

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	2,4, 1, 10	
Tonno del Mediterraneo, branzino, ricciola, scampo, gambero rosso		38
Ostrica Gillardeau Breta	1, 6,14	6/pz
la carne si presenta nocciola, polposa e succulenta, con sapidità che viene equilibrata da una dolcezza unica nel suo genere. Servita alla griglia con pane con acqua fermentata alle mele e noci di nostra produzione		
Filetto di acciuga		
del Mar del Cantabrico 50 gr	1, 4, 5, 6,7	
burro di montagna, pane alla brace, burrata pugliese		22
Filetto di acciuga "serie limitata oro " 120 gr		
burrata pugliese, burro della Normandia, pane alla brace (porzioni per due persone)		42

INIZIAMO: SENSAZIONI

Mazzancolla al vapore	2,11, 8, 7,10	
asparagi e beurre blanc, sesamo nero		20
Seppia in court bouillon	10, 9, 5, 6,7, 14	
carota al barbecue, miso e zenzero		18
Piselli in tutte le sue consistenze	9, 5, 6,7, 13	
piselli in baccello, gazpacho di piselli, estrazione del suo liquido, fonduta di anacardi e mais		18

PROSEGUIAMO: PRIMI PIATTI

Risotto vialone nano De Tacchi calamaro, scarola, olive leccino, bergamotto e pecorino romano DOP	2, 8,10, 7, 9, 14	22
Spaghetti "Pastificio Mancini" vongole lupino, cerfoglio e olio extravergine d'oliva Fattoria Batani	1, 13, 8,12	20
Ravioli di patate branzino, carciofo arrosto e bottarga di muggine	1, 12, 4, 8	22
Ditali al farro "Pastificio Felicetti" estratto di verdure, patata, cipollotto e burro affumicato al limone biologico	1, 3, 4	18

A SEGUIRE

Fritto di calamari e gamberi zucchine, zenzero e patata vitellotta	1, 2, 4, 5, 8	25
Polpo peperone, pinoli e limone candito in osmosi	14, 9, 7, 8, 12	23
Branzino in plancia patata, basilico, accompagnato con panino alle noci, pomodorino primitivo e burrata	13, 11, 7, 1, 4	22
Filetto di manzo Black Angus patate novelle fondenti al burro, nocciola e salsa madera	6, 8, 10, 12, 7, 5, 11	26
Salmone in caprese salmone sfilettato, scottato in padella, con acqua di pomodoro, bufala di accompagnamento olio verde al basilico	4, 1, 10, 9	24

I CLASSICI

Club Sandwich lattuga, salsa club, pomodoro, uova, pollo	1, 3, 7	18
Culatta del salumificio Villani e bufala campana DOP	12	18
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi e melone	12	18
Cotoletta alla milanese con patate fritte	1, 3, 5, 7, 8	16

INSALATE

Insalata di spinaci soncino, spioncino, germe di grano vivo, avocado, sesamo nero, accompagnato con limone in sorbetto 2.0	1	15
Imperiale misticanza, pomodorini, mais, filetto di tonno pinna gialla, nodino di mozzarella, uova sode, olive leccino	1, 4, 7, 8	16
Caesar lattuga, gentilina, pollo, aceto balsamico "Acetaia Giusti", pinoli, Parmigiano Reggiano 24 mesi, bacon, crostini di pane	1, 8, 12	16
Palace Misticanza, pomodorino, noci, bruciatine di culatta, aceto balsamico e crostini tostati al rosmarino	4, 7	16
Pinzimonio di verdure carota, sedano bianco, cetriolo, finocchio, pomodorino datteri Fattoria Batani	9	10

TRADIZIONE DELLA PIADINA

Piadina vuota	1	2
Piadina Romagnola Prosciutto crudo di Parma 20 mesi, squacquerone DOP, rucola selvatica	1, 7, 12	12
Piadina primaverile erbe spontanee, bufala campana DOP e noci Pecan	1, 8	12
Piadina Tipica Prosciutto cotto e fontina	1, 12, 7	12

DULCIS IN FUNDO

Ricordo caldo soufflé al cuore caldo di cioccolato fondente, salsa inglese ei vaniglia di Tahiti	1, 7, 3, 8	8
Rocher new disco di sablée alle mandorle, nocciola, malibù e crema al mango confit	1, 3, 12, 7	10
Il peccato di gola Tiramisu live con mascarpone artigianale, biscotto savoiardo alla francese e caffè amaro	3, 12, 7	8
Servizio di frutta fresca		12
Yogurt mantecato con frutti di stagione Fattoria Batani		10
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