

menu



PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA

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

Tartare di scampi*, kataifi*, avocado e caviale Oscetra

Scampi tartare, kataifi*, avocado and Oscetra caviar*

48

Asparagi bianchi e verdi, bruscandoli e salsa alle mandorle

White and green asparagus, hop shoots and almond sauce

28

Acciughe* fritte e baccalà, scarola riccia, yogurt greco e cetriolo

Fried anchovies and salt cod, curly endive, Greek yogurt and cucumber*

34

Polpo arrosto* e piselli*, pomodoro crudo condito “alla puttanesca”

Roasted octopus and peas*, raw tomato dressed “alla puttanesca”*

36



PRIMI

starters

Caramelle* di pasta rossa ripiene di pappa al pomodoro, basilico e vongole veraci*

*“Caramelle” red pasta (candy-shaped pasta parcels) filled with “pappa al pomodoro”, basil and hard-shell clams**

34

Risotto “al verde”, spugnole* e stracchino

“Green” risotto with morel mushrooms and stracchino cheese*

38

Rigatoni farciti di ragout di coniglio*, fave fresche e Parmigiano vacche rosse

Stuffed rigatoni with rabbit ragout, fresh fava beans and red cow Parmigiano*

34

Linguine, peperone rosso, cacio, pepe e crudo di canocchie*

*Linguine with red pepper, pecorino, black pepper and raw mantis shrimp**

34



SECONDI

main courses

Spiedino di pesce* alla brace: gambero rosso, seppiolina, capasanta e rana pescatrice, insalata di datterini alla catalana

Char-grilled fish skewer: red prawn, baby cuttlefish, scallop and monkfish, Catalan-style cherry tomato salad*

56

Triglia* farcita di zucchine trombetta, fagiolini, zucchina gialla e zafferano

Stuffed red mullet with trombetta zucchini, green beans, yellow zucchini and saffron*

46

Stinco d'agnello cotto in tegame alla ligure, patate, olive taggiasche, pomodori datterini e capperi

Braised Ligurian-style lamb shank with potatoes, Taggiasca olives, cherry tomatoes and capers

45

Presa di maiale nero* dei Nebrodi, cipollotto, melanzana, sesamo e crescione*

Nebrodi black pork shoulder, spring onion, eggplant, sesame and watercress**

45



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
*Charcoal-grilled free-range cockerel, mashed potatoes and baby Swiss chard**



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.