



ROYAL GARDEN HOTEL

M I L A N O



Menu

Antipasti/Starters

Cilindro di parmigiana con crema di basilico, scamorza affumicata e cialda di grana croccante

Eggplant Parmigiana cylinder with basil cream, smoked scamorza, and crispy parmesan wafer (1/7/9)

- 15€

Fior di carne salada del Trentino, trifolata di champignon, vinaigrette di mele e pane aromatico

Trentino "carne salada" with sautéed mushrooms, apple vinaigrette, and aromatic bread (1/12)

16€

Battuta di tonno* al lime e basilico, insalatina di avocado e sesamo nero

Tuna tartare with lime and basil, avocado salad, and black sesame (4/11)*

16€

Polpo* CBT brasato con crema di zucca, cipollotto, crumble di taralli pugliesi e olive

Braised low-temperature octopus with pumpkin cream, spring onion, Apulian taralli crumble, and olives* (1/4/9)*

16€

Pinsa* integrale con salsa di pomodorini confit, mozzarella fior di latte, verdure brasate, salsiccia luganiga e scaglie di grana

Wholemeal Pinsa with confit cherry tomato sauce, fior di latte mozzarella, braised vegetables, luganiga sausage, and parmesan flakes (1/7/12)*

16€

Insalate/Salads

Tagliata di pomodoro e burrata DOP - Sliced Tomato with Burrata DOP

Pomodoro costoluto, burrata campana DOP, olive taggiasche, fior di capperi e basilico

Sliced "Costoluto" tomato with Burrata DOP, taggiasca olives, caper buds, and basil (7)

15€

Caesar Salad

Cuor di lattuga, straccetti di pollo, crostini di pane alle erbe e salsa caesar

Romaine lettuce heart with chicken strips, herb croutons, and caesar dressing (1/10/12)

15€

Couscous invernale - Winter Couscous

Couscous, verdure saltate, chips di polenta

Winter couscous with sautéed vegetables and polenta chips (1)

15€

Coperto - Cover Charge 1€

Pasta & Risotto

Fregola sarda mantecata con guanciale Wolf e zucca butternut

Creamy Sardinian fregola with Wolf bacon and butternut squash (1/7/9/12)

16€

Cappellacci* al formaggio in salsa di funghi e olio tartufato

Cheese-filled cappellacci with mushroom sauce and truffle oil (1/7/9)*

15€

Cavatelli alla Norma con pomodorini, melanzane e ricotta salata stagionata

Cavatelli alla Norma with cherry tomatoes, eggplant, and aged salted ricotta (1/7//9)

15€

Tagliatelle fresche con crema di ceci di Colfiorito, cozze DOP e peperone crusco

Fresh egg pasta with Colfiorito chickpea cream, DOP mussels, and crispy "crusco" pepper (1/9/14)

16€

I classici/The classics

Mezze maniche Cacio e Pepe

Mezze maniche pasta with cheese and pepper (1/7/9)

14€

Spaghetti con pomodorini Pachino e basilico

Spaghetti with Pachino cherry tomatoes and basil (1)

14€

Zuppa di verdure dell'orto

Zuppa di verdure dell'orto

13€

Coperto - Cover Charge 1€

Città di Milano/City of Milan

Il classico risotto alla Milanese & ossobuco con gremolada

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

35€

La cotoletta di vitello impanata, patate steakhouse*

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

27€

Secondi/Seconds

Filetto di maiale CBT al miele e rosmarino, stufato di verza e crumble di castagne

Low-temperature pork fillet with honey and rosemary, braised savoy cabbage, and chestnut crumble (8/12)

26€

Gallinella* scottata, porro confit al lime e mandorle, crema di patata dolce

Seared gurnard with lime-infused leek confit, almonds and sweet potato cream (4/8)*

25€

Pavé di filetto di manzo in crosta di mais, riduzione di lamponi e verdure brasate

Beef tenderloin pavé in corn crust with raspberry reduction and braised vegetables (1/12)

35€

Trancio di rombo* ai pomodorini Pachino, olive taggiasche, fior di capperi e spinacini saltati

Turbot steak with Pachino cherry tomatoes, Taggiasca olives, caper buds, and sautéed spinach (4/12)*

30€

Costata di Manzo con verdure grigliate

Grilled Rib-eye steak with grilled Vegetables

28€

Coperto - Cover Charge 1€

Contorni/Side

Patate del contadino al rosmarino*

*Roasted farmhouse potatoes with rosemary**

6€

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

7€

Trifolata di verdure al forno

Oven-sautéed seasonal vegetables

7€

Dolce e frutta / Dessert and fruit

Tortino di mele Golden tiepido, pinoli, uvetta sultanina e salsa al mascarpone

Warm Golden apple tart with pine nuts, raisins, and mascarpone sauce (1/3/7/8)

9€

Crema di castagne in bicchiere con marmellata di fichi e meringa al cioccolato

Chestnut cream in a glass with fig jam and chocolate meringue (3/7/8)

9€

Semifreddo al pistacchio di Bronte con salsa fondente

Bronte pistachio parfait with dark chocolate sauce (3/8)

9€

Tartelletta di frutta fresca

Fresh fruit tartlet (1/3/7)

9€

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit

8€

Selezione di Gelato

Ice cream selection

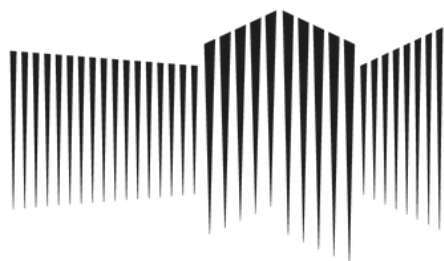
7€

Coperto - Cover Charge 1€

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

