



*Scopri il nostro menù pensato per Milano Cortina,
ispirato allo spirito olimpico e al gusto dell'eccellenza italiana....*

*Discover our Milano Cortina menu,
inspired by the Olympic spirit and the finest expression of Italian
cuisine...*





Eccellenza Milanese

Riso Carnaroli allo zafferano mantecato all'onda
con ossobuco di vitello brasato alla milanese

(3,12,13)

€ 26,00

Milanese Culinary Excellence

*Carnaroli risotto with saffron, delicately
creamed to a flowing texture, served with
Milanese-style braised veal shank*

€ 26,00





Per iniziare...

Caprese con stracciatella di bufala, basilico
fresco e olive selezionate (3)
€ 15,00

Tagliere di formaggi del territorio accompagnato
da marmellate artigianali (2,3)
€ 17,00

Pinsa con lardo di Colonnata IGP e rosmarino
fresco (9,13)
€ 15,00

*Caprese with buffalo stracciatella, fresh
basil and selected olives*
€ 15,00

*Selection of local cheeses served with
artisanal jams*
€ 17,00

*Pinsa topped with Colonnata IGP lardo and
fresh rosemary*
€ 15,00





Primi piatti

Pasta mantecata alla Carbonara con guanciale di maiale, crema d'uovo e Pecorino Romano (3,14)

€ 16,00

Paccheri ai tre pomodori con stracciatella di bufala e basilico fresco (3,9)

€ 15,00

Fusilli con abbraccio di zucchine, gamberi rosa e zafferano (8,9)

€ 18,00

Tagliolini piccanti al soffio d'aglio, pancetta croccante e prezzemolo fresco (3,9)

€ 13,00

Hand-tossed pasta with crispy pork guanciale, velvety egg cream, and aged Pecorino Romano

€ 16,00

Paccheri pasta in a rich trio of tomatoes, crowned with creamy buffalo stracciatella and fresh basil leaves

€ 15,00

Fusilli with Zucchini, Pink Prawns & Saffron

€ 18,00

Spicy Tagliolini pasta with Garlic, Crispy Pancetta & Fresh Parsley

€ 13,00





Secondi piatti

Suprema di Pollo Impanata (3,9,14)
€ 14,00

Il nostro classico Hamburger (3,9,14)
€ 17,00

Filetto di Salmone con Zucchine Marinate e
Dressing di Senape e Miele (5,11)
€ 19,00

Petto di pollo grigliato con delicati aromi
€ 13,00

*Delicate chicken supreme, golden-crust, tender
and flavorful*

€ 14,00

Our Classic Hamburger

€ 17,00

*Salmon Fillet with Marinated Zucchini
and Mustard-Honey Dressing*

€ 19,00

*Grilled Chicken Breast
with Subtle Aromatics*

€ 13,00





In accompagnamento

Patate novelle al forno

€ 5,00

Patatine fritte

€ 5,00

Spinacino ripassato al burro (3)

€ 5,00

Insalatina misticanza

€ 5,00

Caponatina con verdura del giorno

€ 5,00

Roasted New Potatoes

€ 5,00

Crispy French Fries

€ 5,00

Sautéed Baby Spinach in Butter

€ 5,00

Caponata with Seasonal Vegetables

€ 5,00





Dessert

Sorbetto al limone, mantecato a freddo

Lemon sorbet, served chilled

€ 8,00

Tiramisù (3,9,13,14)

Classic Italian Tiramisù

€ 8,00

Torta del giorno fatta in casa (2,9,13,14)

Chef's daily homemade cake

€ 8,00

Charlotte alla milanese (3,9)

Traditional Milanese charlotte cake

€ 8,00





Bevande -Drinks

Acqua minerale naturale e frizzante € 3,00
Still and sparkling mineral water

Birra € 6,00
Beer

Bibita € 6,00
Soft drink

Caffè Espresso "Milano" € 2,00

Vini-Wines



ADAMI GARBEL	€7,00 /€28,00
ADAMI CARTIZZE	/€60.00
TRE VILLE TREVISO DOC	€6,00/€24,00
PINOT GRIGIO CA'BOLANI	€7,00 /€28,00
LUGANA TOMMASI	€7,00 /€28,00
RIBOLLA GIALLA CA'BOLANI	€7,00 /€28,00
BIANCO DELLE CRETE CAMIGLIANO	€6,00 /€24,00
Rosso di montalcino	€9,00 /€32,00
Poderuccio di camigliano	€8,00/€30,00
Borgone camigliano	€ 7,00/€28,00
Lagrein endrizzi	€9,00/€32,00
Felline primitivo di manduria	€9,00/€32,00



*contiene solfiti-contains sulphites



ORARI OPEN TIME

12.00- 22:00
12.00pm-10.00pm

SERVIZIO IN CAMERA ROOM SERVICE

€ 8,00

LISTA ALLERGENI ALLERGEN GUIDE

Arachidi e derivati 1

Frutta a guscio 2

Latte e derivati 3

Molluschi 4

Pesce 5

Sesamo 6

Soia 7

Crostacei 8

Glutine 9

Lupini 10

Senape 11

Sedano 12

Anidride solforosa e solfiti 13

Uova e derivati 14

