

# RISTORANTE



PALAZZO PARIGI  
MILANO  
HOTEL & GRAND SPA

# I NOSTRI SIGNATURE DISHES



## I PIATTI DELLA TRADIZIONE

Il Risotto mantecato alla milanese

*Milanese style risotto*

25

“L'Oss bus” di vitello in gremolada servito con il riso al salto croccante\*

*Veal osso buco with gremolata sauce served with saffron crunchy rice\**

42

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*

42

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.*

## ANTIPASTI APPETIZERS

La Fassona\* piemontese "Macelleria Martini" battuta al coltello, salsa tonnata e polvere di capperi

*Hand cut "Martini Butcher" Fassona raw meat\*, tuna sauce and caper powder*

28

Tartare di tonno\*, salsa allo yogurt, erba cipollina e cetrioli carosello

*Tuna tartare\*, yogurt sauce, chives  
and cucumber "carosello" (an Italian local variety of cucumber)*

35

Sashimi di salmone\* servito con salsa Ponzu e crema di avocado

*Salmon\* sashimi served with Ponzu sauce and avocado cream*

29

La focaccina al tartufo nero di Norcia e fontina d'alpeggio, cotta al tegamino

*Focaccina with Norcia black truffle and alpine fontina cheese, baked in the pan*

38

Dall'orto... in padella: selezione di verdure saltate in padella

*From the garden...to the pan: selection of seasonal pan salted vegetables*

19

Caviare "Oscetra" accompagnato da blinis\* e le sue guarnizioni

*"Oscetra" caviar with blinis\* and its garnishes*

30gr - 110

50gr - 155

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.

## PRIMI STARTERS

Spaghettono "Verrigni" al pomodoro e basilico

*"Verrigni" spaghetti pasta, tomato and basil*

22

Tagliatelle fatte in casa "quaranta tuorli" al ragù di vitello\*

*Homemade tagliatelle pasta "forty egg yolk" with veal meat sauce\**

24

Il nostro minestrone di verdure del momento

*Our seasonal vegetables soup*

18

## SECONDI MAIN COURSES

Il pesce\* del giorno cotto alla brace, cuore di lattuga in padella

*Fresh char-grilled fish\* of the day, lettuce heart in a pan*

39

Galletto ruspante cotto al carbone, purè di patate\* e bietoline

*Barbecue cooked young rooster, mashed potatoes\* and chards*

40

Entrecôte di manzo alla brace, patate novelle arrosto e salsa di carne\*

*Char-grilled beef entrecote, roasted potatoes and meat sauce\**

42

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.

# I PIATTI DEL MOMENTO



Uovo alla brace, asparagi fondenti e ricotta affumicata  
*Char-grilled egg, dark asparagus and smoked ricotta*

27

Crudo di ricciola, leggero gazpacho, caviale e mela verde  
*Raw amberjack, light gazpacho, caviar and green apple*

44

Insalata di king crab\*, avocado, zucchina trombetta, tenerumi e sedano verde  
*King crab\* salad, avocado, trumpet courgette, courgette leaves and green celery*

54

Tortelli al pomodoro\*, stracciatella di bufala, gamberi rossi\* e basilico  
*Tortelli (fresh stuffed pasta) with tomato\*, buffalo stracciatella, red prawns\* and basil*

42

Fusilloro Verrigni mandorle, pomodori secchi, bottarga e alici  
*Fusilloro Verrigni pasta with almonds, dried tomatoes, bottarga and anchovies*

36

Minestra di primizie e gnocchetti di ricotta di pecora\*  
*Soup of early vegetables and sheep ricotta\* gnocchetti (Italian potato pasta)*

34

Gamberi rossi di Sicilia\* cotti alla brace, salsa al cocco e curry,  
e insalatina di pompelmo, indivia e salicornia

*Char-grilled Sicilian red prawns\*, coconut and curry sauce, and grapefruit, endive and glasswort salad*

62

Polpo\* arrosto, fave, piselli e guanciale  
*Roasted octopus\*, broad beans, peas and bacon*

44

Carrè d'agnello cotto in tegame, melanzana viola, cipollotto e olive taggiasche  
*Rack of lamb cooked in a pan, purple aubergine, spring onion and Taggiasca olives*

48

Secreto di maiale iberico\*, salsa orientale e verdure marinate  
*Iberian Pork\* Secret, oriental sauce and marinated vegetables*

46

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.*

## DESSERTS

La nostra Pavlova alle fragole: meringa, chantilly, sorbetto alla fragola\* e zenzero

Our strawberry Pavlova: meringue, chantilly, strawberry\* sorbet and ginger

18

Profiterole, gelato alla vaniglia e salsa al cioccolato\*

*Profiterole, vanilla ice-cream and chocolate\* sauce*

16

Tarte tatin di mele, servita calda, con gelato\* alla vaniglia

*Warm apple tarte tatin with vanilla ice-cream\**

15

Tiramisù\*

14

I gelati e i sorbetti\* di nostra produzione

*Our homemade ice-creams and sorbets\**

12

Tagliata di frutta fresca

*Fresh sliced fruit*

16

Tagliata di frutta esotica

*Fresh exotic sliced 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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.*