



HOTEL
MILANO
MALPENSA
AIRPORT

Antipasti Starters

Carpaccio di polpo con patate e olive nere <i>Octopus carpaccio with potatoes and black olives</i>	(7)	€ 13
Prosciutto crudo e Grana <i>Raw ham and Grana cheese</i>	(5)	€ 10
Bresaola, rucola, Grana e pomodorini <i>Bresaola, arugula, Grana cheese and cherry tomatoes</i>	(5)	€ 12
Insalata caprese con mozzarella, pomodoro, basilico 🍃 <i>Caprese salad with mozzarella cheese, tomato, basil</i>	(1,5)	€ 10

Primi Piatti First Courses

Spaghetti al pomodoro e basilico 🍃 <i>Spaghetti pasta with tomato and basil</i>	(4)	€ 10
Tagliatelle al ragù bolognese <i>Fresh tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce</i>	(4,5,8,12)	€ 12
Mezzemaniche alla "norma" 🍃 <i>Short pasta with tomatoes, aubergines and salted ricotta cheese</i>	(4,5)	€ 14
Risotto allo zafferano 🍃 <i>Saffron risotto</i>	(5)	€ 14
Risotto ai funghi 🍃 <i>Mushroom risotto</i>	(5)	€ 14
Lasagna alla bolognese <i>Lasagna Bolognese style</i>	(4,5,8,12)	€ 12
Zuppa del coltivatore con crostini 🍃 <i>Farmer's soup with croutons</i>	(4,8)	€ 10

I prodotti utilizzati per la composizione dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti per garantire la salubrità degli alimenti somministrati. Il nostro personale è a vostra disposizione per maggiori informazioni sulle varie portate.

*The products used for the composition of our dishes can be frozen or cook chilled to ensure food safety.
Our staff can provide with further information on the various courses.*

Secondi Piatti *Main Courses*

Healty & Local

Salmone alla piastra con riso basmati e julienne di zucchine <i>Grilled salmon with basmati rice and julienne zucchini</i>	(7)	€ 18
---	-----	------

Salmone alla piastra con insalatina di finocchi <i>Grilled salmon with fennel salad</i>	(7)	€ 16
--	-----	------

Cotoletta di vitello alla milanese <i>Milanese veal cutlet</i>	(4,12)	€ 16
---	--------	------

Cotoletta di pollo <i>Chicken cutlet</i>	(4,12)	€ 14
---	--------	------

Suprema di pollo ai funghi <i>Chicken breast with cream and mushroom</i>	(5,14)	€ 14
---	--------	------

Paillard di vitello alla piastra <i>Grilled veal paillard</i>		€ 18
--	--	------

Hamburger di manzo e patatine fritte (bacon, insalata, pomodoro e formaggio) <i>Beef burger and French fries (bacon, lettuce, tomato and cheese)</i>	(4,5,10,12)	€ 14
---	-------------	------

Hamburger di ceci con olive nere, quinoa e pomodori secchi con insalata e patatine fritte  <i>Chickpea burger with black olives, quinoa and sun-dried tomatoes with salad and French fries</i>	(4)	€ 14
---	-----	------

Contorni *Side Dishes*

Verdure saltate (peperoni, zucchine, melanzane) <i>Sautéed vegetables (peppers, zucchini, eggplant)</i>		€ 6
--	--	-----

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>		€ 6
--	--	-----

Patatine fritte <i>French fries</i>		€ 6
--	--	-----

Insalata mista <i>Mixed salad</i>		€ 6
--------------------------------------	--	-----

Spinaci al burro <i>Butter spinach</i>	(5)	€ 6
---	-----	-----

Pizze Pizzas

Margherita (mozzarella e pomodoro) <i>Mozzarella cheese and tomato sauce</i>	(4,5)	€ 8
Diavola (mozzarella, pomodoro e salame piccante) <i>Mozzarella cheese, tomato sauce and pepperoni</i>	(4,5)	€ 10
Tonnata (mozzarella, pomodoro e tonno) <i>Mozzarella cheese, tomato sauce and tuna</i>	(4,5,7)	€ 10
Vegetariana (mozzarella, pomodoro e ratatouille di verdure)  <i>Mozzarella cheese, tomato sauce and vegetable ratatouille</i>	(4,5)	€ 10
Bresaola (mozzarella, pomodoro, bresaola, rucola e Grana) <i>Mozzarella cheese, tomato sauce, bresaola, arugula and Grana cheese</i>	(4,5)	€ 10
Special (mozzarella, pomodorini, prosciutto crudo, rucola e Grana) <i>Mozzarella cheese, cherry tomatoes, raw ham, arugula and Grana cheese</i>	(4,5)	€ 11

Insalatone Salads

Insalata Caesar (lattuga, Grana, pollo e crostini) <i>Cesar salad (lettuce, Grana cheese, chicken and croutons)</i>	(4,5)	€ 10
Insalata norvegese (lattuga, fagiolini, salmone, pomodori e uovo sodo) <i>Norwegian salad (lettuce, green beans, salmon, tomatoes and boiled egg)</i>	(7,12)	€ 14
Insalata nizzarda (fagiolini, uova, tonno, olive, pomodori, lattuga e crostini) <i>Nicoise salad (green beans, eggs, tuna, olives, tomatoes, lettuce and croutons)</i>	(4,7,12)	€ 14

Dolci Desserts

Tiramisù <i>Classic tiramisu</i>	(4,5,12)	€ 6
Panna cotta <i>Cooked cream</i>	(5)	€ 6
Caprese al cioccolato con coulis di arancia <i>Chocolate caprese with orange coulis</i>	(3,4,5,12)	€ 6
Frutta di stagione <i>Season fruits</i>		€ 6
Gelato <i>Ice cream</i>	(5)	€ 6

Coperto € 1,50 Service € 1,50



Piatti vegetariani *Vegetarian dishes*

- (1)** **arachidi e derivati** *peanuts and peanut products*
- (2)** **crostacei** *shellfish*
- (3)** **frutta a guscio** *nuts*
- (4)** **glutine** *gluten*
- (5)** **latte e latticini** *milk and dairy products*
- (6)** **molluschi** *molluscs*
- (7)** **pesce** *fish*
- (8)** **sedano** *celery*
- (9)** **senape** *mustard*
- (10)** **sesamo** *sesame*
- (11)** **soia** *soy*
- (12)** **uova** *eggs*
- (13)** **lupini** *lupins*
- (14)** **solfiti** *sulfites*

I prodotti utilizzati per la composizione dei nostri piatti potrebbero essere congelati o abbattuti per garantire la salubrità degli alimenti somministrati. Il nostro personale è a vostra disposizione per maggiori informazioni sulle varie portate.

*The products used for the composition of our dishes can be frozen or cook chilled to ensure food safety.
Our staff can provide with further information on the various courses.*