

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



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 roasted bone marrow and roast sauce*

30

“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



ANTIPASTI

appetizers

Zuppa di porcini e sedano rapa in crosta di sfoglia*

Porcini mushroom and celeriac soup in puff pastry crust

38

Ricciola* marinata, salsa di scarola, radicchio tardivo, semi di zucca, ravanelli e pinoli

Marinated amberjack with escarole sauce, late radicchio, pumpkin seeds, radishes, and pine nuts*

32

Granchio reale* e carciofi in insalata, maionese al drangoncello e uovo mimosa

King Crab and artichoke salad with tarragon mayonnaise and Mimosa egg*

56

Millefoglie di patate e porri*, spuma di cavolfiore e castagna

Potato and leek Millefeuille with cauliflower foam and chestnut*

26



PRIMI

starters

Bottoni ripieni di “rustin negà” - nodino di vitello arrosto alla milanese* -,
verza in bottaggio e pancetta croccante

Buttons filled with “Rustin Negà” (Milanese-Style Roasted Veal),
savoy cabbage in Bottaggio sauce, and crispy bacon*

32

Risotto ai gamberi viola* e limone candito

Risotto with purple prawns and candied lemon*

46

Lasagne alla zucca mantovana e porro, cime di rapa e salsa al quartiolo*

*Lasagna with Mantuan pumpkin, leek, broccoli rabe, and Quartiolo cheese sauce**

34

Pasta mista e ceci, acciuga e peperoncino

Mixed pasta with chickpeas, anchovy and chili pepper

32



SECONDI

main courses

Calamari Cacciaroli* scottati, cime di rapa, zucca, miso e salsa al rosmarino
Seared Cacciaroli squids, turnip greens, pumpkin, miso, and rosemary sauce*

46

Astice alla brace, salsa di crostacei* e riso venere alla marinara*
Grilled lobster with shellfish sauce and Venere rice in a Marinara style**

58

Piccione “Miroglio” arrostito, carota, topinambur e leggera bagna cauda*
*Roasted “Miroglio” Pigeon with carrot, Jerusalem artichoke, and light Bagna Cauda**

46

Biancostato di manzo brasato, purée di patata* e broccolo Fiolaro
Braised beef short rib with potato purée and Fiolaro broccoli*

46



SEMPRE IN CARTA

Timeless favorites

La focaccina al tartufo nero di Norcia e fontina d'alpeggio, cotta al tegamino 43
Focaccina with Norcia black truffle and Alpine fontina cheese, baked in the pan

Dall'orto... in padella: selezione di verdure saltate in padella 20
From the garden...to the pan: selection of seasonal pan-sautéed vegetables

Tartare di tonno*, capperi, bottarga e limone 37
Tuna tartare, capers, bottarga and lemon*

Tagliatelle fatte in casa “quaranta tuorli” al ragù di vitello* 25
*Homemade “forty egg yolk” tagliatelle pasta with veal meat sauce**

Galletto ruspante cotto al carbone, purè di patate* e bietoline 40
Barbecue cooked young rooster, mashed potatoes and chards*



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.