

menu
DINNER



PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA

ANTIPASTI

appetizers

Dall'orto... in padella: selezione di verdure saltate in padella

From the garden...to the pan: selection of seasonal pan-sautéed vegetables

20

Gazpacho ai tre pomodori, peperone rosso*, stracciatella e cetriolo carosello

Three-tomato gazpacho with red bell pepper, stracciatella and carosello cucumber*

32

Focaccina cotta nel tegamino, fontina e tartufo nero

Pan-baked focaccia with Fontina cheese and black truffle

43

La Fassona* piemontese “Macelleria Martini” battuta al coltello, salsa tonnata e polvere di capperi

Hand cut “Macelleria Martini” Fassona raw meat, tuna sauce and caper powder*

28

Tartare di tonno*, capperi di Salina, bottarga e limone

Tuna tartare, Salina capers, bottarga and lemon*

37

Sashimi di salmone* servito con salsa Ponzu e crema di avocado

Salmon sashimi served with Ponzu sauce and avocado cream*

29

Caviale nero “Oscetra” accompagnato da blinis* e le sue guarnizioni

“Oscetra” black caviar with blinis and its garnishes*

30gr - 110 | 50gr - 155

Caviale nero “Beluga” accompagnato da blinis* e le sue guarnizioni

“Beluga” black caviar with blinis and its garnishes*

50gr - 465



PRIMI

starters

Candele spezzate, crudaiola di pomodori, capperi, acciughe, origano e olive taggiasche
“Candele spezzate” pasta, raw tomato sauce, capers, anchovies, oregano and Taggiasca olives

32

Pappardelle* “doppie” all’uovo, astice* e zuccina trombetta
Double-yolk egg pappardelle, lobster* and trombetta zucchini*

48

Gnocchetti di patata*, vongole* veraci, friggitelli e bottarga
Potato gnocchi, clams*, friggitelli peppers and bottarga*

43

Spaghettono “Verrigni” al pomodoro e basilico
“Verrigni” Spaghettono pasta, tomato and basil sauteed sauce

24

Tagliatelle fatte in casa “quaranta tuorli” al ragù di vitello*
*Homemade “forty egg yolk” tagliatelle pasta with veal meat sauce**

25

Il nostro minestrone di verdure del momento*
*Our seasonal vegetable soup**

20



SECONDI

main courses

Polpo* alla brace, hummus di ceci, sesamo e cicoria

Char-grilled octopus, chickpea hummus, sesame and chicory*

46

Gamberi rossi di Sicilia* alla brace, riso venere, verdure croccanti e salsa di crostacei

Char-grilled Sicilian red prawns, venere black rice, crunchy vegetables and shellfish sauce*

67

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

Char-grilled fresh fish of the day served with pan sautéed lettuce heart*

45

Suprema di faraona arrosto, finferli* e zucchini in fiore

Roasted supreme of guinea fowl with chanterelles and zucchini blossom*

48

Galletto ruspante cotto al carbone, purè di patate* e bietoline

Char-grilled free-range cockerel, mashed potatoes and chards*

42

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

*Char-grilled beef entrecôte, roasted potatoes and meat sauce**

46



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*

47



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