...PER TERMINARE

the final course

PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA

SELEZIONE DI FORMAGGI
cheese selection

LATTE VACCINO
COW MILK

PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI VACCHE ROSSE
Formaggio a pasta dura, latte crudo, stagionato 24 mesi

Raw milk hard cheese, aged for 24 months

AZ. LUIGI GUFFANTI

GORGONZOLA DOLCE DOP
Formaggio erborinato a pasta cruda stagionato 60 giorni

Aged 60-day raw milk blue cheese

AZ. LUIGI GUFFANTI

LATTE DI BUFALA
BUFFALO MILK

ROBIOLA DI BUFALA
Formaggio di latte di bufala, a latte crudo, a crosta fiorita, stagionato 10 giorni

Raw buffalo milk cheese with bloomy rind, aged for 10 days

AZ. LUIGI GUFFANTI

LATTE OVINO
SHEEP MILK

PECORINO VAL D'ORCIA STAGIONATO IN GROTTA "IL MAGNIFICO CACIO DI PIENZA"
Formaggio di latte di pecora pastorizzato, stagionato 100 giorni in grotte di tufo

Pasteurized sheep milk cheese, aged for 100 days in tufa caves

AZ. CASEIFICI VAL D'ORCIA

PECORINO FIORE SARDO
Formaggio di latte crudo ovino stagionato minimo 105 giorni

Raw sheep milk cheese aged for a minimum of 105 days

CASEIFICI DI SARDEGNA AFFINATO DA LUIGI GUFFANTI

LATTE CAPRINO *GOAT MILK*

CAPRABER

Formaggio di capra a latte crudo, semistagionato per 45 giorni a crosta fiorita

Raw goat's milk cheese, semi-aged for 45 days with a bloomy rind

AZ. AGR. IL BOSCASSO - PV

TOMA DI CAPRA STAGIONATA

Formaggio di capra a latte crudo, stagionato per un minimo di 5 mesi

Raw goat's milk cheese, aged for a minimum of 5 months

AZ. AGR. IL BOSCASSO - PV

TRONCHETTO DI CAPRA AL CARBONE VEGETALE

Formaggio di capra a latte crudo, semi stagionato, affinato nel carbone vegetale, stagionato 30 giorni

Raw goat milk cheese, semi-aged and refined with vegetable charcoal, aged for 30 days

AZ. AGR. IL BOSCASSO - PV

CAPRABLU

Formaggio di capra erborinato a latte crudo stagionato un massino di 5 mesi

Raw goat milk blue cheese aged for up to 5 months

AZ. AGR. IL BOSCASSO - PV

in accompagnamento pane ai frutti rossi e mostarda

served with red fruit bread and mustard

SELEZIONE DA 6 ASSAGGI *6 TASTING SELECTION* - Euro 24

SELEZIONE DA 3 ASSAGGI *3 TASTING SELECTION* - Euro 18

CONSIGLIATI IN ABBINAMENTO ***RECOMMENDED WINE PAIRINGS***

Zenato - Valpolicella Sup. Classico 2021 — Euro 15 al calice *by the glass*
Corvina, Rondinella

Château Gravas - Sauternes 2022 — Euro 20 al calice *by the glass*
Semillon

DOLCE FRESCHEZZA
a cool ending

I gelati* di nostra produzione:
vaniglia, cioccolato, mandorla e fava tonka, yogurt e amarena
Our homemade ice-creams:*
vanilla, chocolate, almond and tonka bean, yogurt and sour cherry
14

I sorbetti* di nostra produzione:
limone, lampone, mandarino tardivo, mela cotta e cannella
Our homemade sorbets:*
lemon, raspberry, mandarin, baked apple and cinnamon

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.*

GLI SPECIALI
something special

TORTA "PALAZZO PARIGI"
Biscuit al cacao*, cioccolato fondente 70% e gel al lampone*
Cocoa biscuit, 70% dark chocolate and raspberry gel**
18

BIANCO ASSOLUTO
Chantilly alla vaniglia*, marron glacés e meringa
Vanilla chantilly cream, marron glacés and meringue*
18

"COME UNA VOLTA"
Riso al latte agli agrumi di Sicilia e crema inglese
Sicilian citrus rice pudding and crème anglaise
18

IL NOSTRO PANETTONE
All'albicocca candita servito con crema al mascarpone
Candied apricot panettone served with mascarpone cream
18

CONSIGLIATI IN ABBINAMENTO ***RECOMMENDED WINE PAIRINGS:***

Donnafugata - Ben Ryé 2022 — Euro 30 al calice *by the glass*
Zibibbo (Moscato di Alessandria)

Toro Albalá - Don PX 2020 — Euro 20 al calice *by the glass*
Pedro Ximenez

Cusolito - Zà Tarina 2023 — Euro 30 al calice *by the glass*
Malvasia (Terre Siciliane)

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 costumer 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