



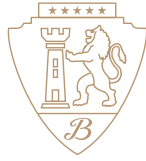
PALACE HOTEL



Pasqua



MILANO MARITTIMA



L'APERITIVO IN AEREA BAR

*Aperitivi con analcolici alla frutta
cocktails, vini bianchi, prosciacchi*

*Canapè al prosciutto crudo
pomodoro, cetrioli, salmone, caprino&lamponi*

Pizzette classiche e sfizioserie salate

*Ostriche al ghiaccio con lime
scalogno all'aceto, zenzero candito*

I PICCOLI FINGER FOOD

Le piccole Tartare di pesci

Mozi bag con peperone spillo

Sushi in varie preparazioni

*i piccoli fritti , dalle olive ascolane, arancini
mozzarelline, fritelline ecc.*

*Prosciutto San Daniele in Berkel
con piadina calda*

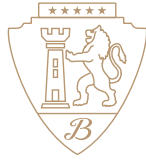
il Parmigiano Reggiano



Grand Buffet

DI PASQUA





PESCI CROSTACEI

*Salmone marinato al sale e aneto
insalata di finocchi*

*Salmone affumicato con pan brioche tostato
e burro naturale Normandia*

*Mazzancolle spaccate con rucoletta
e scaglie di grana*

Tataki di tonno con pesto di ortaggi

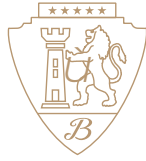
*Insalata di polpo ai pomodorini piccadilly
con olive taggiasche*

*Cappesante in guscio concassea di pomodoro
e salsa tartara*

*Carpaccio di piovra al pomodoro concassea
all'erba cipollina*

*Carpaccio di pesce spada alla tropea
e pomodorini pachino con capperi disidratati*

Sardoncini dell'Adriatico al limone e aceto



CARNE E VEGETALI

*Insalata di faraona al rosmarino
e aceto balsamico*

*Bresaola di Aberdeen Angus
con insalatina di asparagi*

*Lonzino stagionato farcito con caprino
alle erbe aromatiche*

Roast beef con giardiniera di verdure

*Insalatina di pollo marinato
con uova di quaglia*

*Tartare di pomodori al basilico
con burratine pugliesi*

La caprese con bocconcini di bufala

*Il pinzimonio di verdure con olio
e sale di Cervia*

Insalate fresche

L'ANGOLO DELLA TRADIZIONE

Con salumi e formaggi tagliati al momento

*Il prosciutto al sale di Cervia
affettato in Berkel*

Piadina cotta sul testo

*Taglieri con i salumi e formaggi
stagionati in aziende del territorio*

L'ANGOLO DEI PRIMI PIATTI

CHEFFING

*Raviolini alla ricotta e erbe di campo
saltati con vongoline e gamberi rosa
marinati al profumo di scorzetta di limone*

*Lasagnette al pesto leggero
e scampi gratinate*

*Gnocchetti di patate con fonduta di parmigiano
allo zafferano in pistilli*

*Passatelli asciutti al San Daniele e asparagina,
serviti con gocce di aceto balsamico*

L'ANGOLO DELLE PIETANZE CALDE

Pesci e carni tagliati e serviti dal vivo

*Rombo fresco dell'Adriatico
con asparagi verdi e datterini gialli*

Mazzancolle al forno al sale grosso di Cervia

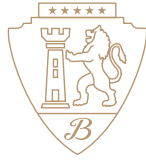
*Il cosciotto e il carré di agnello presalé
arrostito con salsa alla mentuccia fresca*

*Tomahawk di manzo Irlandese
alla brace al rosmarino*

*Patate arrostite, chips al rosmarino
verdure grigliate*

***La frittura di gamberi calamari e zucchine
servita centrotavola***

L'ANGOLO DEL PANE
FATTO IN CASA



BUFFET DI DOLCEZZE

*Le uova di cioccolati vari,
colombe pasquali di nostra produzione*

Le torte

La pasticceria mignon

Dessert al cucchiaino

Le frutta fresche

euro 95,00 pp bevande escluse