

la **Terrazza** RESTAURANT

!

MENU

ROOFTOP
RESTAURANT

!



L'ANGOLO GOURMET

La burrata pugliese DOP "La Golosa di Puglia", pomodoro maturo a fette, origano, filo di olio evo italiano

Apulian burrata with fresh tomato, evo oil and oregano with evo oil

1,7



15

Culaccia di Zibello "Az. Cocchi" con burratina pugliese e pane tostato

Zibello culaccia served with Apulian fresh burrata and toasted bread

1,7

17

Saladette tiepida di polpo con patate al vapore, olive Leccino e pomodorini confit *

Warm octopus and potato salad with olives and confit cherry tomatoes

14

16

CARDIFF SANDWICH

Pane nero integrale tostato, salmone selvaggio Sockeye affumicato, avocado, cuore di lattuga, pomodoro maturo, crema di robiola "Beppino Ocelli", cetriolo e maionese al lime

Cardiff sandwich with toasted rye bread, smoked wild Sockeye salmon, avocado, lettuce, fresh tomato, "Ocelli" robiola cream, cucumber and lime mayonnaise

1,3,4,7

19

PRIMI PIATTI

Paccheri al sugo di pomodoro San Marzano, basilico fresco, olio evo DOP, grattugiata di Grana Padano stagionato

Paccheri with tomato sauce, fresh basil, evo oil and grated Grana Padano cheese

1,7



12

Il riso Carnaroli "Riseria Aironi" mantecato classico alla milanese

Classic Milanese risotto with saffron

7,8,10



16

Gragnanesi alla norma con pesce spada e menta fresca *

"Gragnanesi alla norma" with swordfish and fresh mint

1,4

16

SECONDI PIATTI

Trancio di tonno rosso 250 gr con contorno di patate al forno * | 24

250 gr grilled red tuna steak with baked potatoes

4

Filetto di manzo 180 gr con contorno di patate al forno | 24

180 gr grilled beef fillet with baked potatoes

Caesar salad classic con insalata verde, petto di pollo alla griglia, bacon croccante, uova sode, scaglie di Grana, pomodorini e salsa Caesar | 16

Caesar salad with lettuce, grilled chicken breast, crispy bacon, hard-boiled eggs, Grana Padano, cherry tomatoes and Caesar dressing

1,3,7,15

HAMBURGER GOURMET | 18

Hamburger di manzo 200gr, pane alla curcuma, pomodoro maturo, guanciale croccante, cipolla rossa di Tropea caramellata, salsa al Grana Padano e patate fritte

Gourmet burger – Beef burger, turmeric bread, fresh tomato, crispy guanciale, caramelized red onion, Grana Padano sauce and French fries

1,3,7,15



I DESSERT

Dessert dello Chef | 8

Our Chef's dessert

BEVERAGE

Acqua minerale in bottiglia <i>Still or sparkling mineral water</i>	5
Franciacorta DOCG Brut Miolo - Villa Crespia	50
Franciacorta Satèn DOCG Cesonato - Villa Crespia	54
Franciacorta DOCG Brut - Conti Ducco	50
Lugana DOC - Cantina Valpantena	40
Friulano DOC - Castello di Porcia	40
Traminer DOC - Castello di Porcia	42
Chianti DOCG Riserva - Passo Carbonaie	44

Coperto e servizio in terrazza <i>Service on the rooftop</i>	8
---	---

LISTA ALLERGENI / ALLERGENS LIST

- | | |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten | 8. Sedano / Celery |
| 2. Crostacei / Shellfish | 9. Senape / Mustard |
| 3. Uova / Eggs | 10. Solfiti / Sulfites |
| 4. Pesce / Fish | 11. Sesamo / Sesame seeds |
| 5. Arachidi / Peanuts | 12. Lupini / Lupines |
| 6. Soia / Soy | 13. Frutta a guscio / Nuts |
| 7. Latte e prodotti a base di latte / Milk and dairy | 14. Molluschi / Mollusc |
| | 15. Salse: chiedere al personale / Sauces: ask the staff |

HOTEL
Galles
MILANO
★★★★

