



ROYAL GARDEN HOTEL

M I L A N O



Menu

Antipasti/Starters

Battuta di gambero rosso di Mazara*, stracciatella, pane arrostito, riduzione di agrumi
"Mazara Sicily" red prawn tartare, "stracciatella" cheese, toasted bread, citrus dressing (1/2/7/12)*
19€

Ventaglio di vitello tonnato, zucchine marinate, pomodorino confit al timo
Tender roasted veal loin in tuna sauce, marinated zucchinis, tomato confit in thyme essence (3/7/12)
14€

Tartare di manzo piemontese, insalatina di carciofi, scaglie di pecorino Val d'Orcia DOP
Piedmontese beef tartare, artichoke salad & DOP pecorino cheese flakes (7/12)
15€

Rosa di salmone gravlax marinato con barbabietola, spuma di formaggio caprino, erbette & mango confit
House made beetroot gravlax salmon, goat cheese with herbs spume & mango chutney (4/7/11/12)
16€

Pinsa con rucola, pomodorini, culaccia e stracciatella
*Flat bread, rocket salad, cherry tomatoes, "Culaccia" and stracciatella cheese (1/7/12)**
16€

Insalate/Salads

La nostra classica caprese/ Our classic caprese
Pomodorini gialli, neri, pendolo, cuore di bue, mozzarella di bufala campana DOC
Heirloom tomatoes, DOP Buffalo mozzarella cheese (7)
15€

Insalata nizzarda /Nizzard salad
Misticanza, pomodorini misti, fagiolini, patate, uovo, acciughe, tonno
Mixed salad, heirloom tomatoes, green beans, potatoes, egg, anchovies, tuna confit (3/4/7/12)
15€

Insalata di Quinoa
Insalata di quinoa e verdure, Primo Sale Ciresa con estratto di basilico
White quinoa salad & mixed vegetable, cow's milk "Primo Sale" & basil essence (7/9)
15€

Pasta & Risotto

Riso carnaroli Campanini mantecato con asparagi* & salsiccia Lucanica IGP

"Campanini Carnaroli" rice creamed, asparagus & "IGP Lucanica" sausage (1/7/9/12)*

15€

Pansotti di magro al pomodoro confit, pinoli & zeste di lime

"Pansotti ravioli", tomato confit, pine nuts & lime zest (1/7/8/9)

15€

Strozzapreti con crema di pistacchio di Bronte IGP, burrata & tartare di tonno*

Strozzapreti in "IGP Bronte" Pistachio cream, burrata cheese & tuna tartar (1/4/7/9)*

16€

Pappardelle fresche con cipollotto brasato e code di scampi del mare della Norvegia*

Pappardelle, braised spring onion & Norway langoustine (1/2/9/12)*

16€

I classici/The classics

Mezze maniche alla Carbonara

Mezze maniche "Carbonara Style" (1/3/7/9/12)

14€

Spaghettoni al pesto di limone di Sorrento IGP con mandorle tostate

Spaghettoni & Lemon Sorrento IGP pesto with toasted almonds (1/7/8/9)

13€

Vellutata di piselli* & scalogno, crostini di pane integrale

Peas & shallot velouté, wholemeal bread croutons (1/9/12)*

12€

Città di Milano/City of Milan

Il classico risotto alla Milanese & ossobuco con gremolada

The classic Milanese risotto, ossobuco & "gremolada" (1/7/9/12)

35€

La cotoletta di vitello impanata, patate steakhouse*

Breaded veal cutlet, steakhouse potatoes (1/3)*

27€

Secondi/Seconds

Medaglioni di pollo bardato alla birra 3 luppoli, crema di sedano rapa, punte di asparagi*

Chicken medallions infused in 3 hop beer, celeriac cream, asparagus tips (7/9/12)*

25€

Filetto di San Pietro*, mousseline di ceci, pomodorini essiccati & cipolla di Tropea IGP brasata

John Dory fillet, chickpea hummus, semi dried cherry tomatoes & "IGP Tropea" braised onion (4/9/12)*

26€

Tagliata di manzo in crosta aromatica, pesto di rucola & patate dolci rosolate

Sliced beef in aromatic crust, rocket pesto and browned sweet potatoes (1/7/8/12)

30€

Trancio di baccalà* cotto a 54° al profumo di lime, riduzione di pomodorini gialli, trifolata di carote viola & polvere di olive

54° sous vide cod fish infused with lime, yellow cherry tomato reduction, sautéed purple carrots & olive dust (4/9/12)*

25€

Contorni/Side

Patate Steakhouse*

*Steakhouse Potatoes **

6€

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

7€

Cuori di spinaci* al salto & sale maldon

Sauteed baby spinach & maldon salt*

7€

Dolce e frutta / Dessert and fruit

Tarte tatin di mele, gelato alla crema

*Apple tarte tatin, cream ice cream (1/3/7)**

8€

Cheesecake ai frutti di bosco

Wild berries Cheesecake (1/3/7)

8€

Parfait glacé alla frutta secca & liquore di Saronno

Mixed dried fruit Parfait & "Amaretto di Saronno" liquor (1/3/7)

8€

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit

8€

Selezione di Gelato

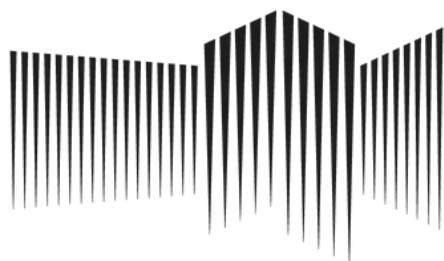
Ice Cream Selection

5€

Allergeni

1. Glutine e derivati - Cereals
2. Crostacei e derivati - Crustaceans
3. Uova e derivati - Eggs
4. Pesce e derivati - Fish
5. Arachidi e derivati - Peanuts
6. Soia e derivati - Soybeans
7. Latte e derivati - Milk
8. Frutta a guscio - Nuts namely: hazelnuts, almonds, pistachio nuts
9. Sedano e derivati - Celery
10. Senape e derivati - Mustard
11. Sesamo e derivati - Sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti - Sulfur Dioxide and sulphites
13. Lupini e derivati - Lupins
14. Molluschi e prodotti basati su molluschi - Molluscs

*Può essere prodotto congelato - *The product could be frozen



ROYAL GARDEN HOTEL

M I L A N O

