

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>	€ 4,00
VINO AL CALICE <i>WINE BY THE GLASS</i>	€ 8,00
BIRRA IN BOTTIGLIA <i>BOTTLED BEERS</i>	€ 8,00
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
★★★★★
HOTEL À PARFUM
THE ESSENCE OF LIVING

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 • SPINACI • 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 • CREAM AND GRANA PADANO CHEESE • WHITE AND BLACK TRUFFLE</i>	€ 28,00
INSALATA DI SALMONE AFFUMICATO IN CASA • MOUSSE DI AVOCADO • CROSTINI DORATI • ALGA NORI • TZATZIKI <i>HOME-SMOKED SALMON SALAD • AVOCADO MOUSSE • CROUTONS • NORI SEAWEED • TZATZIKI</i>	€ 19,00
BRESAOLA • RUCOLA • CREMA DI GRANA PADANO LIQUIDO • POMODORINI DATTERINI <i>SALTED AND DRIED BEEF • ROCKET • LIQUID GRANA PADANO CREAM • CHERRY TOMATOES</i>	€ 19,00
CARPACCIO DI CERNIA • STRACCIATELLA AFFUMICATA • AGRUMI E MANDORLE <i>GROUPEL CARPACCIO • SMOKED BURRATA CHEESE • CITRUS AND ALMOND</i>	€ 24,00
TOAST • PROSCIUTTO COTTO • FORMAGGIO ASIAGO <i>TOAST • HAM • ASIAGO CHEESE</i>	€ 13,00
CLUB SANDWICH • TACCHINO AFFUMICATO IN CASA • PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE • POMODORO • CREMA DI UOVA SODE <i>CLUB SANDWICH • HOME-SMOKED TURKEY • CRISPY HAM • TOMATO • BOILED EGG CREAM</i>	€ 20,00
HAMBURGER • PANE • CARNE BOVINA • SONCINO • POMODORO • SALSIA SPECIALE <i>SLIMBURGER • BREAD • BEEF • 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

IL SABATO È DA NOI

DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

Il Brunch

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO • MOZZARELLA DI BUFALA <i>SEASONED HAM • BUFFALO MOZZARELLA</i>	€17,00
ORZO • CAPONATA DI VERDURE ALLA SICILIANA • BUFALA • POMODORINI <i>BARLEY • SICILIAN VEGETABLE CAPONATA • BUFALA CHEESE • CHERRY TOMATOES</i>	€ 18,00
CARAMELLE DI SPADA AFFUMICATO • BURRATA • PAPPAL POMODORO • OLIVE <i>SMOKED SWORDFISH BONBONS • BURRATA CHEESE • TOMATO SAUCE • OLIVES</i>	€ 19,00
GIRELLO DI FASSONA COTTO ROSA • SALSA TONNATA • FRUTTO DEL CAPPERO <i>MEDIUM RARE FASSONA ROUND STEAK • TUNA SAUCE • CAPER BERRIES</i>	€ 19,00
LINGUINE CACIO E PEPE • GUANCIALE CROCCANTE <i>LINGUINE WITH CACIO CHEESE AND PEPPER • CRISP PORK CHEEK</i>	€ 16,00
SPAGHETTINO VERRIGNI AI DUE POMODORI • OLIO AL BASILICO • ORIGANO <i>SPECIAL GOLD SPAGHETTI SELECTION WITH VARIETY OF TWO TOMATOES • BASIL OIL • OREGANO</i>	€ 19,00
MACCHERONCINI ALL'UOVO • RAGÙ DI MANZO E VITELLO • SCAGLIE DI RICOTTA AL FORNO <i>SMALL MACCHERONI • BEEF AND VEAL RAGOUT • BAKED RICOTTA CHEESE SLICES</i>	€ 16,00
*PAD THAI DI RISO BASMATI • GAMBERI • UOVO • VERDURE • GERMOGLI DI SOIA • ARACHIDI <i>BASMATI RICE PAD THAI • SHRIMPS • EGG • VEGETABLES • SOYBEAN SPROUTS • PEANUTS</i>	€ 19,00
TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL COLTELLO "IN FONDO AL MARE" • RAGÙ DI SCORFANO, GALLINELLA E TRIGLIA CON POMODORINO FRESCO <i>HOME-MADE TAGLIOLINI • RED FISH, GURNARD AND MULLET RAGOUT WITH FRESH TOMATOES</i>	€ 22,00
SALMONE ALLA PIASTRA • BULGUR • SALSA AL CURRY • CAPONATA DI VERDURE ALLA SICILIANA • SALSA YAKITORI <i>GRILLED SALMON • BULGUR • CURRY SAUCE • SICILIAN VEGETABLE CAPONATA • YAKITORI SAUCE</i>	€ 19,00
GUANCIA DI MANZO BRASATA • PATATE SCHIACCIATE • VERDURE SALTATE <i>BRAISED BEEF CHEEK • MASHED POTATOES • SAUTEED VEGETABLES</i>	€ 19,00
FILETTO DI MANZO • SPINACI • PATATA RATA • JUS ALLE ERBE <i>BEEF TENDERLOIN • SPINACH • RATTED POTATOES • HERBAL JUS</i>	€ 28,00
*MERLUZZO NERO • ZUPPETTA DI MISO BIANCA • CARDI • VONGOLE <i>BLACK COD • WHITE MISO SOUP • CARDOONS • CLAMS</i>	€ 30,00

Il nostro Olio

L'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DI CATEGORIA SUPERIORE CHE DEGUSTATE AL TAVOLO PROVIENE DALLO SPLENDIDO OLIVETO SECOLARE DELLA TENUTA ARGENTAIA A MAGLIANO IN TOSCANA, DALLA SELEZIONE DI OLIVE DI VARIETÀ FRANTOIANO, MORAILO E LECCINO, RIGOROSAMENTE RACCOLTE A MANO E FRANTE ENTRO VENTiquATTRO 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, MORAILO 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.

IL SABATO È DA NOI

DA NOI
IN
VIA FORCELLA 6
RESTAURANT

Il Brunch

CATALANA AL TORRONE • CRUMBLE • NOCCIOLE <i>NOUGAT CATALAN CREAM • HALZENUT CRUMBLE</i>	€ 7,00
MINITIRAMISÙ	€ 7,00
BICCHIERE CIOCCOLATO • BROWNIE • ZUPPETTA AI FRUTTI DI BOSCO <i>CHOCOLATE GLASS • BROWNIE • RED FRUIT SOUP</i>	€ 7,00
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA <i>FRESH FRUIT SALAD</i>	€ 7,00
SORBETTI O GELATI <i>FRUIT SORBETS OR ICE-CREAM</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 MENÙ, 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.