

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

La Spiaggia

PALACE MILANO MARITTIMA

CRUDITA'

Il nostro servizio del crudo di Mare

Tonno del Mediterraneo, branzino, ricciola, scampo, gambero rosso di Mazara, ostrica Gillardeau	2,4,	45
Ostrica Gillardeau con salsa mignonette agli agrumi (la carne si presenta nocciola, polposa e succulenta. Leggera sapidità viene equilibrata da una dolcezza unica del suo genere)	1, 6,14	6/pz
Degustazione caviale accompagnati, pane, avocado e burro della Normandia		
Caviar russo 10 gr con calice di degustazione Elegante, sapido, consistenza ben definita, periodo di maturazione 12 anni	1,6,14, 2,3	42
Caviar siberiano 10 gr con calice di degustazione Deciso, iodato e vellutato. Periodo di maturazione 8/10 anni	1,6,14, 2,3	38
Filetto di acciuga del mar del cantabrico 50 gr burro, pane alla brace	1, 4, 5, 6,7	22
Filetto di acciuga "serie limitata oro " 120 gr burrata pugliese, pane alla brace (porzioni per due persone)		42

INIZIAMO: SENSAZIONI

Insalata di astice ceci della Murgia, aneto, pecorino romano DOP e Campari	2,11, 8, 7,12	30
Seppia rosolata patata mantecata, crumble salato, pomodorino caramellato	7, 2, 5, 4, 8, 10	22

Darna di ombrina capresina di bufala e pomodoro con vinaigrette al basilico	1, 4, 6, 7, 9, 10, 11	22
Gamberi in salsa cocktail e lattughino	2, 7, 10, 11, 8, 6, 12	23
Uovo poché patata mantecata all'olio evo Fattoria Batani, guanciale, pecorino Romano DOP	8, 3, 6, 7	18
<i>Il pesce fresco o abbattuto o congelato a bordo in base alla tipologia o alla preparazione</i>		

PROSEGUIAMO CON I PRIMI PIATTI

Spaghetti "Pastificio Mancini" alle vongole lupino olio extravergine d'oliva Fattoria Batani, cerfoglio	1, 13	20
Risotto vialone nano IGP Scampi, zafferano, pesto di pomodorino e olio al basilico (min. 2 persone)	2, 8, 9, 12	22
Pasta mista polpo arrostito, pesto alla trapanese e peperone crusco	1, 14, 9, 10, 12, 7	22
Raviolo Dalla Giovanna ai tre pomodorini Fattoria Batani, branzino e limone candito	1, 3, 4	23
Fusillone del "Pastificio Massi" Estratto di verdure, caciocavallo, peperoncino, arachidi	1, 8, 9	18
Cavatello integrale All'amatriciana di calamaretto e pepe di Sichuan	7, 1, 6, 3, 14	21

A SEGUIRE

Frittura di calamari e gamberi zucchine, zenzero e patata vitellotta	1, 2, 4, 5, 8	25
Spiedo calamari e gamberi alla griglia	1, 7, 8	24
Tagliata di rombo chiodato Bagnet rosso, cicoria e bieta di campagna al tegamino	4, 7, 3	26
Branzino Insalata alla crudaiola estiva, mizuna, soncino, cicoria, lattuga	4, 1, 8, 9, 10	25
Filetto di manzo Black Angus patate novelle fondenti e salsa madera	6, 8, 10, 12	26
Pescato del giorno accompagnato da patate al forno		h/g

I CLASSICI

Club Sandwich	1, 3, 7	18
Insalata Caprese	7	15
Prosciutto crudo di Parma DOP e melone	12	16
Culatta e mozzarella di bufala campana DOP	7, 12	16
Bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano	7, 12	17
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	18

INSALATE

Insalata Amaranto	1, 7	
lattuga romana, soncino, amaranato, noci, semi di girasole, avocado		16
Insalata Caesar	1, 8, 12	
lattuga, pollo, balsamico, pinoli, Parmigiano Reggiano 24 mesi, bacon, crostini di pane		16
Insalata Palace	1, 8, 12	
misticanza, pomodorini, pinoli, bruciatini di San Daniele, balsamico, crostini		16
Insalata Imperiale	4, 7	
misticanza, pomodorini, mais, filetto di tonno, mozzarella ciliegine, uova sode e olive nere leccino		16
Insalata classica		
Verde, radicchio, carote, cetrioli e pomodorini		10
Pinzimonio di verdure	9	
carota, sedano, cetriolo, finocchio, pomodorini, ravanello		10

PIADINE ROMAGNOLE E PIZZE

Piadina vuota	1	2
Piadina Estiva	1	
Erbe di stagione , bufala campana dop e pinoli mediterranei		12
Piadina Romagnola	1, 7,	
Prosciutto di Parma, squacquerone DOP, rucola		12
Piadina Tipica	1, 7	
Prosciutto cotto e fontina		12

Pizza Napoli 1, 7, 12
Pomodoro, mozzarella, basilico 15

Pizza Emilia 1, 7, 12
Squacquerone, rucola e Crudo di Parma stagionato di 24 mesi 16

PER FINIRE IL PASTO

Tirami - su 1, 7, 3
crema di mascarpone artigianale, savoiardo, caffè amaro 10

Cocco 1, 3, 5, 8, 12, 7
mango e rocher bianco, salsa inglese 10

Tartelletta 1, 7, 3
lamponi e meringa all'italiana 10

Servizio di frutta fresca 12

Yogurt mantecato con frutti di stagione Fattoria Batani 10

Gelato del giorno artigianale
Con latte biologico di fieno 1, 8, 7, 3 7

Il nostro Magnum
Glassa di cioccolato bianco e granella nocciola 5, 8, 7 5

Macedonia di frutta 10

Sorbetto al limone 6

Crema caffè 8, 7, 3 6

Pane, coperto e servizio 3,50

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, nocimacadamia 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