



PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA





PALAZZO PARIGI
M I L A N O
HOTEL & GRAND SPA

The **Palazzo Parigi** family is waiting for you
to spend magical moments together
in the heart of Milan.

*In a setting of refined flavors and delightful relaxation,
these festive holidays will become a precious memory
that will live with you forever.*





PALAZZO PARIGI
M I L A N O
HOTEL & GRAND SPA

*La famiglia di **Palazzo Parigi** vi aspetta
per trascorrere insieme dei momenti magici
nel cuore di Milano.*

*In una cornice di raffinati sapori e incantevole relax,
queste festività si trasformeranno in un prezioso ricordo
che vi accompagnerà per sempre.*



CHRISTMAS EVE DINNER



FRIED RAVIOLI

filled with winter vegetables

CRUNCHY PUFF PASTRY WITH CREAMED COD

black truffle and turnip greens

RISOTTO

Mantuan pumpkin, Barolo sauce and chestnuts

ROASTED LOBSTER

cannellini beans sauce and seafood

CHOCOLATE PARFAIT

almond cream and rum sauce

OUR HOMEMADE APRICOT PANETTONE

mascarpone and chocolate cream

COFFEE AND SMALL PASTRIES

Euro 185

Mineral water and coffee included, other beverages excluded



CENA DELLA VIGILIA



BARBAJUAN ALLE VERDURE D'INVERNO

CROCCANTE AL BACCALÀ
tartufo nero e cime di rapa

RISOTTO
zucca mantovana, salsa al Barolo e castagna

ASTICE ARROSTO
passatina di cannellini e frutti di mare

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO
cremoso alla mandorla e salsa al rhum

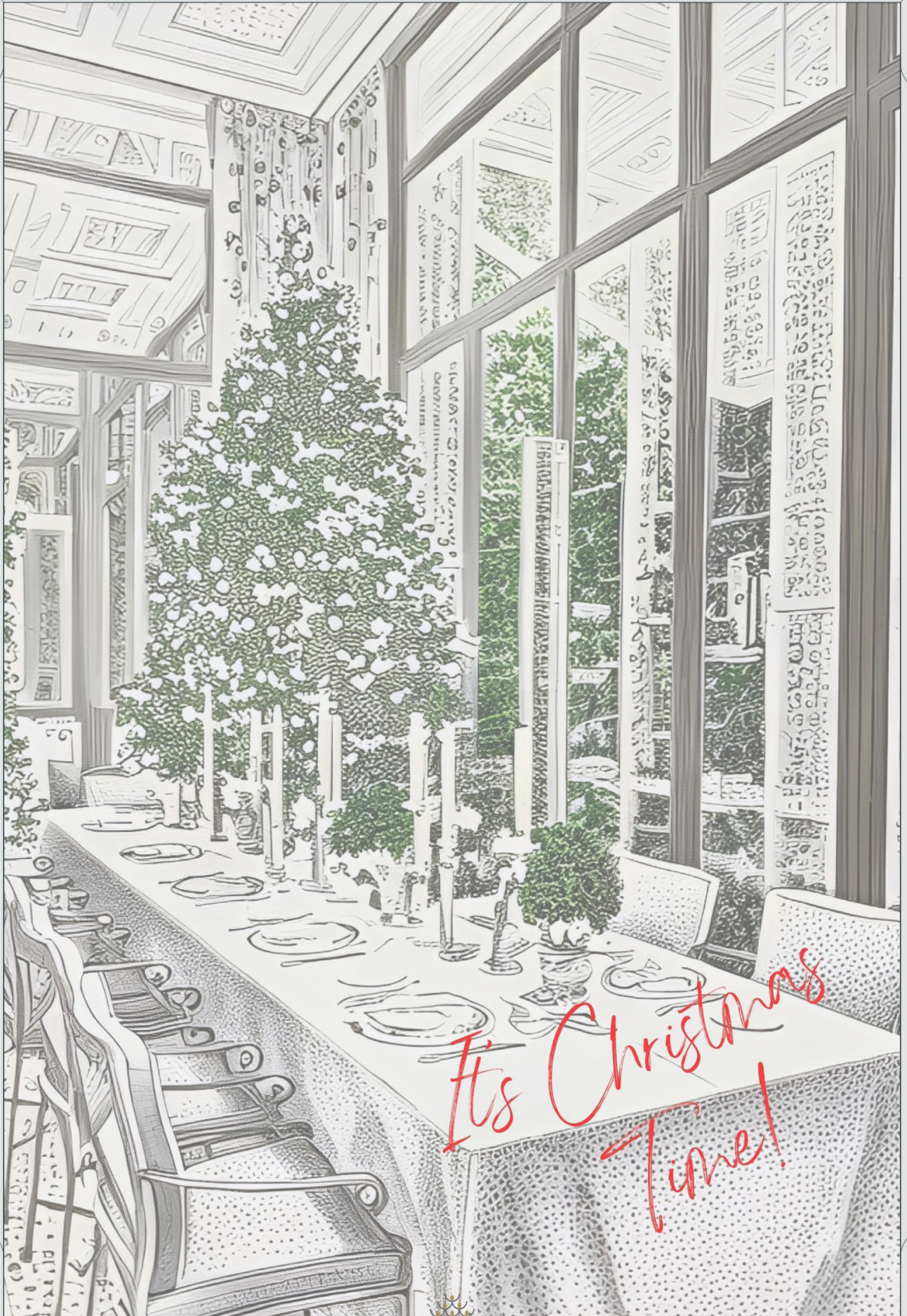
IL NOSTRO PANETTONE ALL'ALBICOCCA
crema al mascarpone e al cioccolato

CAFFÈ E MIGNARDISES

Euro 185

Acqua e caffè inclusi, altre bevande escluse





*It's Christmas
Time!*



CHRISTMAS LUNCH



*A glass of sparkling wine along with:
Cannolo filled with Russian salad
Foie gras and bread brioche
Wild salmon and caviar*

GUINEA FOWL SALAD
radicchio, walnuts, pomegranate and salted zabaione

TRADITIONAL TORTELLINI (FILLED EMILIAN PASTA)
in Capon broth

MUSHROOM-FILLED PACCHERI
black cabbage and Parmesan cheese

CRUSTED VEAL FILLET
stuffed with artichokes and bacon, fondant potatoes

ALMOND BISCUIT
Madagascar chocolate mousse, mandarin mousse and fermented dates

OUR HOMEMADE APRICOT PANETTONE
mascarpone and chocolate cream

COFFEE AND SMALL PASTRIES

Euro 230

Mineral water and coffee included, other beverages excluded



PRANZO DI NATALE



*Un calice di bollicine per accompagnare:
Cannolo di insalata russa
Foie gras e pan brioche
Salmone selvaggio e caviale*

FARAONA IN INSALATA
radicchio, noci, melograno e zabaione salato

TORTELLINI DELLA TRADIZIONE
brodo di cappone

PACCHERI RIPIENI AI FUNGHI
cavolo nero e Parmigiano

FILETTO DI VITELLA IN CROSTA
carciofi e guanciale, patate fondenti

BISCUIT ALLE MANDORLE
*mousse al cioccolato del Madagascar, spuma al mandarino
e datteri in fermento*

IL NOSTRO PANETTONE ALL'ALBICOCCA
crema al mascarpone e al cioccolato

CAFFÈ E MIGNARDISES

Euro 230

Acqua e caffè inclusi, altre bevande escluse



Greetings from Milano!



NEW YEAR'S EVE DINNER

*A glass of sparkling wine along with:
Tartlet, Romanesco broccoli and sea urchin
Fried raviolo filled with Culatello
King Crab Russian salad*

AMBERJACK TARTARE
caviar, green celery and beet

POTATO CREAM
codfish and tuna bottarga

RAVIOLI
*stuffed with shrimp and black truffle,
foie gras sauce and stewed savoy cabbage*

RISOTTO
thorny artichokes and lemon

GREEN APPLE SORBET

TURBOT AND SPINACH
celeriac, Champagne and caviar

RICOTTA CHEESECAKE
golden pomegranate and sparkling wine jelly

...after midnight

COTECHINO AND NORCIA LENTILS

COFFEE AND SMALL PASTRIES

Euro 400

Mineral water and coffee included, other beverages excluded



CENA DI SAN SILVESTRO

Un calice di bollicine per accompagnare:

Tartelletta, romanesco e riccio di mare

Raviolo fritto ripieno di Culatello

Insalata russa di king crab

TARTARE DI RICCIOLA

caviale, sedano verde e barbabietola

CREMA DI PATATA

baccalà e bottarga di tonno

RAVIOLI

ripieni di gambero e tartufo nero,

salsa al foie gras e verza stufata

RISOTTO

carciofi spinosi e limone

SORBETTO ALLA MELA VERDE

ROMBO E SPINACINO

sedano rapa, Champagne e caviale

CHEESECAKE ALLA RICOTTA

melograno dorato e gel allo spumante

...dopo la mezzanotte

COTECHINO E LENTICCHIE DI NORCIA

CAFFÈ E MIGNARDISES

Euro 400

Acqua e caffè inclusi, altre bevande escluse



The festive Afternoon Tea



AFTERNOON TEA - FESTIVE SEASON EDITION

*The Afternoon Tea is a moment of pure pleasure
to be shared in the cozy Christmas atmosphere of
Caffè Parigi.*

*Between elegance and English tradition.
from 4:00 PM to 6:00 PM*



CLASSIC

*Assortment of finger sandwiches, pastries and tea of choice among
the six types available*

Euro 35

À LA FRANCAISE

*Assortment of finger sandwiches, pastries, tea of choice among
the six types available and a glass of Champagne*

Euro 48



L'AFTERNOON TEA DELLE FESTIVITÀ

Il tè del pomeriggio diventa un momento di puro piacere da condividere, avvolti nell'accogliente atmosfera natalizia di Caffè Parigi.

*Un connubio di eleganza e tradizione inglese
vi attende dalle 16.00 alle 18.00.*



CLASSIC

*Assortimento di sandwiches, piccola pasticceria e un tè
a scelta tra le sei tipologie selezionate*

Euro 35

À LA FRANCAISE

*Assortimento di sandwiches, piccola pasticceria,
e un tè a scelta tra le sei tipologie selezionate
accompagnate da un calice di Champagne*

Euro 48



Moments to gift



GIFT VOUCHER

*During this festive season, give an emotion as present with
Palazzo Parigi Hotel & Grand Spa.*

*Customizable gift vouchers to surprise and satisfy
every taste and need:
from treatments and wellness packages at the Grand Spa
to culinary experiences at our Gastronomic Restaurant,
until an Afternoon Tea or an aperitivo at Caffè Parigi.*

*A unique experience that will make
your gift unforgettable.*



THE PALAZZO PARIGI PANETTONE

*The candied apricot panettone handmade by our Pastry Chefs
is a delicious pleasure to indulge in or a great moment
of taste to gift.*

Euro 40 per Kg.



GIFT VOUCHER

*Per queste feste, regalate un'emozione con
Palazzo Parigi Hotel & Grand Spa.*

*Voucher regalo personalizzabili per sorprendere e soddisfare ogni
tipo di gusto ed esigenza:*

*dai trattamenti e percorsi benessere della Grand Spa
alle proposte culinarie del nostro Ristorante Gastronomico,
fino all'Afternoon Tea e all'aperitivo presso Caffè Parigi*

*Un'esperienza unica che renderà
il vostro regalo indimenticabile.*



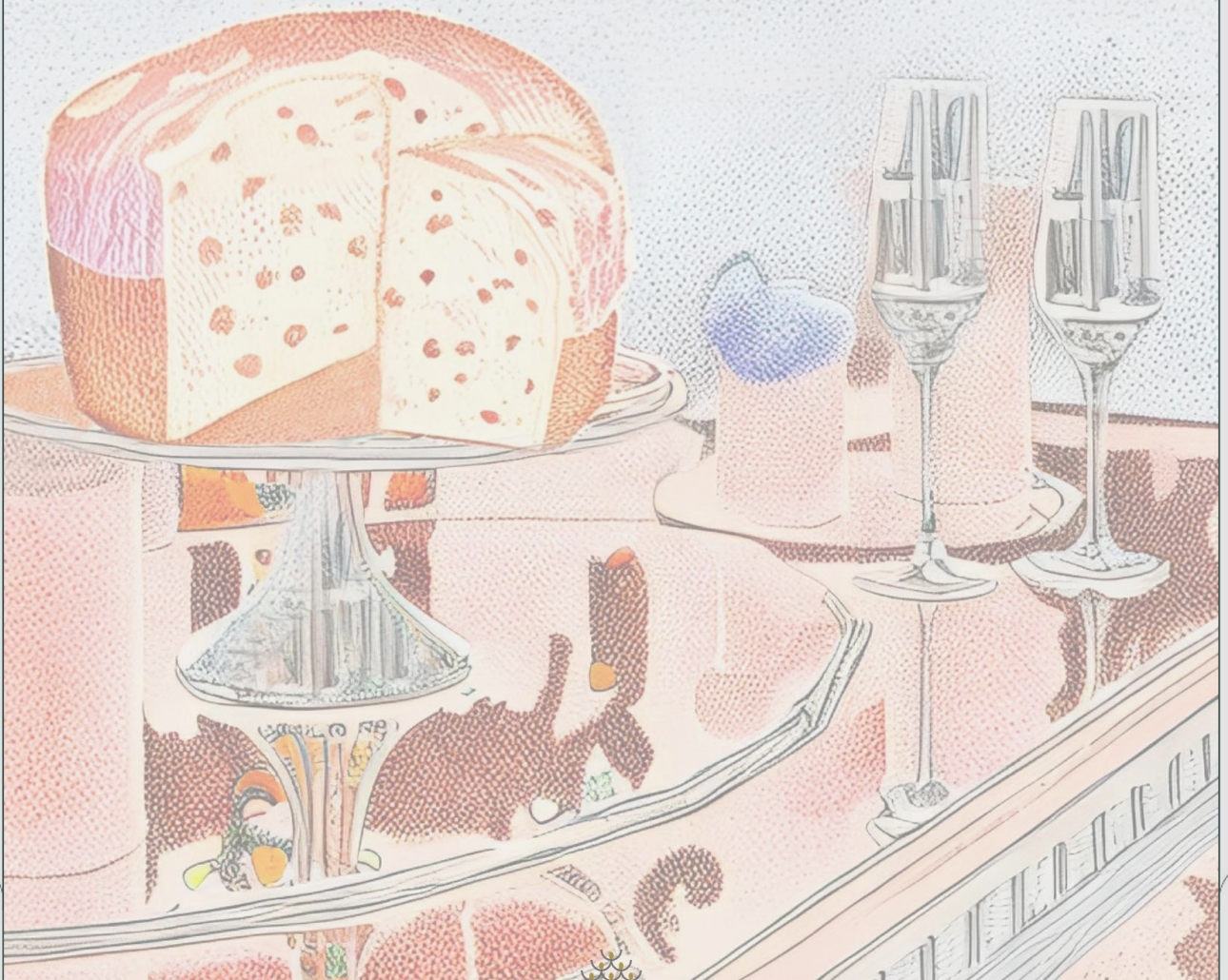
IL PANETTONE DI PALAZZO PARIGI

*Il panettone all'albicocca candita creato artigianalmente
dai nostri pasticceri è una deliziosa idea regalo
per concedersi o donare momenti di gusto.*

Euro 40 al Kg.



*The Palazzo Parigi
Panettone*





PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA

Happy Festive Season!

INFO & RESERVATIONS

restaurants@palazzoparigi.com

Tel. +39 02 6256 2167

