

HYATT CENTRIC™

MILAN CENTRALE



MENU



Vischio - Mistletoe

€50

- Carne salata con sedano, finocchi, noci e salsa allo yogurt e lime ^{1,7,8,9}
- Risotto con crema di zucca, emulsione di bufala e polvere di prosciutto crudo disidratato ^{1,7,9}
- Flan di panettone con salsa alla vaniglia e frutti di bosco ^{1,3,7}
- Acqua minerale e caffè inclusi
- Cured beef with celery, fennel, walnuts, and yogurt-lime sauce ^{1,7,8,9}
- Risotto with pumpkin cream, buffalo emulsion, and dehydrated prosciutto powder ^{1,7,9}
- Panettone flan with vanilla sauce and berries ^{1,3,7}
- Mineral water and coffee included

Bacche Rosse - Red Berries

€50

- Spada affumicato, salsa alla mela verde e zenzero con misticanza ⁴
- Ravioli gamberi e cappasanta, bisque, lime e datterino giallo ^{1,4,7}
- Flan di panettone con salsa alla vaniglia e frutti di bosco ^{1,3,7}
- Acqua minerale e caffè inclusi
- Smoked Swordfish, green apple and ginger sauce with mixed salad ⁴
- Prawn and scallop ravioli, bisque, lime and yellow datterino tomato ^{1,4,7}
- Panettone flan with vanilla sauce and berries ^{1,3,7}
- Mineral water and coffee included

Selezione di vini bianchi e rossi della cantina delle Venezia IGP inclusa.
Selection of white and red wines from the Venezia IGP winer included.

Supplemento di €8 pp per selezione vini DOCG | €8 pp extra for DOCG wines.

Siamo lieti di personalizzare i menù secondo le tue esigenze!
We're happy to customize the menus to suit your needs!



Agrifoglio - Holly

€65

- Risotto alla crema di funghi porcini con mandorle tostate e cialde di speck ^{1,8,9}
- Filetto di vitello CBT marinato con miele e sciroppo d'acero, crema di patate dolci e broccoletti saltati
- Flan di panettone con salsa alla vaniglia e frutti di bosco ^{1,3,7}
- Acqua minerale e caffè inclusi
- *Risotto with porcini mushroom cream, toasted almonds, and speck wafers* ^{1,8,9}
- *Marinated veal fillet with honey and maple syrup, sweet potato cream, and sautéed broccoli*
- *Panettone flan with vanilla sauce and berries* ^{1,3,7}
- *Mineral water and coffee included*

Zenzero & Cannella - Ginger & Cinnamon

€65

- Risotto ai frutti di mare con crumble al prezzemolo ^{1,4,9}
- Dentice scottato, crema di cavolfiore e bok-choy ⁴
- Flan di panettone con salsa alla vaniglia e frutti di bosco ^{1,3,7}
- Acqua minerale e caffè inclusi
- *Seafood risotto with parsley crumble* ^{1,4,9}
- *Seared dentex, cauliflower cream and bok choy* ⁴
- *Panettone flan with vanilla sauce and berries* ^{1,3,7}
- *Mineral water and coffee included*

Book Now

Selezione di vini bianchi e rossi della cantina delle Venezia IGP inclusa
Selection of white and red wines from the Venezia IGP winer included.

Supplemento di €8 pp per selezione vini DOCG | €8 pp extra for DOCG wines.

Siamo lieti di personalizzare i menù secondo le tue esigenze!
We're happy to customize the menus to suit your needs!