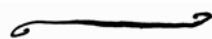




ANTIPASTI

APPETIZERS



Baccalà mantecato, peperone alla brace, aglio orsino e croccante al nero di seppia
Creamy salted codfish, char-grilled pepper, orsino garlic and crunchy bread with squid ink

28

Uovo alla brace, insalata di farro e asparagi, salsa al Parmigiano Reggiano
Char-grilled egg, spelt and asparagus salad, Parmigiano Reggiano cheese sauce

24

Il nostro crudo di pesce, tonno rosso, ricciola, gamberi viola, scampo* e ostrica
Our raw fish, red tuna, amberjack, violet shrimps, scampi and oyster*

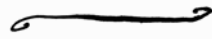
55

Carpaccio di Fassona, salsa all'uovo, barbabietola, caviale e foglie di senape
Fassona raw meat carpaccio, egg sauce, beetroot, caviar and mustard leaves

27

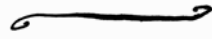
Animelle di vitello alla Milanese, rucola selvatica, pecorino e aceto al dragoncello
Milanese style veal sweetbread, wild rocket, Pecorino cheese and tarragon scented vinegar

25



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES



Tortelli di pasta fresca, ricotta di pecora, carciofi spinosi e tartufo nero
Fresh tortelli pasta, sheep ricotta cheese, spiny artichokes and black truffle

24

Spaghetti alla chitarra fatti in casa, zucchini, guanciale, cacio e pepe
Homemade chitarra spaghetti, zucchini, cheek lard and cacio cheese and black pepper sauce

25

Risotto mantecato al latte di bufala, alici marinate e crema di pomodoro bruciato
Creamy risotto with buffalo milk, marinated anchovies and braised tomato sauce

27

Zuppa di primizie del momento e salsa di piselli alla menta
Seasonal first fruits soup and green beans mint scented

23

Calamarata “Verrigni”, ragoût di ventresca di tonno, datterini, capperi e bottarga
“Verrigni” calamarata pasta, ventresca tuna sauce, cherry tomatoes, capers and bottarga

25



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES



Pescato del giorno cotto nel forno a legna
Fresh char-grilled fish of the day, wood oven cooked

35

Triglia croccante, puntarelle, olive nere e crescione
Crunchy red mullet, puntarelle, black olives and watercress

28

Astice arrosto, zucchine in fiore e panzanella d'astice
Roasted lobster, courgettes flower and lobster panzanella

48

Agnello da latte, cipolla caramellata, cicorino aglio, olio e peperoncino
Lamb, candied onion, chicory with garlic, oil and chilli pepper

36

Petto d'anatra, biette all'olio, maionese di ceci e arancia candita
Duck breast, chards, chickpeas mayonnaise and candied orange

35

Bistecca alla Fiorentina cotta sulle braci, spinacino all'italiana, patatine novelle al salto
Char-grilled Piedmontese florentine T-bone steak, Italian spinaches, salted little potatoes

135 (per due persone, *for two people*)



DESSERTS



Sfera tropicale, cocco, mango confit, carpaccio d'ananas e frutto della passione
Tropical ball, coconut, confit mango, pineapple carpaccio and passion fruit

15

Mousse al cioccolato bianco, croccante al pistacchio e lamponi
White chocolate mousse, crunchy pistachio and raspberries

14

Tiramisù rivisitato, bavarese al caffè, cremoso al mascarpone e gelatina al caffè
Revisited tiramisù, coffee bavarese, mascarpone cheese cream and gelatin coffee

12

Un dolce limone, frolla alle mandorle, crema al lime, cioccolato fondente e limone
A sweet lemon, almonds shortcrust pastry, lime cream, dark chocolate and lemon

12


Gelati, sorbetti e granite di nostra produzione
Homemade ice-cream, sorbets and granite

12



MILANO
MILAN

I piatti della tradizione a Palazzo Parigi
Traditional Milanese dishes at Palazzo Parigi



Risotto alla Milanese, midollo e ristretto di sugo d'arrosto
Milanese style risotto, marrow and roasted beef sauce

24

Ossobuco di vitello in gremolata, riso al salto croccante
Veal ossobuco, gremolata sauce, crunchy salted rice

34

Costoletta di vitello impanata nei grissini, insalata misticanza
Grissini breaded veal chop, wild salad

35



*Tutti i prezzi sono espressi in Euro, IVA e servizio inclusi.
I prodotti contrassegnati con * indicano materia prima surgelata o congelata all'origine. Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, 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. 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. A disposizione della clientela il libro degli ingredienti con evidenza degli allergeni presenti.*

*All prices are expressed in Euro , VAT and service are included .
Products marked with * indicate raw material frozen. Some fresh products are subjected to fast temperature blast chilling, 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*

Our staff is available to provide any information about the nature of raw materials used and courses method preparations on the menu. Customer is asked to tell our staff when they need to not consume some ingredients than can cause them allergies. The ingredients book, where the allergens are highlighted, is available for our customers

