

# MENU



UN HOTEL **IHG**<sup>®</sup>  
MILAN - MALPENSA AIRPORT



# MENU






UN HOTEL IHG®

MILAN - MALPENSA AIRPORT



UN HOTEL IHG®

MILAN - MALPENSA AIRPORT

## ANTIPASTI / STARTERS

- Carpaccio di salmone affumicato, sedano a dadini, tocco di pepe rosa e citronette al limone.**  € 15  
*Smoked salmon carpaccio, diced celery, a touch of pink peppercorns and lemon citronette.*  
(4,2,9)
- Insalata di seppie con peperoni, sedano croccante, ravanello e prezzemolo fresco.**  € 13  
*Cuttlefish salad with celery, radish rondelles and fresh parsley.*  
(9,14)
- Hummus di ceci, insalatina e pane croccante.**  € 13  
*Chickpea Cream, salad and slices of crunchy toasted bread.*  
(1,11)
- Antipasto misto italiano.** € 13  
*Mixed italian antipasto.*  
(1,3,6,7,9,12,)

## PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

- Pasta al forno della tradizione.** € 13  
*Layers of pasta with our rich Ragù, velvety Parmigiano Reggiano D.O.P. béchamel, and a fragrant, golden gratiné crust.*  
(1,7,9)
- Paccheri ai frutti di mare con pomodorini.** € 14  
*Seafood paccheri.*  
(1,2,4,7,14)
- Pizzoccheri valtellinesi.**  € 14  
*Pizzoccheri from Valtellina.*  
(1,7)
- Noodles con gamberi e julienne di verdure.** € 16  
*Noodles with shrimps and julienne vegetables.*  
(1,2,4,6,14)
- Spaghetti al Pomodoro.**  € 13  
*Pasta with tomato sauce.*  
(1,7)

## LE ZUPPE / SOUPS

- Vellutata del giorno.**  € 12  
*Soup of the day.*  
(7,9) (con crostini/with croutons 1)
- Minestrone tradizionale.**  € 14  
*Mixed Vegetables soup.*  
(1,9) (con crostini/with croutons 1)







# MENU










UN HOTEL IHG®  
MILAN - MALPENSA AIRPORT

UN HOTEL IHG®  
MILAN - MALPENSA AIRPORT

## I SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

- Merluzzo in guazzetto di erbe con lenticchie e zucca.**  
*Cod Fillet with Herbs, lentils and pumpkin.*  
(4)  € 16
- Pollo thai leggermente piccante con salsa di cocco e riso sushi.**  
*Spicy Thai yellow chicken, coconut sauce and sticky rice.*  
(1,2,4,6,14)  € 16
- Medaglioni di filetto di vitello accompagnato da una salsa di pepe cremosa, verdure grigliate e funghi trifolati.**  
*Veal Tenderloin Medallions served with a creamy pepper sauce, grilled vegetables and sautéed mushrooms.*  
(7,9,12)  € 18
- Hamburger deluxe con salsa cocktail, lattuga, cheddar, pomodoro e patatine.**  
*Hamburger deluxe with cocktail sauce, lettuce, cheddar, tomato and chips.*  
(1,3) € 16
- Burger vegano\* con lattuga, pomodoro e patatine.**  
*Vegan burger\* with lettuce, tomato and chips.*  
(1,6)  € 18

## I CONTORNI/ SIDE DISHES

- Patate al forno.**  
*Baked potatoes.*   € 7
- Insalata verde.**  
*Green salad.*   € 6
- Insalata mista (insalata, carote e pomodorini).**  
*Mixed salad (salad, carrots and cherry tomatoes).*   € 7
- Verdure miste grigliate "Wok" style.**  
*"Wok" style grilled mixed vegetables.*  
(9,12,6,11,14,4)  € 8

## MENU BIMBI / CHILDREN MENU

- Pasta al Pomodoro (anche senza glutine).**  
*Pasta with tomato sauce (also gluten free).*  
(1,7)   € 9
- Cotoletta di pollo alla milanese con patate al forno.**  
*Milanese chicken with baked potatoes.*  
(1,3) € 12





# MENU



UN HOTEL IHG®  
MILAN - MALPENSA AIRPORT

UN HOTEL IHG®  
MILAN - MALPENSA AIRPORT

## I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA/ HOMEMADE DESSERT

<b>Cannolo ripieno di ricotta con granella di pistacchi.</b> <i>Cannolo stuffed with ricotta with chopped pistachios.</i> (1,3,7,8,12)	€ 6
<b>Tiramisu' della casa.</b> <i>Homemade Tiramisù.</i> (1,3,7 può contenere senape e soia)	€ 6
<b>Mousse au chocolat.</b> <i>Homemade dark chocolate mousse.</i> (3,7,8)	 € 6
<b>Dolce del pasticciere.</b> <i>Pastry chef's dessert.</i> (1,3,6,7)	€ 6
<b>Il gelato del giorno.</b> <i>Ice cream of the day.</i> (1,3,5,6,7,8)	€ 6
<b>Sorbetto del giorno.</b> <i>Sorbet of the day.</i> (3,7,8)	 € 6

## VINI / WINES

<b>VINO BIANCO / WHITE WINE</b>	
<b>BROGLIA GAVI 2018</b> (12)	€ 26
<b>CHARDONNAY</b> (12)	€ 20
<b>VINO ROSSO / RED WINE</b>	
<b>BARBERA D'ALBA SUPERIORE</b> (12)	€ 24
<b>DOLCETTO</b> (12)	€ 15
<b>BOLLICINE / SPARKLING WINE</b>	
<b>PROSECCO DEL SOLE</b> (12)	€ 24
<b>CALICE DI VINO BIANCO O ROSSO</b> <i>Glass of wine white or red or sparkling</i> (12)	€ 6

## BEVANDE / BEVERAGE

<b>ACQUA MINERALE NATURALE O GASATA.</b> <i>Still or sparkling water.</i>	€ 3
<b>BEVANDE GASATE</b> <i>Sparkling beverage</i>	€ 4
<b>BIRRA / BEER</b>	€ 5
<b>THE</b>	€ 4
<b>CAFFÈ.</b>	€ 2
<b>AMARO/DIGESTIVE.</b>	€ 5
<b>Coperto/service.</b>	€ 2

\*Utilizzo materia prima congelata - \* Use of frozen raw material



VEGAN



GLUTEN FREE



VEGETARIAN