



ROYAL GARDEN HOTEL

M I L A N O



Menu

Antipasti/Starters

Battuta di spigola con mela Fuji dell'Alto Adige, cetriolo, finocchietto e pane carasau
Sea bass tartare with South Tyrolean Fuji apple, cucumber, wild fennec and carasau bread (1/4)
16€

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€

Crostone di pane di segale* con prosciutto di tacchino alle erbe, salsa avocado e pecorino romano
Rye bread crouton with herb-roasted turkey ham, avocado sauce and Pecorino romano cheese (1/3/7/12)*
15€

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

Insalate/Salads

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

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

Classica Panzanella tonno e olive - Panzanella Tuna and olives
Pane, tonno, olive pomodoro, cipolla, cetrioli, aceto, olio EVO
Bread, tuna, olives, tomatoes, onion, cucumbers, vinegar, extra virgin olive oil (1/4/12)
16€

Coperto - Cover Charge 2€

Pasta & Risotto

Riso carnaroli Campanini mantecato con cipolla di Tropea, limone e gamberi* rossi

Campanini carnaroli rice creamed with Tropea onion, lemon and red prawns (4/7/9/12)*

18€

Ravioli di borragine selvatica mantecati al burro e salvia con polvere di pane profumato

Wild borage ravioli creamed with butter, sage and flavored bread crumble (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€

Paccheri al ragù di triglie*, pomodori datterini, basilico fresco e pinoli tostati

Paccheri pasta with red mullet ragout, datterini tomatoes, fresh basil and toasted pine nuts (1/4/8/9/12)*

16€

I classici/The classics

Spaghetti quadrati tirati al bronzo in salsa di pomodorino confit e basilico

Square bronze-drawn spaghetti with confit tomato and basil sauce (1/7/9)

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€

Coperto - Cover Charge 2€

Città di Milano/City of Milan

Il classico risotto alla Milanese con ossobuco e gremolada

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

36€

La cotoletta di vitello impanata con patatine fritte*

Breaded veal cutlet with french fries (1/3)*

27€

Secondi/Seconds

Galletto Vallespluga (CBT) grigliato alle erbe e sale profumato, con patate novelle rosolate

Grilled Vallespluga Cockerel (low-temperature cooked) with herbs and salt, served with roasted baby potatoes (12)

25€

Trancio di tonno* in crosta di pistacchio di Bronte, pesto di peperoni rossi e bietola* brasata

Tuna steak in Bronte pistachio crust, red pepper pesto and braised chard (4/5/6/7/8)*

26€

Medaglioni di filetto di vitello al miele e 4 pepi, trifolata di asparagi verdi*

Veal fillet medallions with honey and 4 peppers, sautéed green asparagus (6/9)

28€

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)

25€

Costata di Manzo (500 gr) alla griglia con patate* al forno

Grilled Rib-eye steak (500 gr) with roasted potatoes (12)*

35€

Coperto - Cover Charge 2€

Contorni/Side

Patatine fritte*

*French fries**

7€

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

7€

Melanzane al funghetto con basilico

Eggplants sauteéd "funghetto style" with tomato sauce and basil (9/12)

7€

Dolce e frutta / Dessert and fruit

Crema di sidro dolce con nocciole sbriciolate e mele disidratate

Sweet cider cream with crumbled hazelnuts and dehydrated apples (3/7)

9€

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€

Crostatina con ganache al cioccolato bianco, lamponi e granelle di pistacchio

Tart with white chocolate ganache, raspberries and pistachio crumble (1/3/5/6/7/8/11/12)

9€

Tagliata di frutta fresca

Sliced fresh fruit

8€

Selezione di Gelato

Ice cream selection (1/3/6/7/8)

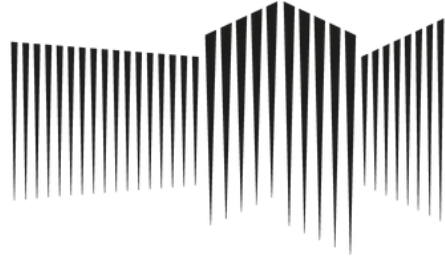
8€

Coperto - Cover Charge 2€

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

