



PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA

per PASQUA *il* BUFFET ALL'ITALIANA

Domenica 9 Aprile 2023, dalle ore 13.00

Euro 150 - acqua e caffè inclusi, altre bevande escluse

L'ANGOLO DEL FORNAIO

Pane casereccio bianco e integrale

Focaccina sale e origano

Focaccia pugliese ai pomodori datterini

Grissini

IL SALUMAIO

Crudo di Parma "Mario Gallina riserva" 24 mesi

Culatello di Zibello dop 18 mesi

Pancetta di Zibello

Salame Felino

Mortadella al pistacchio

Lardo di Colonnata

Bresaola Valtellina

Gnocco fritto

Giardiniera fatta in casa

IL MASTRO CASARO

Gorgonzola dolce

Pecorino stagionato di Pienza

Parmigiano Reggiano 24 mesi

Taleggio

Robiola di bufala

Ricottina di bufala

Mozzarella e burratine di bufala

Formaggi caprini

Mostarde di fichi, arancia e albicocche

IL SAPORE DEI RICORDI

Torte pasqualine

Insalata di fave e pecorino

Uova ripiene

Frittata agli asparagi selvatici

Insalata di agretti e cipolla rossa

Carciofi alla romana

Asparagi gratinati alla milanese

Vitello tonnato

Puntarelle croccanti e acciughe del Cantabrico

Il nostro salmone marinato e affumicato

Baccalà mantecato e polenta fritta

Moscardini in umido

INIZI DI STAGIONE

Zuppa d'orzo e legumi

Zuppa di primizie

Risotto zucchine in fiore e pistilli di zafferano

Lasagnetta di pasta fresca

L'ORTO NEL PIATTO

Patate novelle arrosto

Verdure dell'orto saltate in padella

Spinaci aglio, olio e peperoncino

Selezione di insalate e crudità

GRIGLIATA DI PASQUA

Costolette d'agnello

Punta di manzo

Nodino di vitello

DOLCI TENTAZIONI

La Colomba "Palazzo Parigi" all'albicocca candita

La Colomba al cioccolato

La Pastiera napoletana

Le nostre uova di cioccolato

Torte tradizionali

Frutta fresca con fontana di cioccolato

Selezione di piccoli dolci al cucchiaio

Mignardises





PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA

for EASTER *the* ITALIAN BUFFET

Sunday 9th April 2023, from 1.00 pm

Euro 150 - mineral water and coffee included, other drinks excluded

FROM THE BAKERY

Homemade white and wholemeal bread
Salt and oregano focaccia
Focaccia Pugliese with cherry tomatoes
Breadsticks

THE BUTCHER

Parma raw ham "Mario Gallina Riserva" 24 months
Culatello di Zibello D.O.P. 18 months
Zibello's Pancetta
Felino Salami
Pistachio Mortadella
Lardo di Colonnata
Bresaola from Valtellina
Gnocco fritto (fried dumplings)
Homemade mixed pickle vegetables

THE CHEESE MAKER

Sweet Gorgonzola
Aged Pecorino from Pienza
Parmigiano Reggiano 24 months
Taleggio cheese
Buffalo Robiola
Buffalo Ricotta
Mozzarella and buffalo burrata
Goat cheeses
Figs, orange and apricots mustards

THE TASTE OF MEMORIES

Easter cakes
Broad bean and pecorino salad
Stuffed eggs
Omelette with wild asparagus
Roman style artichokes
Milanese style gratinated asparagus
Veal with tuna caper sauce
Crunchy chicory and anchovies from the Cantabrian area
Our marinated and smoked salmon
Creamed cod and fried polenta
Stewed musky octopus

SEASON'S BEGINNINGS

Barley and legumes soup
Early vegetables soup
Risotto with courgettes in bloom and saffron pistils
Lasagnetta

FROM THE GARDEN TO THE DISH

Roasted potatoes
Sautéed vegetable
Spinach garlic, oil and chili pepper
Selection of salads and cruditées

EASTER BBQ

Lamb chops
Beef tip
Veal loin chop

SWEET TEMPTATIONS

Colomba "Palazzo Parigi" with candied apricot
Colomba with chocolate
Neapolitan "Pastiera"
Our chocolate eggs
Traditional cakes
Fresh fruit and chocolate fondue fountain
Selection of small creamy desserts
Small pastries

