

menu



PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA

MENU DEGUSTAZIONE

Tasting menu

Un percorso di sapori ideato per celebrare le nostre montagne, servito in sequenza a Euro 125.

Disponibile anche à la carte.

A journey of flavors crafted to honor our mountains, served as a tasting menu for Euro 125.

Also available à la carte.

Trota salmonata* del Trentino marinata alle erbe, burro montato e pane di castagna*

Trentino salmon trout marinated with herbs, whipped butter and chestnut bread**

38

Sotto la neve....

Crumble ai porcini, ragout di topinambur*, zucca, ortica e spuma di cavolfiore

Under the Snow...

Porcini crumble, Jerusalem artichoke ragout, pumpkin, nettles and cauliflower foam*

35

Raviolo “come un pizzocchero”*

grano saraceno, patata, verza, Bitto e burro all’aglio e salvia

“Like a Pizzocchero” Raviolo

buckwheat, potato, savoy cabbage, Bitto cheese and garlic-sage butter

36

Costolette di cervo arrosto

gnocchetti di rapa rossa, radicchio tardivo e lardo d’Arnad

Roast Venison Ribs

beetroot gnocchetti, late radicchio and Arnad lard

48

Sablé salato al panettone, mousse al mascarpone, zafferano e gelato al pino mugo*

*Savory Panettone Sablé, mascarpone mousse, saffron, and mountain pine ice-cream**

20



ANTIPASTI

appetizers

Crudo di ricciola*, salsa yogurt, cime di rapa e caviale Oscetra

Raw amberjack, yogurt sauce, broccoli rabe and Oscietra caviar*

44

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

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

28

con aggiunta di tartufo nero pregiato - 44

enhanced with fine black truffle - 44

Funghi porcini cotti al forno, patata croccante* e salsa verde*

Oven-roasted porcini mushrooms, crispy potato and green sauce**

34

Verza ripiena di foie gras d'anatra, cotta in sfoglia*, tartufo nero e salsa d'arrosto

Savoy cabbage stuffed with duck foie gras, baked in pastry, black truffle and roast sauce*

44



PRIMI

starters

Risotto ai gamberi rossi* e tartufo nero pregiato

Risotto with red prawns and fine black truffle*

52

Fagottini* di pasta fresca ripieni di topinambur e carciofi, pistacchio e leggera salsa al blu di capra*

Fresh pasta "fagottini" filled with Jerusalem artichokes and artichokes, pistachios and a light goat blue cheese sauce**

34

Tagliolini* "quaranta tuorli", burro, limone e calamaretti spillo*

Forty-yolk tagliolini with butter, lemon, and tender baby calamari**

44

Candele spezzate al ragù di anatra*, cannellini* e melograno

Broken candele pasta with duck ragout, cannellini beans* and pomegranate*

36



SECONDI

main courses

Capesante* appena scottate, carciofi spinosi e bottarga

Gently seared scallops with spiny artichokes and bottarga

48

Sogliola* cotta sulla brace, salsa allo Champagne, asparagi di mare e purè di patata

Char-grilled sole, Champagne sauce, sea asparagus and potato purée*

preparata per due persone ~ prepared for two people

135

Piccione* “Miroglio” arrosto, cavolo toscano, cardi e tartufo nero

Roasted “Miroglio” pigeon with Tuscan kale, cardoons and black truffle*

52

Animella di vitello “burro e salvia”, porcini, zucca butternut e mais croccante*

*Veal sweetbreads “butter and sage”, porcini mushrooms, butternut squash and crispy corn**

45



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