

IL SABATO È DA NOI

DA NOI

IN

VIA FORCELLA 6

RESTAURANT

Il Brunch

SPREMUTA DI ARANCE <i>FRESHLY SQUEEZED ORANGE JUICE</i>	€ 5,00
CENTRIFUGHE SMOOTHIES DETOX: MELA • ANANAS • SEDANO • ZENZERO <i>APPLE • PINEAPPLE • CELERY • GINGER</i> ACE: ARANCIA • CAROTA • LIMONE <i>ORANGE • CARROT • LEMON</i> ENERGETICA: BANANA • ARANCIA • FRAGOLE <i>BANANA • ORANGE • STRAWBERRY</i>	€ 7,00
SUCCHI DI FRUTTA <i>FRUIT JUICES</i>	€ 4,00
BIBITE <i>SOFT DRINKS</i>	€ 5,00
ACQUA 0,75LT <i>WATER 0,75LT</i>	€ 3,50
VINO AL CALICE <i>WINE BY THE GLASS</i>	€ 8,00
COCKTAIL DI STAGIONE <i>SEASONAL COCKTAILS</i>	€ 12,00
BIRRA IN BOTTIGLIA <i>BOTTLED BEERS</i>	€ 6,00
CAFFÈ ESPRESSO <i>ESPRESSO</i>	€ 2,00
CAFFÈ D'ORZO, AMERICANO, GINSENG, DOPPIO ESPRESSO <i>BARLEY COFFEE, AMERICAN COFFEE, GINSENG, DOUBLE ESPRESSO</i>	€ 3,00
CAPPUCCINO	€ 4,00
CIOCCOLATA CALDA, FONDENTE O AL LATTE <i>HOT CHOCOLATE, DARK OR MILK</i>	€ 5,00
LATTE INTERO, SCREMATO E DI SOIA <i>WHOLE, SKIMMED AND SOY MILK</i>	€ 4,00
SELEZIONE DI TÈ E TISANE <i>SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS</i>	€ 4,00

at
HOTEL
MAGNA PARS
SUITES MILANO
★ ★ ★ ★ ★

IL SABATO È DA NOI

DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

Il Brunch




UOVA STRAPAZZATE <i>SCRAMBLED EGGS</i>	€ 9,00
UOVA ALL'OCCHIO DI BUE <i>FRIED EGGS</i>	€ 9,00
UOVA ALLA COQUE • CROSTINI DI PANE <i>SOFT BOILED EGGS • BREAD CROUTONS</i>	€ 9,00
OMELETTE	€ 10,00
UOVA BENEDICT • BACON • PANE TOSTATO <i>EGGS BENEDICT • BACON • TOASTED BREAD</i>	€ 12,00
UOVA FLORENTIN • SPINAGI • PANE TOSTATO <i>EGGS FLORENTIN • SPINACH • TOASTED BREAD</i>	€ 12,00
 UOVO IN GABBIA • CREMA DI LATTE E GRANA PADANO • TARTUFO BIANCO E NERO <i>CAGED EGG • MILK AND GRANA PADANO CREAM • WHITE AND BLACK TRUFFLE</i>	€ 26,00
INSALATA DI POLLO E VERDURE GRIGLIATI • TOMA BERGERA • VINAIGRETTE ALL'ACETO BALSAMICO <i>GRILLED CHICKEN AND VEGETABLE SALAD • BERGERA TOMA CHEESE • BALSAMIC VINAIGRETTE</i>	€ 16,00
CARPACCIO DI CERNIA • STRACCIATELLA AFFUMICATA • AGRUMI E MANDORLE <i>GROUPEL CARPACCIO • SMOKED BURRATA CHEESE • CITRUS AND ALMOND</i>	€ 23,00
CARPACCIO DI CARNE SALADA • MISTICANZA • SCAGLIE DI PECORINO <i>ITALIAN CARPACCIO • MIXED GREEN SALAD • PECORINO CHEESE FLAKES</i>	€ 18,00
TOAST • PROSCIUTTO COTTO LODIGIANO • FORMAGGIO ASIAGO DOP <i>TOAST • HAM • ASIAGO DOP CHEESE</i>	€ 13,00
CLUB SANDWICH • TACCHINO AFFUMICATO IN CASA • PROSCIUTTO DI PARMA CROCCANTE • POMODORO • CREMA DI UOVA SODE <i>CLUB SANDWICH • HOME-SMOKED TURKEY • CRISPY PARMA HAM • TOMATO • BOILED EGG CREAM</i>	€ 20,00
 SLIMBURGER • PANE AL SESAMO • 50% CARNE DI MANZO • 50% SALSICCIA DI BRA • SONCINO • POMODORO • SALSIA SPECIALE <i>SLIMBURGER • SESAME BREAD • 50% BEEF • 50% BEEF SAUSAGE • MASH SALAD • TOMATO • SPECIAL SAUCE</i>	€ 19,00
CON L'AGGIUNTA DI TOPPINGS:	
UOVO ALL'OCCHIO DI BUE <i>FRIED EGG</i>	€ 4,00
VERDURE ALLA GRIGLIA <i>GRILLED VEGETABLE</i>	€ 3,00
CHEDDAR	€ 2,00
BACON	€ 3,00
PATATE FRITTE <i>FRENCH FRIES</i>	€ 8,00
WOK DI VERDURE <i>VEGETABLE WOK</i>	€ 8,00

at
HOTEL
MAGNA PARS
SUITES MILANO
★ ★ ★ ★ ★

IL SABATO È DA NOI

DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

Il Brunch

- SALMONE, TONNO E SPADA AFFUMICATI IN CASA • INTINGOLO DI POMODORI • BASILICO • ACETO BALSAMICO € 19,00
HOME-SMOKED SALMON, TUNA AND SWORDFISH • TOMATOES • BASIL • BALSAMIC VINEGAR
-  CRUDO DI RICCIOLA • BRUNOISE DI VERDURE • GRANA PADANO LIQUIDO • PERLAGE DI TARTUFO NERO € 22,00
RAW AMBERJACK • VEGETABLE BRUNOISE • LIQUID GRANA PADANO • BLACK TRUFFLE PERLAGE
- VITELLA FASSONA COTTA ROSA • SALSIA TONNATA • FRUTTO DEL CAPPERO € 22,00
MEDIUM RARE SLICED FASSONA VEAL • TUNA SAUCE • CAPER FRUITS
- PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI • MOZZARELLA DI BUFALA DOP € 17,00
PARMA HAM AGED 24 MONTHS • BUFFALO MOZZARELLA
-  TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL COLTELLO "IN FONDO AL MARE" • RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA € 20,00
HOME-MADE TAGLIOLINI • RED FISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT
- ORECCHIETTE DI SEMOLA • VONGOLE • ZUCCHINE € 16,00
ORECCHIETTE PASTA • CLAMS • ZUCCHINI
- SPAGHETTORO VERRIGNI AI DUE POMODORI • OLIO AL BASILICO € 18,00
SPECIAL GOLD SPAGHETTI SELECTION WITH VARIETY OF TWO TOMATOES • BASIL OIL
- MACCHERONCINI FRESCHI • RAGÙ DI VITELLO • ERBE AROMATICHE € 16,00
HOME-MADE SMALL MACCHERONI • VEAL RAGOUT • AROMATIC HERBS
- FILETTO DI BRANZINO ALLA PIASTRA • VERDURE SALTATE • TAPENADE DI OLIVE € 19,00
GRILLED SEA BASS FILLET • SAUTEED VEGETABLES • OLIVE TAPENADE
-  MERLUZZO NERO MARINATO • ZUCCHINE SALTATE • SALSIA AL MISO AGRUMATA € 30,00
MARINATED BLACK COD • SAUTEED ZUCCHINI • CITRUS AND MISO SAUCE
- FILETTO DI FASSONA • SOFFICE DI PATATE • FUNGHI SALTATI • OLIO DI ERBE AROMATICHE € 27,00
FASSONA TENDERLOIN • SOFT POTATOES • SAUTEED MUSHROOMS • AROMATIC HERBS EVO OIL
- PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA • RISO BASMATI • SALSIA AL CURRY € 18,00
GRILLED CHICKEN BREAST • BASMATI RICE • CURRY SAUCE
- WOK DI VERDURE • GERMOGLI DI SOIA • SESAMO BIANCO E NERO € 14,00
VEGETABLE WOK • BEAN SPROUTS • WHITE AND BLACK SESAM

Il nostro Olio

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE CHE DEGUSTATE AL TAVOLO PROVIENE DALLO SPENDIDO OLIVETO SECOLARE DELLA TENUTA ARGENTAIA A MAGLIANO IN TOSCANA, DALLA SELEZIONE DI OLIVE DI VARIETÀ FRANTOIANO, MORAIOLO E LECCINO, RIGOROSAMENTE RACCOLTE A MANO E FRANTE ENTRO VENTIQUEATTRO ORE DALLA RACCOLTA UNICAMENTE MEDIANTE SPREMITURA A FREDDO. DI COLORE GIALLO ORO CON RIFLESSI VERDE OLIVA, INTENSO ED ELEGANTE AL PROFUMO CON SENTORI DI FRUTTA E DI FOGLIA, DAL SAPORE FRESCO E DECISO, PIACEVOLMENTE FRUTTATO E BEN EQUILIBRATO NELLE NOTE AMARE E PICCANTI DI MEDIA INTENSITÀ. IDEALE COME CONDIMENTO A CRUDO DI PIETANZE DI VERDURE E DI PESCE, ESALTA I SAPORI DEI PIATTI CUI SI ACCOMPAGNA. IL PERSONALE DI SALA È A DISPOSIZIONE SE FOSTE INTERESSATI ALL'ACQUISTO.

THE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL OF SUPERIOR QUALITY THAT IS SERVED AT THE TABLE COMES FROM THE BEAUTIFUL CENTURIES-OLD OLIVE GROVE OF THE ARGENTAIA ESTATE OF MAGLIANO IN TOSCANA, FROM THE SELECTION OF FRANTOIANO, MORAIOLO AND LECCINO OLIVE VARIETIES, RIGOROUSLY HAND-PICKED AND PRESSED WITHIN TWENTY-FOUR HOURS FROM BEING HARVESTED SOLELY BY COLD EXTRACTION. OF A GOLDEN YELLOW COLOR WITH OLIVE GREEN TONES, WITH AN INTENSE AND ELEGANT PERFUME WITH HINTS OF FRUIT AND LEAF, THE TASTE IS FRESH AND RICH, AGREEABLY FRUITY AND WELL BALANCED IN BITTER AND SPICY NOTES OF MEDIUM INTENSITY. IDEAL AS SEASONING FOR RAW VEGETABLE AND FISH DISHES, IT EXALTS THE FLAVORS OF THE COURSES THAT DRESSES. OUR STAFF IS AT YOUR DISPOSAL IF YOU ARE INTERESTED IN PURCHASING IT.

 Piatti Speciali dello Chef
Chef's Specials

at
HOTEL
MAGNA PARS
SUITES MILANO
★ ★ ★ ★ ★

IL SABATO È DA NOI

DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

The Brunch

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA • COULIS DI FRAGOLE <i>VANILLA PANNA COTTA • STRAWBERRY COULIS</i>	€ 7,00
TIRAMISÙ	€ 7,00
BROWNIE AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE <i>CHOCOLATE AND HAZELNUTS BROWNIE</i>	€ 7,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA <i>FRESH FRUIT SALAD</i>	€ 6,00
SORBETTI DI FRUTTA <i>FRUIT SORBETS</i>	€ 6,00
PANCAKE • SCIROPPO D'ACERO <i>PANCAKE • MAPLE SYRUP</i>	€ 7,00
CESTINO DI CROISSANT: SEMPLICE, CREMA, CIOCCOLATO E MARMELLATA <i>BASKET OF CROISSANTS: PLAIN, CREAM, CHOCOLATE AND JAM</i>	€ 7,00
YOGURT NATURALE • FRUTTA FRESCA • CEREALI <i>YOGURT • FRESH FRUIT • CEREALS</i>	€ 7,00

Menu Bimbi

PENNE • POMODORO <i>PENNE • TOMATO SAUCE</i>	€ 8,00
SCALOPPINE ALLA MILANESE • PATATINE FRITTE <i>VEAL MILANESE STYLE • FRIES</i>	€ 10,00
GELATO <i>ICE CREAM</i>	€ 5,00

PREZZI IVA INCLUSA - IN CASO DI ALLERGIE ALIMENTARI VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL PERSONALE DI SALA - IL PESCE CRUDO, MARINATO, AFFUMICATO A FREDDO E LE PASTE FRESCHE RIPIENE PRESENTI NEI NOSTRI MENU, VENGONO BONIFICATI ED ABBATTUTI DI TEMPERATURA A -20 GRADI SECONDO LA NORMATIVA EUROPEA VIGENTE (CE853/2004).

IN MANCANZA DI PRODOTTO FRESCO VERRÀ UTILIZZATO PRODOTTO SURGELATO.

PRICES VAT INCLUDED - IN CASE OF ALLERGIES PLEASE INFORM OUR STAFF - OUR RAW, MARINATED, COLD-SMOKED FISH AND FRESH STUFFED PASTA ARE BLAST CHILLED TO -20°C ACCORDING TO EUROPEAN REGULATION (CE 853/2004).

IN THE ABSENCE OF FRESH PRODUCTS THE SAME CAN BE REPLACED WITH FROZEN PRODUCTS.

at
HOTEL
MAGNA PARS
SUITES MILANO
★ ★ ★ ★ ★