



FESTIVE SEASON MENUS
2018 - 2019



PALAZZO PARIGI
MILANO
HOTEL & GRAND SPA



PALAZZO PARIGI È LIETO DI INVITARVI A FESTEGGIARE INSIEME LE PROSSIME FESTIVITÀ.

IL **RISTORANTE GASTRONOMICO** INCORNICIA LA **CENA DELLA VIGILIA** E IL TRADIZIONALE **PRANZO DI NATALE** CON DEI MENÙ CREATIVI E LA LUMINOSA **BALLROOM** OSPITA I GRANDI FESTEGGIAMENTI PER ACCOGLIERE IL NUOVO ANNO: LASCIATEVI ENTUSIASMARE DA UN INTRATTENIMENTO MUSICALE DAL VIVO DURANTE IL **CENONE DI SAN SILVESTRO** !

PALAZZO PARIGI IS PLEASED TO INVITE YOU TO CELEBRATE THE UPCOMING FESTIVE SEASON.

GASTRONOMIC RESTAURANT FRAMES THE **CHRISTMAS EVE DINNER** AND THE TRADITIONAL **CHRISTMAS LUNCH** WITH SIGNATURE MENUS AND THE BRIGHT **BALLROOM** HOSTS THE VIBRANT CELEBRATIONS TO WELCOME THE NEW YEAR: LET YOURSELF BE THRILLED BY LIVE MUSICAL ENTERTAINMENT DURING THE **NEW YEAR'S EVE DINNER!**



I MENÙ DELLE FESTIVITÀ:

FESTIVE SEASON MENU:

CENA DALLA VIGILIA - MENÙ BIANCO

CHRISTMAS EVE'S DINNER - WHITE MENU

PRANZO DI NATALE - MENÙ ROSSO

CHRISTMAS LUNCH - RED MENU

CENONE DI SAN SILVESTRO - MENÙ ORO

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER - GOLD MENU

CONTATTI

CONTACTS



I MENÙ DELLE FESTIVITÀ

FESTIVE SEASON MENU

PER LA **CENA DELLA VIGILIA** IL **BIANCO** INVADE I PIATTI CON DELICATE PROPOSTE A BASE DI PESCE E VERDURE. **GAMBERI** E **BARBABIETOLA** TINGONO DI **ROSSO** LE PORTATE DEL TRADIZIONALE **PRANZO DI NATALE**. **L'ORO** ACCOMPAGNA I PIATTI DEL GRANDE **CENONE DI SAN SILVESTRO**.

A COMPLETARE OGNI MENÙ, IL NOSTRO CHEF SOMMELIER PROPONE UNA SELEZIONE DI VINI E BOLLICINE VOLTA AD ESALTARE E CELEBRARE I SAPORI DI OGNI PIATTO.

FOR **CHRISTMAS EVE DINNER**, A TRIUMPH OF **WHITE** INVADES THE DISHES WITH DELICATE PROPOSALS BASED ON FISH AND VEGETABLES. **SHRIMP** AND **BEETROOT DYE** OF **RED** THE COURSES OF THE TRADITIONAL **CHRISTMAS LUNCH**. **GOLD** ACCOMPANIES THE DISHES OF THE **NEW YEAR'S EVE GALA DINNER**.

TO COMPLETE EACH MENU, OUR CHEF SOMMELIER PROPOSES A SELECTION OF WINES TO ENHANCE AND CELEBRATE THE FLAVORS OF EACH DISH.



CENA DELLA VIGILIA DI NATALE - MENÙ BIANCO
CHRISTMAS EVE DINNER - WHITE MENU

RISTORANTE GASTRONOMICO

SEPIOLINE AL VAPORE SPUMA DI PATATA E SEDANO BIANCO
STEAMED LITTLE CUTTLFISH POTATOES FOAM AND WHITE
CELERY

CAPESANTE APPENA SCOTTATE
CAVOLFIORE E TOPINAMBUR CROCCANTE
LIGHTLY SALTED SEA SCALLOP
CAULIFLOWER AND CRUNCHY JERUSALEM ARTICHOKE

RAVIOLI DI RISO RIPIENI DI BACCALÀ
CAVIALE E CRESCENZA
RICE DUMPLING FILLED WITH SALTED CODFISH
CAVIAR AND CRESCENZA CHEESE

ROMBO ALLA BRACE
ASPARAGI BIANCHI E TARTUFO NERO
CHAR-GRILLED TURBOT
WHITE ASPARAGUS AND BLACK TRUFFLE

LA NOSTRA MERINGATA
CREMA AL LIMONE, VANIGLIA E CIOCCOLATO CROCCANTE
OUR MERINGUE CAKE
LEMON CREAM, VANILLA AND CRISPY CHOCOLATE

IL PANETTONE "PALAZZO PARIGI" E LE SUE SALSE
PANETTONE "PALAZZO PARIGI" AND SAUCES

CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA
COFFEE AND PETIT FOUR

EURO 140 - VINI ESCLUSI - WINE EXCLUDED



PRANZO DI NATALE - MENÙ ROSSO

CHRISTMAS LUNCH - RED MENU

RISTORANTE GASTRONOMICO

CANNOLO DI GAMBERI ROSSI
CANNOLO FILLED WITH RED SHRIMPS

ZUPPETTA DI CARCIOFI SPINOSI
TUORLO D'UOVO CROCCANTE E TARTUFO BIANCO D'ALBA
SPINY ARTICHOKE SOUP
CRISPY EGG YOLK AND ALBA WHITE TRUFFLE

I CAPPELLETTI DELLA TRADIZIONE IN BRODO DI CAPPONE
TRADITIONAL CAPPELLETTI PASTA WITH CAPON BROTH

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA SPUMA DI SCAMORZA AFFUMICATA
BEETROOT RISOTTO SMOKED SCAMORZA CHEESE FOAM

FONDENTE DI BUE GRASSO DI CARRÙZUCCA E RADICCHIO TARDIVO
STEW CARRÙ OX PUMPKIN AND TARDIVE RADICCHIO

TRONCHETTO DI NATALE CIOCCOLATO E LAMPONE
CHRISTMAS LOG CHOCOLATE AND RASPBERRY

IL PANETTONE "PALAZZO PARIGI" E LE SUE SALSE
PANETTONE "PALAZZO PARIGI" AND ITS SAUCES

CAFFÈ E PICCOLA PASTICCERIA
COFFEE AND PETIT FOUR

EURO 160 - VINI ESCLUSI - WINE EXCLUDED



CENA DELLA VIGILIA E PRANZO DI NATALE
MENÙ BAMBINI

CHRISTMAS EVE DINNER AND CHRISTMAS LUNCH
CHILDREN'S MENU

FINO A 6 ANNI
TILL 6 YEARS OLD

TAGLIATELLE AL RAGÙ
HOMEMADE TAGLIATELLE PASTA WITH VEAL RAGOUT

COTOLETTA DI VITELLO CON PATATINE FRITTE
MILANESE VEAL BREADED CUTLET AND FRENCH FRIES

TIRAMISÙ

EURO 70 A PERSONA - ESCLUSE BEVANDE
EURO 70 PER PERSON - BEVERAGE EXCLUDED



CENONE DI SAN SILVESTRO - MENÙ ORO
NEW YEAR'S EVE GALA DINNER - GOLD MENU

BALLROOM

APERITIVO DI BENVENUTO PRESSO IL GRAN FOYER CANOVA
DALLE 20.00 ALLE 21.00

WELCOME APERITIF AT GRAND FOYER CANOVA
FROM 8PM TO 9PM

SCAMPO ARROSTO VERTICALE DI POMODORO ED ERBE
ROASTED SCAMPI VERTICAL OF TOMATOES AND HERBS

RAVIOLO GRANCHIO REALE E SCHIUMA "GIALLOZAFFERANO"
DUMPLING KING CRAB AND "YELLOW SAFFRON" FOAM

RISOTTO BOLLICINE, TALEGGIO E TARTUFO NERO
RISOTTO SPARKLING WINE, TALEGGIO CHEESE AND BLACK TRUFFLE

BRANZINO PATATE CROCCANTI E CURRY
SEABASS CRISPY POTATOES AND CURRY

CARAMELLO SALATO, VANIGLIA E NOCCIOLA
SALTY CARAMEL, VANNILA AND HAZELNUT

CAFFÈ E MIGNARDISE
COFFEE AND PETIT FOUR

COTECHINO E LENTICCHIE
COTECHINO AND LENTILS

EURO 260 VINI ESCLUSI - WINE EXCLUDED



CENA DI SAN SILVESTRO - MENÙ BAMBINI

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER - CHILDREN'S MENU

FINO A 6 ANNI

TILL 6 YEARS OLD

TAGLIATELLE AL RAGÙ

HOMEMADE TAGLIATELLE PASTA WITH VEAL RAGOUT

COTOLETTA DI VITELLO CON PATATINE FRITTE

MILANESE VEAL BREADED CUTLET AND FRENCH FRIES

TIRAMISÙ

EURO 120 A PERSONA - ESCLUSE BEVANDE

EURO 120 PER PERSON - BEVERAGE EXCLUDED



**PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI,
CONTATTARE:**

FOR INFORMATION AND RESERVATIONS,
PLEASE CONTACT:

PALAZZO PARIGI HOTEL & GRAND SPA
02. 62562167
RESTAURANTS@PALAZZOPARIGI.COM



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