menu

PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA

SNACKS
snacks

Insalata caprese con pomodori cuore di bue, datterini e mozzarella di bufala
Caprese salad with "cuore di bue" tomatoes, cherry tomatoes and buffalo mozzarella

20

Caesar salad, cuore di lattuga, pollo croccante, bacon, crostini, Parmigiano e salsa Caesar
Caesar salad, lettuce heart, crunchy chicken, bacon, croutons, Parmesan cheese and Caesar sauce

26

Insalata nizzarda con acciughe del Cantabrico e ventresca di tonno, misticanza, fagiolini, patate, pomodori, uovo e olive taggiasche
Nizzarda salad, Cantabrian anchovies, tuna belly, wild salad, green beans, potatoes, tomatoes, egg and olives

30

Insalata Mista / *Mix Salad*

15

Classic club sandwich con pollo, bacon croccante, uovo fritto, lattuga, pomodori e maionese con patatine fritte*
*Classic club sandwich with chicken, crunchy bacon, fried egg, lettuce, tomatoes and mayonnaise served with French fries**

32

Hamburger di manzo piemontese*, pane al sesamo, lattuga, pomodori e maionese con patatine fritte*
Piedmontese beef hamburger, sesame bread, lettuce, tomatoes and mayonnaise served with French fries**

28

Prosciutto crudo di Parma riserva "Mario Gallina" 24 mesi
24 months Parma "Mario Gallina" raw ham

24

Culatello di Zibello DOP 18 mesi, cipolline in agrodolce e pane tostato*
*18 months Zibello culatello DOP, small sweet and sour onions and toasted bread**

32

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.

IL TARTUFO BIANCO D'ALBA

Alba white truffle

I piatti classici da accompagnare al tartufo bianco d'Alba
The typical dishes to combine with Alba white truffle

Tartufo bianco d'Alba 15 euro al grammo in aggiunta al piatto

Alba white truffle 15 euros per gram (to be added to the dish)

Carne cruda di Fassona* "Macelleria Martini" battuta al coltello
*Hand cut "Martini Butcher" Fassona raw meat**
28

Il nostro uovo cotto alla brace, spuma di patata* ed emulsione al Parmigiano*
Our char-grilled egg, potato foam and Parmesan emulsion**
26

I Tajarin* "quaranta tuorli" al burro
Tajarin (fresh egg pasta) "forty egg yolk" with butter*
27

Risotto alla parmigiana e sugo d'arrosto*
*Parmesan risotto and roast sauce**
27

Filetto di vitella Piemontese, patata e nocciole
Piedmontese veal fillet, potato and hazelnuts
46

Zabaione
Zabaglione
16

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.*

ANTIPASTI
appetizers

La Fassona* piemontese "Macelleria Martini" battuta al coltello, salsa tonnata e polvere di cappero
Hand cut "Macelleria Martini" Fassona raw meat, tuna sauce and caper powder*

28

Sashimi di salmone* servito con salsa Ponzu e crema di avocado
Salmon sashimi served with Ponzu sauce and avocado cream*

29

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

37

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

43

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

20

Caviale nero "Oscetra" accompagnato da blinis* e le sue guarnizioni
"Oscetra" black caviar with blinis and its garnishes*

30gr - 110 | 50gr - 155

Caviale nero "Beluga" accompagnato da blinis* e le sue guarnizioni
"Beluga" black caviar with blinis and its garnishes*

50gr - 465

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.

PRIMI *starters*

Il Risotto mantecato alla milanese
Milanese style risotto

25

con aggiunta di midollo* alla brace e sugo d'arrosto
with the addition of char-grilled bone marrow and roast sauce*

30

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

25

Spaghettoro “Verrigni” al pomodoro e basilico
“Verrigni” Spaghettoro pasta, tomato and basil sauteed sauce

24

Il nostro minestrone di verdure del momento*
*Our seasonal vegetable soup**

20

La zuppa di cipolle gratinata al Groviera
Onion soup gratinée with Gruyère cheese

28

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.*

SECONDI
main courses

Il pesce* del giorno cotto alla brace, cuore di lattuga in padella
Char-grilled fresh fish of the day served with pan sautéed lettuce heart*

45

"L'Oss bus" di vitello in gremolada 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

47

Galletto ruspante cotto al carbone, purè di patate* e bietoline
Char-grilled free-range cockerel, mashed potatoes and chards*

42

Entrecôte di manzo alla brace, patate novelle arrosto e salsa di carne*
*Char-grilled beef entrecôte, roasted potatoes and meat sauce**

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.

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 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.

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