano*

## ***Lasagnetta ai carciofi spinosi***

*Topinambur e tartufo nero*

## ***Rombo chiodato cotto sulla brace***

*Scarola, olive e pomodori secchi*

## ***Mousse all'arancia***

*Sbrisolona agli arachidi, banana e sorbetto al mandarino*

## ***Il nostro panettone all'albicocca candita***

*Accompagnato da crema al mascarpone e al cioccolato*

## ***Caffè e mignardises***

*acqua e caffè inclusi, altre bevande escluse*



## **PRANZO DI NATALE**

**Euro 230**

***Un calice di bollicine per accompagnare:***

*Insalata russa*

*Baccalà e polenta fritta*

*Paté di fegatini al tartufo bianco*

*Storione marinato*

***I cappelletti della tradizione***

*Cotti in brodo di cappone*

***Conchiglioni di magro***

*Ricotta di capra, erbe e salsa "burro e oro"*

***Cappello del prete cotto lentamente***

*Zucca, sedano rapa e porro*

***"La palla di Natale"***

*Mandorla, chantilly e salsa agli agrumi*

***Il nostro panettone all'albicocca candita***

*Accompagnato da crema al mascarpone e al cioccolato*

***Caffè e mignardises***

*acqua e caffè inclusi, altre bevande escluse*



# **CAPODANNO**

**Euro 400**

## ***Un calice di bollicine per accompagnare:***

*Tartare di branzino e tartufo nero*

*Foie gras, pan brioche e fico*

*Crocchetta di zucca e pecorino*

## ***Tonno rosso appena scottato***

*Carciofo e crema di pomodori canditi*

## ***“Raviolo d’inverno”***

*Zucca e ricotta affumicata*

## ***Risotto***

*Champagne, gambero rosso e caviale Oscetra*

## ***Filetto di baccalà laccato***

*Radicchio tardivo e sesamo*

## ***Cremoso allo yogurt***

*Gel al lampone, nocciola e meringa vanigliata*

*...dopo mezzanotte*

## ***Cotechino e lenticchie***

## ***Caffè e mignardises***

*acqua, caffè, un calice di bollicine inclusi, altre bevande escluse*



## ***L'AFTERNOON TEA DELLE FESTIVITÀ***

*Il tè del pomeriggio diventa un momento di puro piacere da condividere, avvolti nell'accogliente atmosfera natalizia di Caffè Parigi.*

*Un connubio di eleganza e tradizione inglese  
vi attende dalle 16.00 alle 18.00*



### ***CLASSIC***

*Assortimento di sandwiches, piccola pasticceria e un tè  
a scelta tra le sei tipologie selezionate*

*Euro 35*

### ***À LA FRANCAISE***

*Assortimento di sandwiches, piccola pasticceria, e un tè a  
scelta tra le sei tipologie selezionate accompagnate da un  
calice di champagne*

*Euro 48*





## ***GIFT VOUCHER***

*Per queste feste, regalate un'emozione con  
Palazzo Parigi Hotel & Grand Spa.*

*Voucher regalo personalizzabili per sorprendere e soddisfare  
ogni tipo di gusto ed esigenza:*

*dai trattamenti e percorsi benessere della Grand Spa  
alle proposte culinarie del nostro Ristorante Gastronomico,  
fino all'Afternoon Tea e all'aperitivo presso Caffè Parigi*

*Un'esperienza unica che renderà  
il vostro regalo indimenticabile.*

## ***IL PANETTONE DI PALAZZO PARIGI***

*Il panettone all'albicocca candita creato artigianalmente  
dai nostri pasticceri è una deliziosa idea regalo  
per concedersi o donare momenti di gusto.*

*Euro 45 al Kg.*



***INFO & PRENOTAZIONI***

*restaurants@palazzoparigi.com*

*Tel. +39 02 6256 2167*