



*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.*

*Per esigenze o richieste particolari invitiamo a contattare il nostro In Room Dining Manager.  
Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi.*

\*\*\*\*\*

*Dear Guest,*

*The staff is available in providing any information about the ingredients and the methods of preparation of the plates on menu.*

*The customer is invited to inform the staff about the need to consume free food of certain allergenic substances.*

*Our plates 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.*

*For special needs or request please contact our In Room Dining Manager.  
All price are in EUR Vat and service included.*

## PRIMA COLAZIONE

Siamo lieti di servire la prima colazione 24 ore su 24. Preghiamo di notare che la selezione del fornaio è disponibile dalle 6.00 alle 12.00

## BREAKFAST

We are pleased to serve breakfast all day. Please note the bakery selection is available from 6.00 am to 12.00 pm

### CONTINENTALE

€ 25,00

Selezione del fornaio\* con burro, marmellate, confetture e miele, spremuta fresca di arancia o pompelmo, bevanda calda a scelta, tagliata di frutta fresca.

### CONTINENTAL

€ 25,00

*Bakery basket selection\* with butter, jam, freshly squeezed orange or grapefruit juice, a choice of warm beverage, thinly sliced fresh fruit.*

### AMERICANA

€ 34,00

Selezione del fornaio\* con burro, marmellata, confetture e miele, spremuta fresca di arancia o pompelmo, bevanda calda a scelta, 2 uova con condimento a piacere e scelta tra piatto di frutta o cereali abbinati a yogurt o latte

### AMERICAN

€ 34,00

*Bakery basket selection\* with butter, jam, freshly squeezed orange or grapefruit juice, a choice of warm beverage, two eggs with an extra ingredient, and a choice between sliced fresh fruit or cereal with yogurt or milk.*

### SALUTARE

€ 30,00

Pane e toast integrali, miele, marmellate e confetture senza zuccheri aggiunti, centrifuga di frutta del giorno, all brain e yogurt magro, bevanda calda a scelta, macedonia o tagliata di frutta fresca.

### HEALTHY

€ 30,00

*Whole-wheat bread, croissants\* and toasts, "no sugar added" jams, fresh juice of the day, all-bran with low fat yogurt, a choice of warm beverage, thinly sliced fresh fruit or fruit salad.*

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. 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.

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.

Our staff is available to provide any information about the nature of raw materials used and courses method preparations on the menu.

## À LA CARTE

### BEVANDE CALDE

Espresso	€ 6,00
Latte	€ 4,00
Cappuccino	€ 8,00
Doppio espresso	€ 9,00
Latte macchiato	€ 7,00
Caffè americano	€ 7,00
Cioccolata calda	€ 7,00
Selezione di tè e tisane	da € 9,00 a €13,00

### BEVANDE FREDDI

Spremuta fresca (Arancia, pompelmo e limone)	€ 12,00
Centrifuga di frutta o verdura	€ 16,00
Frullato di frutta	€ 16,00
Succhi in bottiglia	€ 9,00

### SPECIALITÀ DEL FORNAIO\*

Croissant, croissant integrali, selezione di pane e toast, muffin, serviti con marmellate e burro

Per una persona	€ 12,00
Per due persone	€ 16,00
Croissant *al pezzo da	€ 4,00
Muffin*	€ 8,00
Pancakes	€ 11,00
Pancakes con frutti di bosco	€ 19,00
French toast	€ 16,00
Pane tostato	€ 4,00

### SPECIALITÀ

Selezione di affettati misti <i>(Bresaola, Prosciutto Cotto, Crudo e Salame)</i>	€ 25,00
Selezione di formaggi misti:	€ 20,00
Verdure alla griglia	€ 15,00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi	€ 22,00
Culatello di Zibello DOP 18 mesi	€ 32,00
Mozzarella di bufala DOP	€ 15,00

### HOT DRINKS

Espresso	€ 6,00
Glass of milk	€ 4,00
Cappuccino	€ 8,00
Double Espresso	€ 9,00
Latte macchiato	€ 7,00
American Coffee	€ 7,00
Hot Chocolate	€ 7,00
Selection of Tea	from € 9,00 to € 13,00

### COLD DRINKS

Freshly squeezed juice (Orange, grapefruit and lemon)	€ 12,00
Fruit or vegetables centrifuge	€ 16,00
Milk shakes	€ 16,00
Juice bottles	€ 9,00

### FROM OUR BAKERY\*

Croissants, whole wheat croissants, muffins, selection of bread and toasts served with jam and butter

For one	€ 12,00
For two	€ 16,00
Croissant* unit from	€ 4,00
Muffin*	€ 8,00
Pancakes	€ 11,00
Pancakes with mixed berries	€ 19,00
French toast	€ 16,00
Bread toasted	€ 4,00

### SPECIALITIES

Selection of cold cuts <i>(Bresaola, Baked Ham, Raw Ham e Salami)</i>	€ 25,00
Selection of cheeses	€ 20,00
Grilled Vegetables	€ 15,00
Raw Parma Ham 24 months	€ 22,00
Zibello Culatello Ham DOP 18 months	€ 32,00
Buffalo Mozzarella DOP	€ 15,00

**SELEZIONE DI FRUTTA E CEREALI**

Selezione di frutta fresca tagliata o

macedonia € 16,00

Selezione di frutti di bosco € 19,00

Frutta intera al pezzo da € 4,00

Selezione di yogurt:

*(Naturale, alla frutta, magro)* € 5,00

Selezione di cereali: € 12,00

*(Granola, Corn flakes, Rice krispies,**All-brain, "Special K")*

Con aggiunta di frutta € 17,00

Bircher muesli € 16,00

Bircher muesli con frutta € 19,00

Porridge (acqua o latte) € 13,00

**SELEZIONE DI UOVA**

Uova fritte € 8,00

Uova Strapazzate € 10,00

Omelette naturale € 10,00

Omelette condita a piacere € 15,00

Omelette bianca € 12,00

Omelette bianca a piacere € 17,00

Benedettine € 18,00

Uova alla coque € 6,00

Uova alla Fiorentina € 21,00

**DALLA GRIGLIA**

Prosciutto, Bacon

Salsiccia (pollo "Halal" o maiale) € 25,00

**SELECTION OF FRUIT AND CEREALS**

Thinly sliced fresh fruit platter or

Fruit salad €16, 00

Mixed berries € 19,00

Whole fruit unit from € 4,00

Selection of yogurt:

*(Plain, fruit, low fat)* € 5,00

Selection of cereals: € 12,00

*(Granola, Corn flakes, Rice krispies,**All-bran, Special "K)*

Served with fruit € 17,00

Bircher muesli € 16,00

Bircher muesli with fruit € 19,00

Porridge (water or milk) € 13,00

**SELECTION OF EGGS**

Fried eggs € 8 00

Scrambled eggs € 10,00

Plain Omelette € 10, 00

Omelette of your choice € 15, 00

White plain Omelette € 12, 00

White Omelette of your choice € 17, 00

Benedictine € 18, 00

Boiled eggs € 6,00

Florentine eggs € 21,00

**FROM THE GRILL**

Ham, Bacon

Sausage (Chicken "Halal" or Pork) € 25,00

*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 garantire 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. 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.*

*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.*

*Our staff is available to provide any information about the nature of raw materials used and courses method preparations on the menu.*

## MENÙ

### ANTIPASTI APPETIZERS

Caviale "Oscetra" accompagnato da blinis* e sue guarnizioni <i>"Oscetra" caviar with blinis* and its garnishes</i>	10g € 40,00 / 30g € 110,00
Dall'orto... in padella- la nostra selezione di verdure saltate in padella- <i>From the garden...straight to the pan- selection of seasonal pan salted vegetables</i>	€ 19,00
Prosciutto crudo di Parma riserva 24 mesi <i>Raw Parma ham 24 months</i>	€ 22,00
Culatello di Zibello DOP 18 mesi, cipolline in agrodolce e pane tostato <i>Zibello culatello DOP 18 months, sweet and sour small onions and toasted bread</i>	€ 32,00
Tartare di tonno* del Mediterraneo, capperi, limone e crema di avocado* <i>Mediterranean red tuna* tartare, capers, lemon and avocado cream</i>	€ 29,00
Il salmone marinato* servito con salsa di soia e maionese agli agrumi <i>Marinated salmon* with soy sauce and citrus scented mayonnaise</i>	€ 23,00
Battuta di Fassona* "macelleria Martini", pesto di pomodori secchi, mandorle e Parmigiano Reggiano <i>Hand cut raw Fassona meat* "Martini Butcher", dry tomatoes pesto, almonds and Reggiano Parmesan</i>	€ 26,00

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 garantire 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. 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.

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.  
Our staff is available to provide any information about the nature of raw materials used and courses method preparations on the menu.

## PRIMI PIATTI

### STARTERS

“Spaghettono Verrigni” mantecato al pomodoro <i>“Verrigni spaghetti” tomato creamed</i>	€ 20,00
Tagliatelle* all’ uovo fatte in casa al ragù di vitello* <i>Homemade fresh egg tagliatelle* pasta with veal meat sauce*</i>	€ 24,00
Risotto riserva “Gallo” alla milanese <i>Milanese style “Gallo” reserve risotto</i>	€ 24,00
Minestrone di verdure del momento* <i>Seasonal vegetables soup*</i>	€ 18,00
Penne all’ arrabbiata <i>Arrabbiata penne pasta</i>	€ 20,00
Linguine al pesto di basilico*, patate e fagiolini <i>Linguine pasta with basil pesto*, potatoes and green beans</i>	€ 24,00

### ZUPPE/CONSOMMÈ

### SOUP/CONSOMMÈ

Zuppa di pomodoro <i>Tomato soup</i>	€ 18,00
Crema di pollo* <i>Chicken cream*</i>	€ 20,00
Consommé di pollo* <i>Chicken consommè*</i>	€ 18,00

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 garantire 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. 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. 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. Our staff is available to provide any information about the nature of raw materials used and courses method preparations on the menu.

## SECONDI PIATTI

### MAIN COURSES

Moscardini cotti in umido, pomodoro, basilico e capperi, serviti con polenta fritta <i>Stew musky octopus* tomato, capers and basil, served with fried cornmeal mush*</i>	€ 32,00
Il pescato del giorno*, cotto nel nostro forno a legna, cuore di lattuga brasato <i>Fresh grilled fish of the day*, wood oven cooked with heart lettuce</i>	€ 37,00
Entrecôte di manzo alla brace, patate novelle arrosto <i>Char-grilled beef entrecôte, roasted potatoes</i>	€ 38,00
Galletto alla brace, purè di patate e funghi di stagione* <i>Barbecue cooked young rooster, potato mash* and seasonal mushrooms</i>	€ 32,00
Cotoletta di vitello alla Milanese con rucola e pomodorini <i>Veal chop Milanese style with rocket salad and cherry tomatoes</i>	€ 35,00
Filetto di manzo alla griglia con verdure grigliate <i>Grilled beef fillet with grilled vegetables</i>	€ 35,00

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. 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.

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.

Our staff is available to provide any information about the nature of raw materials used and courses method preparations on the menu.

## INSALATE

### SALADS

Insalata caprese con pomodori cuore di bue, datterini e mozzarella di bufala <i>Caprese salad with "cuore di bue" tomatoes, cherry tomato and buffalo mozzarella</i>	€ 18,00
Insalata "Palazzo Parigi", songino, salmone marinato, salsa allo yogurt e cialda di ceci <i>"Palazzo Parigi" salad, songino, marinated salmon, yogurt sauce and chickpeas wafer</i>	€ 19,00
Caesar salad, cuore di lattuga, pollo croccante, bacon, crostini, Parmigiano e salsa Caesar <i>Caesar salad, heart lettuce, crunchy chicken, bacon, croutons, Parmesan cheese and Caesar sauce</i>	€ 22,00
Insalata nizzarda con acciughe del Cantabrico e tonno, misticanza, fagiolini, patate, pomodori, uovo e olive <i>Nizzarda salad, Cantabrian anchovies, tuna, wild salad, green beans, potatoes, tomatoes, egg, olives</i>	€ 22,00
Insalata Mista / <i>Mix Salad</i>	€ 15,00
Insalata Verde / <i>Green salad</i>	€ 13,00
Insalata pomodorini / <i>tomatoes salad</i>	€ 15,00

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 garantire 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. 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.

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.

Our staff is available to provide any information about the nature of raw materials used and courses method preparations on the menu



**CONTORNO**  
**SIDE DISHES**

Patatine fritte* / <i>French fries*</i>	€ 13,00
Patate al forno / <i>Baked potatoes</i>	€ 13,00
Spinaci / <i>Spinaches</i>	€ 13,00
Verdure alla griglia / <i>Grilled vegetables</i>	€ 15,00
Verdure al vapore / <i>Steamed vegetables</i>	€ 15,00

**SNACKS**

Classic club sandwich con pollo, bacon croccante, uovo fritto, lattuga, pomodori e maionese con patatine fritte* <i>Classic club sandwich with chicken, crunchy bacon, fried egg, lettuce, tomatoes and mayonnaise, with French fries*</i>	€ 26,00
Hamburger di manzo piemontese*, pane al sesamo, lattuga, pomodori e maionese con patatine fritte* <i>Piedmontese beef hamburger*, sesame bread, lettuce, tomatoes and mayonnaise, with French fries*</i>	€ 28,00
Bocconcini di pollo* impanati e fritti con patatine fritte* <i>Chicken nuggets* with French fries*</i>	€ 16,00
Focaccina croccante al tegamino, mozzarella, pomodoro fresco, rucola, prosciutto crudo e Parmigiano <i>Crispy focaccia bread*, mozzarella, fresh tomato, rocket salad, Parma ham and Parmesan cheese</i>	€ 19,00
Pizza Margherita	€ 16,00

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 garantire 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. 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.

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.

Our staff is available to provide any information about the nature of raw materials used and courses method preparations on the menu

## DESSERTS

Tiramisù*	€ 12,00
Tarte tatin di mele*, gelato alla vaniglia* <i>Apple tarte tatin*, vanilla ice-cream*</i>	€ 14,00
Il nostro Mont Blanc, castagne e cassis <i>Our Mont Blanc, chestnut and cassis sauce</i>	€ 15,00
Millefoglie* al caramello e sorbetto al frutto della passione Caramel millefoglie*, fruit passion sorbet	€ 16,00
Tagliata di frutta fresca <i>Fresh sliced fruit</i>	€ 16,00
<i>Tagliata di frutta esotica</i> <i>Fresh exotic sliced fruit</i>	€ 20,00
Gelati*, sorbetti* di nostra produzione <i>Our homemade ice-creams* and sorbets*</i>	€ 12,00

*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 garantire 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. 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.*

*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.*

*Our staff is available to provide any information about the nature of raw materials used and courses method preparations on the menu*

## MENÙ NOTTURNO

### NIGHT MENÙ

Menù riservato dalle ore 24:00 alle ore 10:00/ *available from 00:00 a.m. to 10:00 a.m.*

- Classic club sandwich con pollo, bacon croccante, uovo fritto, lattuga, pomodori, maionese con patatine fritte\*  
*Classic club sandwich with chicken, crunchy bacon, fried egg, lettuce, tomatoes and mayonnaise with french fries\**  
€ 26,00
- Hamburger di manzo piemontese, pane al sesamo, lattuga, pomodori e maionese con patatine fritte\*  
*Piemontese beef hamburger, sesame bread, lettuce, tomatoes and mayonnaise with French fries \**  
€ 28,00
- Insalata caprese con pomodori cuore di bue, datterini e mozzarella di bufala  
*Caprese salad with "cuore di bue" tomatoes, cherry tomatoes and buffalo mozzarella*  
€ 18,00
- Caesar salad, cuore di lattuga, pollo croccante, bacon, crostini, Parmigiano e salsa Caesar  
*Caesar Salad, heart lettuce, crunchy chicken, bacon, croutons, Parmesan and Caesar sauce*  
€ 22,00
- Insalata nizzarda con acciughe del Cantabrico e tonno, misticanza, fagiolini, patate, pomodori, uovo e olive  
*Nizzarda salad with Cantabrian anchovies and tuna, wild salad, green beans, potatoes, tomatoes, egg and olives*  
€ 22,00
- Il nostro Salmone marinato\* con salsa di soia e maionese al limone  
*Our Marinated salmon\* with soy sauce and lemon scented mayonnaise*  
€ 23,00

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. 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.

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.

Our staff is available to provide any information about the nature of raw materials used and courses method preparations on the menu

## MENÙ NOTTURNO

### NIGHT MENÙ

Menù riservato dalle ore 24:00 alle ore 10:00/ *available from 00:00 a.m. to 10:00 a.m.*

“Spaghettono Verrigni” mantecato al pomodoro <i>“Verrigni spaghetti” with creamed tomato sauce</i>	€ 20,00
Tagliatella all’uovo* fatte in casa al ragù di vitello* <i>Homemade fresh egg tagliatelle* pasta with veal meat sauce*</i>	€ 24,00
Minestrone di verdure del momento* <i>Seasonal Vegetable soup*</i>	€ 18,00
Il pescato del giorno*, cotto nel nostro forno a legna, cuore di lattuga brasato <i>Fresh grilled fish* of the day, wood oven cooked</i>	€ 35,00
Filetto di manzo alla griglia con verdure grigliate <i>Grilled beef fillet with grilled vegetables</i>	€ 35,00
Bocconcini di pollo* impanati e fritti con patatine fritte <i>Chicken nuggets* with French fries</i>	€ 16,00
Focaccina croccante, mozzarella, pomodoro fresco, rucola, prosciutto crudo e Parmigiano <i>Crispy focaccia bread*, mozzarella, fresh tomato, rocket salad, Parma ham and Parmesan cheese</i>	€ 19,00
Pizza Margherita	€ 16,00

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 garantire 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. 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.

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.

Our staff is available to provide any information about the nature of raw materials used and courses method preparations on the menu

## MENÙ NOTTURNO

### NIGHT MENÙ

Menù riservato dalle ore 24:00 alle ore 10:00/ *available from 00:00 a.m. to 10:00 a.m.*

### DESSERTS

Tiramisù*	€ 12,00
Tarte tatin* di mele e gelato* alla vaniglia	
Apple Tarte tatin*, vanilla ice-cream*	€ 14,00
Gelati* e sorbetti* di nostra produzione	
<i>Our homemade ice-creams* and sorbets*</i>	€ 12,00

*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. 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.*

*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.*

*Our staff is available to provide any information about the nature of raw materials used and courses method preparations on the menu.*

**CARTA VINI**  
**WINE LIST**  
*Selezionati dal nostro Chef Sommelier*

**SPUMANTI**

Marchesine Rosè S.A.	€ 60,00
Franciacorta Camossi Extra Brut	€ 70,00

**CHAMPAGNE**

Dom Perignon 2009	€ 420,00
Ruinart Blancs de Blanc S.A.	€ 200,00
Louis Roederer Brut Premier S.A.	€ 150,00
Delamotte Brut	€ 110,00

**VINI BIANCHI / WHITE WINE**

Vie di Romans Chardonnay 2016	€ 60,00
Feudi San Gregorio Cutizzi Greco di Tufo 2017	€ 50,00
Feudi San Gregorio Greco 2017 375 ml	€ 30,00
Picol Lis Neris Sauvignon 2016	€ 60,00
Roero Arneis Vietti 2018	€ 45,00

**VINI ROSSI / RED WINE**

Foradori Teroldego Dolomiti 2016	€ 48,00
Zenato Valpolicella Superiore 2017	€ 40,00
Cotarella Trentanni 2017	€ 95,00
Le Potazzine Rosso di Montalcino 2016	€ 65,00

**VINI DOLCI E FORTIFICATI / SWEET**

Mongioia Moscato d'Asti	€ 40,00
Zenato Recioto Valpolicella 500ml	€ 70,00

**AL BICCHIERE  
BY THE GLASS**

**SPUMANTI**

Prosecco – Ca' de Rajo € 13,00

**CHAMPAGNE**

Louis Roederer Brut Premier € 28,00

Ruinart Blanc de Blanc € 30,00

Laurent Perrier Rosé € 28,00

**BIANCHI / WHITE**

Ronco del Gelso Pinot Grigio 2016 € 15,00

Soave Motto Piane Fattori 2015 € 15,00

Tenuta Travaglino Riesling 2016 € 14,00

**ROSÈ / ROSÈ WIN**

Antinori Scalabrone 2017 € 13,00

**ROSSI / RED**

Brunello di Montalcino Campogiovanni 2013 € 22,00

Franz Haas Pinot Nero 2014 € 17,00

Dolcetto d'Alba Sandrone 2017 € 15,00

**DOLCI / SWEET**

Porto LBV Niepoort 2008 € 9,00

Porto Bianco Niepoort € 7,00

Passito di Pantelleria Ben Ryè € 13,00

**BAR IN CAMERA**  
**IN ROOM HOSPITALITY BAR**

**BIRRE / BEERS**

Menabrea	€ 12,00
Heineken	€ 12,00
Poretta 4 luppoli	€ 12,00
Analcolica	€ 12,00
Gluten Free	€ 12,00

**ACQUE / WATER**

Surgiva naturale	€ 8,00
Surgiva gas	€ 8,00
Panna	€ 9,50
San Pellegrino	€ 9,50
Evian	€ 11,00
Perrier	€ 11,00

**SOFT DRINKS**

Coca Cola, Coca Cola Zero	€ 8,00
Aranciata San Pellegrino	€ 8,00
Gazzosa Lurisia	€ 10,00
Chinotto Lurisia	€ 10,00
Tonic water "Fentimans"	€ 8,00
Ginger beer "Fentimans"	€ 8,00
Ginger ale "Fentimans"	€ 8,00
Bitter lemon "Fentimans"	€ 8,00
Crodino	€ 12,00



## **SPIRITS**

Campari 100 cl.	€ 80,00
Martini bianco 100 cl.	€ 80,00
Aperol 100 cl.	€ 80,00
Chivas regal scotch 100 cl.	€ 250,00
Jack Daniel's Bourbon 100 cl.	€ 250,00
Ardbeg 10 yrs Islay Single Malt 70 cl.	€ 200,00
Hennessy X.O. 70 cl.	€ 450,00
Rum Zacapa centenario 75 cl.	€ 200,00
Rum Bacardi 8 anni 75 cl.	€ 250,00
Grey Goose 100 cl	€ 300,00
Bombay 100 cl.	€ 150,00
Tequila Sauza Silver 100cl.	€ 130,00

Bicchieri, ghiaccio e 5 soft drinks inclusi nel prezzo della bottiglia.

Glass, ice and 5 soft drinks included in the price of the bottle.

Tutti i prezzi sono espressi in EURO IVA e servizio inclusi  
*All price are in EUR Vat and service included*



Corso di Porta Nuova, 1 – 20121 Milano, Italia  
Tel: +39 02 625625 – mail: [info@palazzoparigi.com](mailto:info@palazzoparigi.com) - [www.palazzoparigi.com](http://www.palazzoparigi.com)



