



ROYAL GARDEN HOTEL

M I L A N O



Antipasti/Starters

Fior di roast beef con pesto di rucola, salsa di pomodoro ciliegino e crema di Parmigiano
Roast beef with rocket pesto, cherry tomato sauce and Parmesan cream (7) - 16€

Sashimi di salmone con cipollotto in agrodolce, gazpacho di datteri gialli e pesca tabacchiera
Salmon sashimi with sweet and sour spring onion, yellow date gazpacho and snuff peach (4/12) - 16€

Pinsa* con rucola, pomodorini, culaccia e straciatella
Pinsa with rocket, cherry tomatoes, culaccia ham and straciatella cheese (1/7/11/12)- 16€*

Trilogia di pomodoro tagliato con mozzarella di bufala DOC e basilico
Sliced tomato trilogy with buffalo mozzarella DOP and basil (7) - 16€

Insalata Greca - Greek Salad

Insalata mista, cetrioli, pomodori, olive, cipolla rossa, feta, origano
Mixed salad, cucumber, tomatoes, olives, red onion, feta cheese, oregano (7) - 15€

Pasta & Soup

Ravioli di borragine selvatica mantecati al burro e salvia con polvere di pane profumato
Ravioli di borragine selvatica mantecati al burro e salvia e polvere di pane profumato (1/3/4/6/7/8/9/10/12/14) - 16€

Gnocchi Toscani "Topini" con crema di asparagi, pecorino toscano e speck croccante
Tuscan "Topini" Gnocchi with asparagus cream, Tuscan pecorino cheese and crispy speck (1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/12/14)- 16€

Tortiglioni alla Gricia con pecorino, guanciale e pepe nero
Tortiglioni pasta with Gricia sauce - Pecorino cheese, cured pork cheek and black pepper (1/7/9/12) - 16€

Crema di carote e patate dolci, con pepe rosa e ceci croccanti
Carrot and sweet potato cream soup, with pink pepper and crispy chickpeas (9/10/12/13) - 14€

Secondi/Seconds

Cuor di filetto di salmone spadellato all'aneto, julienne di verdure, salsa yogurt e curcuma
Pan-seared salmon fillet with dill, julienne vegetables, yogurt and curcuma sauce (4/7) - 26€

La cotoletta di vitello impanata con patatine fritte*
Breaded veal cutlet with french fries (1/3) - 27€*

Suprema di pollo alla griglia con verdure grigliate
Grilled chicken supreme with grilled vegetables - 18€

Coperto - Cover Charge 2€

Allergeni: 1 Glutine / Cereals / Gluten - 2 Crostacei / Crustaceans / Crustacès - 3 Uova / Eggs / Œufs - 4 Pesce / Fish / Poissons - 5 Arachidi / Peanuts / Arachides - 6 Soia / Soybeans / Soja - 7 Latte / Milk / Lait - 8 Frutta a guscio / Nuts namely: hazelnuts, almonds, pistachio, nuts / Fruits à coque - 9 Sedano / Celery / Céleri - 10 Senape / Mustard / Moutarde- 11 Sesamo / Sesame seeds / Sèsame - 12 Anidride solforosa e solfiti / Sulfur Dioxide and sulphites / Anhydride sulfureux et sulfites - 13 Lupini / Lupins - 14 Molluschi / Molluscs / Mollusques

* Può essere prodotto congelato / * The product could be frozen / Le produit peut être surgelé

Contorni/Side

Patatine fritte*
*French fries** - 7€

Verdure alla griglia
Grilled vegetables - 7€

Melanzane al funghetto con basilico
Eggplants sautéed "funghetto style" with tomato sauce and basil (9/12) - 7€

Dolce e frutta / Dessert and fruit

Tiramisù al croccante salato e caffè espresso
Tiramisù with salted crunchy topping and espresso coffee (1/3/7/8/12) - 9€

Semifreddo all'amarena con mandorle pralinate
Black cherry parfait with praline almonds (3/7/8/12) - 9€

Tagliata di frutta fresca
Sliced fresh fruit - 8€

Selezione di Gelato
Ice cream selection - 8€

Coperto - Cover Charge 2€

Allergeni: 1 Glutine / Cereals / Gluten - 2 Crostacei / Crustaceans / Crustacés - 3 Uova / Eggs / Œufs - 4 Pesce / Fish / Poissons -
5 Arachidi / Peanuts / Arachides - 6 Soia / Soybeans / Soja - 7 Latte / Milk / Lait - 8 Frutta a guscio / Nuts namely: hazelnuts, almonds,
pistachio, nuts / Fruits à coque - 9 Sedano / Celery / Céleri - 10 Senape / Mustard / Moutarde - 11 Sesamo / Sesame seeds / Sésame -
12 Anidride solforosa e solfiti / Sulfur Dioxide and sulphites / Anhydride sulfureux et sulfites - 13 Lupini / Lupins -
14 Molluschi / Molluscs / Mollusques

* Può essere prodotto congelato / * The product could be frozen / Le produit peut être surgelé



ROYAL GARDEN HOTEL

M I L A N O

