

The background features a series of vertical stripes in alternating shades of light gray and white. At the bottom, a stylized silhouette of a mountain range is visible, with the central peak being a lighter shade of gray than the surrounding slopes.

La Spiaggia

PALACE MILANO MARITTIMA

C R U D I T A ' Il nostro servizio del crudo di Mare

Tonno del Mediterraneo, branzino, ricciola, scampo, gambero rosso di Mazara, ostrica Gillardeau	1, 6,14, 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 Asetra 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

I N I Z I A M O : S E N S A Z I O N I

Insalata di astice ceci della Murgia, aneto, pecorino romano DOP e voile di Campari	2,11, 8, 7,12	32
Seppie allieve dressing di carota, capperi e limone candito	7, 2, 5, 4, 8, 10	22
Mazzancolla salsa cocktail anni 80 e tamarindo	2, 7, 10, 11, 8, 6, 12	23
Melanzana di parmigiana cacio, pepe e tempeh	1, 7, 5, 8, 9	20

Tartare di Fassona piemontese capperi, senape di Digione, lime, miso	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" all'olio extravergine di oliva della Fattoria Batani, scampi fagiolini, timo limone	2, 8, 9, 12	23
Paccheri del "Pastificio Mancini" all'arrabbiata di polpo, datterino umami, lemongrass	1, 3, 5, 9, 10, 14	22
Raviolo Dalla Giovanna ai tre pomodori bio, orata erba cedrina	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
Ricciola al pepe verde e tritico di zucchine	4, 7, 3, 9, 10, 12	23
Branzino in plancia salsa mediterranea e acqua di pomodoro, accompagnato con pane pomodorino e noci	4, 1, 8, 9, 10	22
Filetto di manzo Black Angus patate novelle fondenti e salsa bordolese	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	18
Culatta e mozzarella di bufala campana DOP	7, 12	16
Bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano DOP	7, 12	20
Cotoletta alla milanese con patate fritte	1, 3, 5, 7, 8	16
Hamburger di Fassone piemontese lattuga e salsa barbecue bianca con patate alla francese	3, 6, 10, 8, 1	19

INSALATE

Insalata Spinacino	1, 7	
soncino, spinacino, germe di grano vivo, avocado, sesamo nero		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		10

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		8
Tirami - su	1, 7, 3	
crema di mascarpone artigianale, savoiardo, caffè amaro		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