

# RISTORANTE



PALAZZO PARIGI  
MILANO  
HOTEL & GRAND SPA

# I NOSTRI SIGNATURE DISHES

## I PIATTI DELLA TRADIZIONE

Il Risotto mantecato alla milanese

*Milanese style risotto*

24

“L'Oss bus” di vitello in gremolada servito con il riso al salto croccante\*

*Veal osso buco with gremolata sauce served with saffron crunchy rice\**

38

Costoletta di vitello impanata nei grissini, cotta “al rosa”  
servita con patate novelle arrosto, insalata mistica e maionese allo zafferano

*Grissini breaded veal chop served with wild salad,  
roasted potatoes and saffron mayonnaise*

38

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.*

## ANTIPASTI *APPETIZERS*

La Fassona\* piemontese “macelleria Martini” battuta al coltello, Fiore Sardo,  
puntarelle croccanti e maionese ai funghi

*Hand cut “Martini Butcher” Fassona raw meat\*, pecorino cheese, crunchy chicory  
and mushrooms mayonnaise*

26

Tartare di tonno\*, capperi di Salina, marmellata di cipolla rossa,  
limone e origano fresco

*Tuna tartare\*, Salina capers, red onion jam, lemon and fresh oregano*

34

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

*Salmon\* sashimi served with Ponzu sauce and avocado cream*

29

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

*From the garden...to the pan: selection of seasonal pan salted vegetables*

19

Caviale “Kaluga Amur” accompagnato da blinis\* e le sue guarnizioni

*“Kaluga Amur” caviar with blinis\* and its garnishes*

10gr - 40

30gr - 110

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.*

## PRIMI STARTERS

Spaghettono "Verrigni" al pomodoro e basilico

*"Verrigni" spaghetti pasta, tomato and basil*

20

Tagliatelle fatte in casa "quaranta tuorli" al ragù di vitello\*

*Homemade tagliatelle pasta "forty egg yolk" with veal meat sauce\**

24

Il nostro minestrone di verdure del momento

*Our seasonal vegetables soup*

18

## SECONDI MAIN COURSES

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

*Fresh char-grilled fish\* of the day, lettuce heart in a pan*

37

Galletto ruspante cotto al carbone, purè di patate\* e biette

*Barbecue cooked young rooster, mashed potatoes\* and chards*

34

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

*Char-grilled beef entrecote, roasted potatoes and meat sauce\**

38

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.*

# I PIATTI DEL MOMENTO



Stoccafisso mantecato, peperone alla brace, capperi e acciughe

*Creamed stockfish, grilled pepper, capers and anchovies*

26

Gamberi rossi\* e carciofi cotti e crudi, salsa al dragoncello

*Red prawns\* and cooked and raw artichokes, tarragon sauce*

38

Linguine ai ricci di mare

*Linguine pasta with sea urchins*

34

Agnolotti del Plin Zucca&Zola, nocciole e radicchio tardivo

*Plin ravioli with butternut squash and zola, hazelnuts and tardive radicchio*

26

Capesante\* alla brace, zucca e cardoncelli

*Char-grilled scallops\*, butternut squash and cardoncelli mushrooms*

52

Ganascino di vitello brasato, cime di rapa piccanti e maionese di ceci\*

*Braised veal cheek, spicy turnip greens and chickpea\* mayonnaise*

42

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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.*

## DESSERTS

Monte bianco, meringa, Chantilly alla vaniglia e marron glacée

*Mont Blanc, meringue, vanilla Chantilly and marron glacé*

16

Il nostro profiterole: bignè, gelato\* alla vaniglia del Madagascar e salsa al cioccolato

*Our profiterole: cream puffs, Madagascar vanilla ice-cream\* and chocolate sauce*

16

Tarte tatin di mele, servita calda, con gelato\* alla vaniglia

*Warm apple tarte tatin with vanilla ice-cream\**

15

Tiramisù\*

14

I gelati e i sorbetti\* di nostra produzione

*Our homemade ice-creams and sorbets\**

12

Tagliata di frutta fresca

*Fresh sliced fruit*

16

Tagliata di frutta esotica

*Fresh exotic sliced 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 sanitary purpose, in accordance with the EC Reg. 853/04.*