

# CAFFÉ PARIGI



PALAZZO PARIGI  
MILANO  
HOTEL & GRAND SPA

# CAFFETTERIA - BAR

---

Espresso	6
Doppio espresso - <i>Double espresso</i>	9
Cappuccino	8
Caffè shakerato	10
Caffè americano	7
Cioccolata calda - <i>Hot chocolate</i>	7
Orzo - <i>Barley</i>	9
Ginseng	7
Latte macchiato	7

# INFUSI - INFUSIONS

---

## **TÈ ROSSO - RED TEA**

Padiglioni Lontani	10
Frutti di bosco - <i>Red berries</i>	13
Rooibos Cape Town	13

## **TÈ BIANCO - WHITE TEA**

Pai Mu Tan	13
------------	----

## **TÈ VERDE - GREEN TEA**

Chun Mee	13
Menta piperita - <i>Peppermint</i>	10
Jasmine	10
Gyokuro	13

## **TÈ NERO -BLACK TEA**

English breakfast	10
Early grey Imperial	12
Darjeeling	13
Lapsang Souchong (affumicato - <i>smoked</i> )	13
Ceylon Op (deteinato - <i>decaffeited</i> )	10

## **TISANE**

Camomilla	10
Verbena	10
Purity	10
Finocchio	10
Finocchio e liquirizia	10
Menta e zenzero	10
Arancia, cannella e vaniglia	10

# BEVANDE - BEVERAGES

---

## ACQUA - WATER

Surgiva naturale/frizzante - <i>still/sparkling</i> 0.75 ml	8
Surgiva naturale/frizzante - <i>still/sparkling</i> 0.50 ml	6
Panna - San Pellegrino 0.25 ml	4
San Pellegrino 0.75 ml	9,50
Perrier 0.20 ml	5

## BIBITE - SOFT DRINKS

Crodino - San Bitter	9
Coca cola - Zero 20 cl	10
Lurisia Aranciata - Chinotto - Gazzosa 27,5 cl	10
Tonic water - Ginger beer - Ginger ale - Mediterranea - Lemon	10
Schweppes Soda	10
Galvanina Limonata BIO	10
Spremuta - <i>Fresh juice</i>	12
Centrifuga - <i>Juice extract</i>	16
Succhi: Mela, Pera, Ananas, Mirtillo, Pesca e Albicocca - <i>Juices: Apple, Pear, Pineapple, Blueberry, Peach and Apricot</i>	10
Smoothie	16
Tè freddo - <i>Iced tea</i>	10

## BIRRE - BEERS

---

Menabrea	12
Poretti 4 luppoli	12
Heineken	12
Birra Analcolica - <i>Alcohol free beer</i>	12

# COCKTAILS

---

## SIGNATURE

22

### PARIGI MULE

Vodka, succo di limone, purea di lamponi, menta fresca, ginger beer

*Vodka, lemon juice, raspberry pureè, fresh mint, ginger beer*

### GIN-GER AND MINT

Tanqueray gin, zenzero e lime freschi pestati, foglie di menta, zucchero e succo di mela chiaro

*Tanqueray gin, ginger and fresh muddled lime, mint leaves, sugar and apple juice*

### PINK COLLINS

Tanqueray gin, succo di limone, sciroppo di sambuco, uva pestata e gazzosa Lurisia

*Tanqueray gin, lemon juice, elderflower syrup, fresh muddled grapes and Italian "Lurisia" lemonade*

## UNFORGETTABLE

20

### SEA BREEZE

Vodka, succo di mirtillo rosso, succo di pompelmo

*Vodka, cranberry juice, grapefruit juice*

### TOMMY'S MARGARITA

Tequila, succo di lime, nettare d'agave

*Tequila, lime juice, agave nectar*

## NEGRONI & CO

20

### NEGRONI

Bitter Campari, Cocchi Vermouth Torino, gin

*Campari bitter, Cocchi Vermouth Torino, gin*

### VALENTINO

Bitter Campari, Carpano antica formula, Hendrick's gin

*Campari bitter, ancient formula Carpano, Hendrick's gin*

### MY BOULEVARDIER

Bitter Campari, Americano Cocchi, whiskey,

gocce di Bitter Truth chocolate

*Campari bitter, Americano Cocchi, whiskey, Bitter Truth chocolate drops*

## ANALCOLICI - ALCOHOL FREE

16

### FLORIDA

Succo di arancia, succo di pompelmo, succo di limone,  
granatina e soda

*Orange juice, grapefruit juice, lemon juice,  
pomegranate syrup and soda*

### BERRY FIELD

Succo d'ananas, more e lamponi, zucchero liquido

*Pineapple juice, blackberry and raspberry, sugar syrup*

### THE ARCHITECT

Sciroppo di zenzero fresco, succo di pompelmo rosa,  
succo di mirtillo rosso, menta fresca

*Fresh ginger syrup, pink grapefruit juice, cranberry juice, fresh mint*

# VINI AL CALICE - WINE BY THE GLASS

---

## SPUMANTI

La Tordera - Brunei Prosecco di Valdobbiadene NV 14  
*Glera, Verdisio Bianchetta*

Le Marchesine - Franciacorta Satèn 2016 20  
*Chardonnay*

## CHAMPAGNE

Ruinart Brut NV 30  
*Pinot Meunier*

Palmeri Rosè NV 28  
*Brut rosè*

## VINI BIANCHI -WHITE WINES

Schioppetto - Ribolla Gialla 2020 15

Schioppetto - Pinot Grigio 2020 15

Hofstätter - Gewürztraminer 2020 15

Feudo Arancio - Chardonnay 2020 15

## VINI ROSSI - RED WINES

Pelissero - Dolcetto d'Alba	2020	15
<i>Dolcetto</i>		
Castello di Monsanto - Chianti Classico	2018	15
<i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon</i>		
Hofstätter - Meczan	2020	15
<i>Pinot Nero</i>		
Zenato - Valpolicella Sup. Classico	2018	15
<i>Corvina, Rondinella</i>		
Cotarella - Trentanni	2018	15
<i>Merlot, Sangiovese</i>		
Bertani - Amarone della Valpolicella Valpantena	2020	15
<i>Corvina Veronese, Rondinella</i>		



# GIN

---

Beefeater	22
Bombay	22
Bluecoat	25
Bulldog	22
Elephant	25
Etsu	25
Fifty Pounds	25
G Vine	25
G Arte	25
Gin Mare	25
Hayman's Sloe	22
Hendrick's	22
London No. 3	25
Martin Miller's	25
Monkey 47	22
Nordés	25
Plymouth Navy Strength	22
Sipsmith	25
Tanqueray	22
Tanqueray No. Ten	25
The Botanist	25
Z44	25

# VODKA

---

Grey Goose	20
Belvedere	20
Stolichnaya	18
Stolichnaya Elit	20
Ketel One	20
Beluga	20
Beluga Gold Line	55
Ciroc	20
Chopin	20
Kauffman	20
Potocki	20
Crystal Head	25

# TEQUILA & MEZCAL

---

Calle 23	20
Casamigos Anejo	20
Clase Azul Reposado	50
Herradura Anejo	22
Herradura Reposado	20
Ocho	20
Patrón Silver	22
Bruxo X Joven	20

# WHISKEY

---

## SINGLE MALT ISLAY

Ardberg 10 y.o.	20
Bowmore 15 y.o.	20
Caolilia 12 y.o.	20
Laphroaig 10 y.o.	20
Lagavulin 16 y.o.	20

## ISLAND

Talisker 10 y.o.	20
Highland Park 18 y.o.	22

## SPEYSIDE

Belvenie 15 y.o.	30
Glenfiddich 12 y.o.	16
Glenlivet 12 y.o.	16
Macallan 12 y.o.	18
The Balvenie 15 y.o.	30

## HIGHLANDS

Oban 14 y.o.	20
Glenmoragie	18
Edradour 10 y.o.	20

## LOWLANDS

Glenkinchie 12 y.o.	20
---------------------	----

## CAMPBELTOWN

Springbank 10 y.o.	25
Springbank 15 y.o.	30

## AGED MALT BLENDED

Chivas Royal	50
J.W. Black Label 21 y.o.	20
J.W. Blue Label	70
No Age	45
Royal Salute 21 y.o.	35

## IRISH WHISKEY

Bushmills	16
Jameson	16

## BOURBON/RYE/TENNESEE

Knob Creek	22
Maker's Mark	18
Woodford Reserve	22
Bulleit 95 Rye	18
Jack Daniel's	18

## CANADIAN WHISKEY

Crown Royal	20
-------------	----

## JAPAN

Nikka from the barrel	20
-----------------------	----

# RHUM

---

## ANTIGUA

English Harbour 16

## CUBA

Havana Club 7 y.o. 15

## GUATEMALA

Zacapa XO 35

Zacapa 23 y.o. 25

## PUERTO RICO

Bacardi 8 y.o. 15

## VENEZUELA

Santa Teresa 1796 16

Diplomatico 20

# COGNAC & ARMAGNAC

---

Courvoiser XO 45

Remy Martin VSOP 20

Remy Martin XO 45

Marc Darroze - Domaine de Martin Bas 1998 25

# BRANDY

---

Cardenal Mendoza 20

Lepanto 20

# AMARI & LIQUORI - BITTERS & SPIRITS

---

Amaro Braulio Riserva	15
Amaro Del Capo	15
Amaro Leon Castagner	15
Amaro Lucano	15
Amaro Ramazzotti	15
Fernet Branca	15
Jefferson	15
Montenegro	15
Limoncello	15
Liquore liquirizia	15
Liquore alla camomilla - Antica Distilleria Quaglia	15
Liquore al Bergamotto - Antica Distilleria Quaglia	15
Mirto	15

## GRAPPE

---

Berta Magia	25
Berta Riserva del fondatore "Paolo Berta"	30
Berta Tresolitre	30
Grappa Nonnino	20
Poli Morbida	20

# SNACKS

---

Insalata caprese con pomodori cuore di bue, datterini e mozzarella di bufala

*Caprese salad with cuore di bue & 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 tonno,  
misticanza, fagiolini, patate, pomodori, uovo e olive taggiasche

*Nizzarda salad, Cantabrian anchovies, tuna, wild salad, green beans,  
potatoes, tomatoes, egg and olives*

26

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\**

28

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

# FROM THE RESTAURANT

---

Spaghettono "Verrigni" al pomodoro e basilico

*"Verrigni" spaghetti pasta, tomato and basil*

**24**

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

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

**25**

Il nostro minestrone di verdure del momento

*Our seasonal vegetable soup*

**20**

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

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

**40**

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

*Char-grilled beef entrance, 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 to sanitary purposes, in accordance with the EC Reg. 853/04.*

# DESSERTS

---

Torta «Palazzo Parigi», cioccolato Guanaja e lampone\*  
*«Palazzo Parigi» cake, Guanaja chocolate and raspberry\**

18

Spuma calda al caffè, cremoso alla banana e gelato all'anice\*  
*Hot coffee mousse, creamy banana and anise ice-cream\**

18

Cremoso allo yogurt\*, mela verde, passion fruit e mais soffiato  
*Yogurt mousse\*, green apple, passion fruit and puffed corn*

16

Tarte tatin di mele, servita calda, con gelato alla vaniglia\*  
*Warm apple tarte tatin with vanilla ice-cream\**

18

Tiramisù

15

I gelati e i sorbetti\* di nostra produzione:  
vaniglia, cioccolato 70%, nocciola, limone, clementine e mango  
*Our homemade ice-creams and sorbets\*:  
vanilla, chocolate 70%, hazelnut, lemon, clementines and mango*

14

Tagliata di frutta fresca  
*Freshly sliced fruit*

16

Tagliata di frutta esotica  
*Freshly sliced exotic 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 to sanitary purposes, in accordance with the EC Reg. 853/04.*





PALAZZO PARIGI  
MILANO  
HOTEL & GRAND SPA