

The background features a series of vertical stripes in alternating shades of light and medium green, with a white stripe in the center. At the bottom, a large, light green triangle points upwards, overlapping the stripes.

La Spiaggia

PALACE MILANO MARITTIMA

ANTIPASTI

Crudità	2,4	
Ricciola, branzino, tonno rosso, gambero rosso di Mazara, scampo		48
Ostrica Gillardeau Breta	14	
la carne si presenta nocciola, polposa e succulenta. Leggera sapidità viene equilibrata da una dolcezza unica del suo genere		6
Ostrica Belon	14	
dalla rinomata madre perla piatta, nativa del mar Mediterraneo, delicatasalinità, addolcite dai fiumi nell'area di belon, la sua particolarità: sapore amarognolo quasi tannico, frutto della naturale macerazione		5
Degustazione Caviale	4	
accompagnati: pane, avocado e burro acido		
Caviar Russo 10 gr con calice di Champagne dedicato		
Elegante, sapido, consistenza ben definita, periodo di maturazione 12 anni		38
Caviar siberiano 10 gr con calice di Champagne dedicato		
Deciso, iodato e vellutato. Periodo di maturazione 8/10 anni		36
Filetto di Acciuga del Cantabrico 50 gr	4	
burro di panna italiano e bruschetta di pane al lievito madre		20
Filetto di Acciuga del Cantabrico "serie limitata oro"	4	
burro di panna italiano e bruschetta di pane al lievito madre		30

INIZIAMO: SENSAZIONI

Seppia, cicoria, olive leccino, katsuobushi, olio evo al limone biologico	4	22
Gamberi in salsa cocktail e lattughino al tamarindo	4, 6, 7, 2, 10	24
Ricciola, pane al pomodoro, prezzemolo	1,4	26
Lobsteroll di astice, maionese di Digione, uova di trota, foglia di ostrica	14, 4, 1, 7	30
Melanzana arrosto, salsa verde, pomodorino arrostito e bufala	1, 5, 7, 8	18
Tartare di Scottona piemontese, capperi, senape di digione, lime	10, 8, 6, 3	22

PROSEGUIAMO CON I PRIMI PIATTI

Spaghetti "Pastificio Mancini" alle vongole lupino, erba cipollina bio, olio extravergine d'oliva Fattoria Batani	1, 14	20
Cavatelli ai tre pomodorini bio, branzino e limone	1, 3, 4	20

Raviolo, pesto alla trapanese, scampi	1, 7, 2, 3, 9	20
Fusillone del Pastificio Massi polpo, rosmarino e patate	1, 3, 4	22
Risotto al limone, zucchine e bottarga di muggine (minimo 2 persone)	4, 7	20
Penne rigate Biologiche "Felicetti" Pesto della fattoria Batani	1, 7, 8	16

A SEGUIRE

Fritto di mare calamari, gamberi, zenzero, patata vitellotta e zucchina della Fattoria Batani	1, 2, 4, 5, 8	24
Spiedo di pesce calamari e gamberi	1, 2, 4, 5, 8	24
Filetto di Black Angus, patate novelle fondenti al burro chiarificato alla nocciola		26
Sogliola in filetto cerfoglio e salsa alla mugnaia	4, 7	25
Rombo, bagna cauda, insalata di quinoa, ceci neri	4, 6, 1, 8, 5	28

I CLASSICI

Club Sandwich	1, 3, 7	18
Caprese classica	7	15
Prosciutto crudo e melone	12	16
Prosciutto crudo e mozzarella di bufala campana DOP	7, 12	16
Bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano	7, 12	16
Cotoletta alla milanese con patate fritte	1, 3, 5, 7, 8	16
Hamburger di Fassone piemontese lattuga e salsa barbeque bianca con patate alla francese	3, 6, 10, 8, 1	16

INSALATE

Insalata Amaranto, verde, soncino, amaranto, germe di grano vivo, avocado e aceto balsamico di Modena	1	15
Insalata Palace	1, 8, 12	
Misticanza, pomodorini, pinoli, bruciatini di San Daniele, balsamico, crostini croccanti		16
Insalata Caesar	1, 7, 8, 4	
Pollo, balsamico, pinoli, Parmigiano Reggiano, bacon, crostini di pane		16

Insalata Imperiale	1, 4, 7, 3	
Misticanza, pomodorini, mais, filetto di tonno, mozzarelline, uova sode e olive nere leccino		16
Insalata Estiva	1, 7, 8	
Misticanza, pomodorini, frutta secca mista (semi di lino, zucca, girasole) Parmigiano Reggiano, crostini croccanti		16
Insalata Classica		
mista verde, carote, pomodorino, cetrioli		10
Pinzimonio		

PIADINE ROMAGNOLE E PIZZE

Piadine semplice	1	2
Piadina Leggerezza	1, 7	
Verdure alla griglia e stracchino		12
Piadina Estiva	1, 7	
Pomodoro, bufala e origano		12
Piadina Romagnola	1, 7, 12	
Prosciutto di Parma, squacquerone DOP, rucola		12
Piadina Tipica	1, 7	
Prosciutto cotto e fontina		12
Pizza Romagna	1, 7, 12	
Bianca con squacquerone, crudo, rucola		16
Pizza Napoli	1, 7	
Pomodoro, pomodorini, bufalotte, basilico		16

PER FINIRE IL PASTO

Tirami - su crema di mascarpone artigianale, pane, caffè amaro	1, 7, 8	10
Bacio di dama con gelato alla nocciola e anacardi salati	1, 7, 8, 3	10
Zuppa di mango, frutto della passione, babà al limoncello	7	8
Tagliata di frutta fresca	12	12
Yogurt mantecato con frutti di bosco	1, 7	10
Gelato artigianale con latte biologico di fieno mantecato	1, 3, 7, 8	6
Sorbetto al limone		6
Crema caffè		6
		Coperto 3,5

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini
14. Molluschi