

# *menu*



PALAZZO PARIGI  
MILANO  
HOTEL & GRAND SPA

# MENU DEGUSTAZIONE

## *Tasting menu*

Carpaccio di Fassona\* “Martini”, maionese all’orientale e verdure marinate  
*Fassona beef carpaccio\* “Martini”, oriental-style mayonnaise and marinated vegetables*

L’uovo alla brace, spuma di patata\* ed emulsione al Parmigiano reggiano\*  
*Char-grilled egg, potato foam\* and Parmigiano Reggiano\* emulsion*

Il risotto alla milanese con aggiunta di midollo\* alla brace e sugo d’arrosto  
*Milanese style risotto with the addition of grilled marrow\* and roast sauce*

San Pietro\* cotto al burro, sauté di fave, piselli e cipollotto  
*Butter-poached John Dory\*, sautéed broad beans, peas and spring onion*

oppure - or

Agnello cotto alla brace, olive taggiasche, crocchetta di patata al pecorino\* e cicoria  
*Char-grilled lamb with Taggiasca olives, pecorino potato croquette\* and chicory*

Torta Palazzo Parigi, cioccolato bianco, lampone e bisquit alle mandorle  
*Palazzo Parigi cake, white chocolate, raspberry and almond bisquit*

Euro 125

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



# ANTIPASTI

## *appetizers*

### Scampi e gamberi

Pane tostato, lardo, crudo di scampi\* e gamberi\*, scampo\* gratinato, gamberi\* al vapore e salsa cocktail

*Langoustines and prawns*

*Toasted bread, lardo, raw langoustines\* and prawns\*, gratinated langoustine\*, steamed prawns\* and cocktail sauce*

72

### L'uovo alla brace, spuma di patata\* ed emulsione al Parmigiano reggiano\*

*Char-grilled egg with potato foam\* and Parmigiano Reggiano\* emulsion*

28

### Tarte tatin\* di asparagi bianchi, cremoso al caprino e insalata di asparagi

*White asparagus tarte tatin\*, creamy goat cheese and asparagus salad*

32

### Carpaccio di Fassona\* “Martini”, maionese all’orientale e verdure leggermente marinate

*Fassona beef carpaccio\* “Martini”, oriental-style mayonnaise and marinated vegetables*

34



# PRIMI

## *starters*

Risotto alle ortiche\*, salsa cacio e pepe\* e guanciale  
*Nettles\* risotto, "cacio e pepe" sauce\* and guanciale*

34

Pappardelle\* "doppie" all'uovo, astice\* e zuccina trombetta  
*Double-yolk egg pappardelle\*, lobster\* and trombetta zucchini*

48

Anolini ripieni di piselli novelli\*, brodo di prosciutto crudo  
*Handmade anolini filled with fresh peas\*, served in a cured ham broth*

34

Malfatti di ricotta di capra\*, borragine e pomodoro arrostito  
*Goat ricotta\* malfatti, borage and roasted tomato*

34



# SECONDI

## *main courses*

Calamaro\* farcito “alla puttanesca”, pane, pomodoro datterino, peperoncino, acciuga, olive e capperi

*Stuffed squid\* “puttanesca style”, bread, datterino tomato, chili pepper, anchovies, olives and capers*

*preparato per due persone ~ prepared for two people*

86

San Pietro\* cotto al burro, sauté di fave, piselli e cipollotto

*Butter-poached John Dory\*, sautéed broad beans, peas and spring onion*

52

Agnello cotto alla brace, olive taggiasche, crocchetta di patata al pecorino\* e cicoria

*Char-grilled lamb with Taggiasca olives, pecorino potato croquette\* and chicory*

48

Suprema di faraona arrosto, bruschandoli, asparagi verdi e spugnole\*

*Roasted supreme of guinea fowl with bruschandoli, green asparagus and morels*

48



# 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* 28

“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



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  
M I L A N O  
HOTEL & GRAND SPA