

menu



PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA

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**

26

Il nostro uovo cotto alla brace, spuma di patata* ed emulsione al Parmigiano*

Our char-grilled egg, potato foam and Parmesan emulsion**

24

I Tajarin* "quaranta tuorli" al burro

Tajarin (fresh egg pasta) "forty egg yolk" with butter*

25

Risotto alla parmigiana e sugo d'arrosto*

*Parmesan risotto and roast sauce**

25

Filetto di vitella Piemontese, patata e nocciole

Piedmontese veal fillet, potato and hazelnuts

46

Zabaione

Zabaglione

16



MENU DEGUSTAZIONE

Tasting menu

Crudo di gallinella di mare*, finocchietto, lime, carciofo e salsa di ricci*

Red gurnard tartare, fennel, lime, artichoke and sea urchin sauce**

Il nostro uovo cotto alla brace, spuma* di patata ed emulsione al Parmigiano reggiano*

Our char-grilled egg, potato foam and Parmesan emulsion**

a piacere aggiunta di tartufo bianco d'Alba a €15 al gr. ~ optional addition of Alba white truffle at €15 per gram

Risotto alla milanese, midollo di vitello* alla brace e sugo d'arrosto

Milanese style risotto, char-grilled bone marrow and roast sauce*

Piccione "Miroglio" arrosto, peperone* in terrina e cotto al carbone,

capperi di Salina e cime di rapa*

Roasted "Miroglio" pigeon, char-grilled bell pepper terrine, Salina capers and turnip tops**

I formaggi di capra del "Boscasso" accompagnati da mostarda di pere e pane ai frutti rossi

Selection of "Boscasso" goat cheeses with pear mustard and red fruit bread

Cake alle noci, spuma di ricotta e miele di corbezzolo, pera laccata

Walnut cake, ricotta foam with arbutus honey and glazed pear

Euro 125

Il menu è servito per l'intero tavolo *The menu is served to the whole table*

ABBINAMENTO VINI WINE PAIRING

Euro 50

Le Marchesine - Brigantia Franciacorta Satèn Chardonnay

Schiopetto - Pinot grigio

Les Cretes - Cuvée Bois Chardonnay

Cotarella - Trentanni Merlot, Sangiovese

Cusolito Zà Tarina - Malvasia (Terre Siciliane – Stromboli)



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 char-grilled bone marrow and roast sauce*

30

La zuppa di cipolle gratinata al Groviera

Onion soup gratinée with Gruyère cheese

24

“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

Crudo di gallinella di mare*, finocchietto, lime, carciofo e salsa di ricci*
Red gurnard tartare, wild fennel, lime, artichoke and sea urchin sauce**

44

Aragosta* al vapore, insalata di puntarelle e mela, maionese al curry
Steamed lobster, puntarelle and apple salad, curry mayonnaise*

58

Funghi porcini cotti al forno, patata croccante* e salsa verde*
Oven-roasted porcini mushrooms, crispy potato and green sauce**

34

Verza ripiena di foie gras d'anatra, cotta in sfoglia*, tartufo nero e salsa d'arrosto
Savoy cabbage stuffed with duck foie gras, baked in pastry, black truffle and roast sauce*

44



PRIMI

starters

Risotto mantecato ai porcini* e salsiccia* cruda di Bra

Creamy porcini risotto with raw Bra sausage**

42

Fagottini* di pasta fresca ripieni di topinambur e carciofi, pistacchio e leggera salsa al blu di capra*

Fresh pasta "fagottini" filled with Jerusalem artichokes and artichokes, pistachios and a light goat blue cheese sauce**

36

Gnocchi* di patata, pesto di fiori di zucca, cozze* e bottarga di muggine

Potato gnocchi with zucchini flower pesto, mussels and mullet bottarga**

34

Candele spezzate, ragù di anatra*, cannellini* e melograno

Broken candele pasta, duck ragout, cannellini beans* and pomegranate*

34



SECONDI

main courses

Zuppa di triglia* e scorfano*, rapa bianca, patata e pomodoro
servita con pane tostato profumato all'aglio

Red mullet and scorpion fish* soup with white turnip, potato and tomato,
served with garlic-scented toasted bread*

46

Sogliola* cotta sulla brace, salsa allo Champagne, asparagi di mare e purè di patata
Char-grilled sole, Champagne sauce, sea asparagus and potato purée*

preparata per due persone ~ prepared for two people

130

Piccione “Miroglio” arrosto, peperone* in terrina e cotto al carbone,
capperi di Salina e cime di rapa*

Roasted “Miroglio” pigeon, char-grilled bell pepper terrine, Salina capers and turnip tops**

45

Animella di vitello “burro e salvia”, porcini, zucca butternut e mais croccante*

*Veal sweetbreads “butter and sage”, porcini mushrooms, butternut squash and crispy corn**

45



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.



PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA