



PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA



BRUNCH DI PASQUA A PALAZZO

IL FORNAIO

PANE CASERECCIO
FOCACCE GENOVESI
PIZZA
GRISSINI
SFOGLIE DI POLENTA E CECI

IL SALUMAIO

CRUDO DI PARMA RISERVA 24 MESI
CULATELLO DI ZIBELLO DOP
PANCETTA DI ZIBELLO
SALAME FELINO
SALAME STROLGHINO
MORTADELLA AL PISTACCHIO
LARDO DI COLONNATA
GNOCCO FRITTO SERVITO CALDO
GIARDINIERA FATTA IN CASA

IL MASTRO CASARO

GORGONZOLA DOLCE
PECORINO SEMI STAGIONATO DI PIENZA
PARMIGIANO REGGIANO
TALEGGIO
TOMA AI DUE LATTI
ROBIOLA DI BUFALA
MOZZARELLA E BURRATA DI BUFALA
FORMAGGI CAPRINI
CONFETTURE

INIZI DI STAGIONE

TORTE PASQUALINE
INSALATA DI FAVE E PECORINO
UOVA RIPIENE
FRITTATA AGLI ASPARAGI SELVATICI
FRITTATA ALLA RICOTTA E CICORINO
ALICI RIPIENE
CARCIOFI ALLA GIUDEA
ASPARAGI GRATINATI ALLA MILANESE
FASSONA BATTUTA AL COLTELLO
VITELLO TONNATO
PUNTARELLE CROCCANTI E ACCIUGHE DEL
CANTABRICO
IL NOSTRO SALMONE MARINATO E AFFUMICATO
FAGIOLI ALL'UCCELLETTO
INSALATE

L'ORTO NEL PIATTO

ZUPPA D'ORZO E LEGUMI
ZUPPA DI PRIMIZIE
RISOTTO ZUCCHINE IN FIORE, GAMBERI E
STRACCIATELLA DI BUFALA
CRESPELLE GRATINATE, RIPIENE DI CAPRINO ED
ERBETTE

IL SAPORE DEI RICORDI

MAIALINO DA LATTE ARROSTO
PATATE NOVELLE ARROSTO
VERDURE DELL'ORTO SALTATE IN PADELLA
CICORINO AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

GRIGLIATA DI PASQUA

COSTOLETTE D'AGNELLO
PICANHA DI MANZO
NODINO DI VITELLO
SALSICCE

I DOLCI DELLA TRADIZIONE

COLOMBA "PALAZZO PARIGI"
PASTIERA NAPOLETANA
UOVA DI CIOCCOLATO
TORTE TRADIZIONALI
TIRAMISÙ
DELIZIE AL CIOCCOLATO
FRUTTA FRESCA

€ 125 A PERSONA, CAFFÈ E ACQUA INCLUSI,
ALTRE BEVANDE ESCLUSE

