

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	2,4,	38
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	32
Seppie allieve dressing di mela verde e limone candito	7, 2, 5, 4, 8, 10	22
Mazzancolla, bufala affumicata, pesto di basilico "mazzancolla al vapore, panna cotta di bufala affumicata accompagnata da pesto al basilico"	2, 7, 10, 11, 8, 6, 12	23

Pomodoro San Marzano Dop fonduta e pane tostato all'olio EVO della Fattoria Batani	1, 7, 5, 8, 9	20
Tartare di Fassona piemontese capperi, senape di Digione, lime	10, 6, 12	24

PROSEGUIAMO CON I PRIMI PIATTI

Spaghetti "Pastificio Mancini" alle vongole lupino olio extravergine d'oliva Fattoria Batani, cerfoglio	1, 13	21
Riso vialone nano "presidio Slow Food" Calamaro, zucchine della Fattoria Batani, olive leccino, cedro	2, 8, 9, 12	23
Pacchero del "Pastificio Mancini" all'arrabbiata di polpo	1, 3, 5, 9, 10, 14	22
Raviolo Dalla Giovanna ai tre pomodori bio, spigola e lime	1, 3, 4	22
Ditali al farro "Pastificio Felicetti" estratto di verdure, patata, cipollotto e burro affumicato al limone biologico	1, 3, 4	20

A SEGUIRE

Frittura di calamari e gamberi zucchine, zenzero e patata vitellotta	1, 2, 4, 5, 8	25
Rombo chiodato scarola in umido, salsa burro e salvia	4, 7, 3, 9, 10, 12	25
Branzino in plancia patata, lattuga, basilico, accompagnato con pane pomodorino e noci	4, 1, 8, 9, 10	23

Filetto di manzo Black Angus 6, 8, 10, 12
patate novelle fondenti e salsa Madera 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 18
Culatta e mozzarella di bufala campana DOP 7, 12 16
Bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano 7, 12 18
Cotoletta alla milanese con patate fritte 1, 3, 5, 7, 8 16
Hamburger di Fassone piemontese 3, 6, 10, 8, 1 19
lattuga e salsa barbecue bianca con patate alla francese

INSALATE

Insalata Spinacino 1, 7
soncino, spinacino, germe di grano vivo, avocado,
sesamo nero accompagnato con limone in sorbetto 2.0 16

Imperiale 1, 4, 7, 8
misticanza, pomodorini, mais, filetto di tonno pinna gialla,
nodino di mozzarella, uova sode, olive leccino 16

Caesar 1, 8, 12
lattuga, gentilina, pollo, aceto balsamico "Acetaia Giusti",
pinoli, Parmigiano Reggiano 24 mesi, bacon, crostini di pane 16

Palace 4, 7
Misticanza, pomodorino, noci, bruciatine di culatta, glassa
di aceto balsamico e crostini tostati al rosmarino

Insalata classica
Verde, radicchio, carote, cetrioli e pomodorini 10

Pinzimonio di verdure 9
carota, sedano, cetriolo, finocchio, pomodorini, ravanello

PIADINE ROMAGNOLE E PIZZE

Piadina vuota 1 2

Piadina Estiva 1
Erbette di stagione , bufala campana dop e noci pecan 12

Piadina Romagnola 1, 7,
Prosciutto di Parma 20 mesi, squacquerone DOP,
rucola selvatica 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

Selezione di dessert al carrello
lasciatevi guidare tra le creazioni della nostra pasticceria.
interpretazioni contemporanee, richiami alla tradizione italiana
e dolci preparazioni stagionali servite al tavolo dal nostro
carrello dei dessert

Tirami - su crema di mascarpone artigianale, savoiardo, caffè amaro	1, 7, 3	10
Yogurt mantecato con frutti di stagione Fattoria Batani		10
Gelato del giorno artigianale Con latte biologico	1, 8, 7, 3	7
Il nostro Magnum Glassa di cioccolato bianco e granella nocciola	5, 8, 7	5
Servizio di frutta fresca		12
Macedonia di frutta		10
Sorbetto al limone		6
Crema caffè	8, 7, 3	6

Pane, coperto e servizio 3,50

Il pesce destinato ed 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