Gentile Ospite,
Benvenuto al *Park Hyatt Milano*!

Siamo lieti di informarla che il servizio di Room Service è disponibile 24 ore al giorno,
7 giorni su 7.
Siamo a sua completa disposizione e faremo del nostro meglio
per soddisfare la sua richiesta il prima possibile.
Se desidera contattarci può farlo selezionando il tasto "in room dining"
sulla tastiera del telefono.
Le auguriamo un meraviglioso soggiorno,

Room Service Team

Dear Guest,
Welcome to Park Hyatt Milano!

We are pleased to inform you that the room service is available 24 hours a day,
7 days a week.
We are at your complete disposal and we will do our best
to satisfy you requests in a short time.
You can contact us directly by pressing the "in room dining" button
on your room telephone.
We wish you a great stay!

Room Service Team

PARK HYATT MILANO™

ROOM SERVICE MENU

Piatti disponibili dalle 11:00 alle 7:00 del giorno successivo
Tutti gli altri piatti sono disponibili dalle 11:00 alle 23:00.
Dishes available from 11:00 a.m. to 7:00 a.m. of the following day
All other dishes are available from 11:00 a.m. to 11:00 p.m.

Piatti Stagionali
Sesonal Dishes

Per scoprire la nostra selezione per la colazione,
la preghiamo di consultare il Menù Colazioni,
accuratamente riposto nel cassetto sotto la macchina del caffè.
To discover our breakfast selection, please refer to the Breakfast Menu,
thoughtfully placed in the drawer beneath the coffee machine.

ANTIPASTI *STARTERS*

Tartare di Manzo Classica servita con Pan Brioche — 35
(Tuorlo d'Uovo, Capperi, Prezzemolo, Cetriolini, Scalogno, Senape in Grani)
Classic Beef Tartare served with Pan Brioche
(Egg Yolk, Capers, Parsley, Gherkins, Shallot, Whole Grain Mustard)

Vitello Tonnato — 32
Cold Veal with Tuna Sauce

Tartare di Tonno con Avocado o Burrata — 36
Tuna Tartare with Avocado or Burrata Cheese

Parmigiana di Melanzane — 25
Eggplant Parmigiana

Culatello e Melone servito con Panino al Vapore Fritto — 36
Culatello and Melon served with Steamed Fried Bun

Insalata di Polpo e Patate — 30
Octopus and Potato Salad

Insalata Caprese con Burrata — 28
Caprese Salad (Burrata Mozzarella Cheese and Tomato)

PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Paste Secche (Spaghetti, Linguine, Penne, Fusilli)
Dry Pasta (Spaghetti, Linguini, Penne, Fusilli)

Pomodoro e Basilico *Tomato and Basil*	26
Frutti di Mare *Seafood*	36
Carbonara *Carbonara Style*	30
Amatriciana *Amatriciana Style*	30
Pesto di Basilico *Basil Pesto*	28

Paste Fresche
Fresh Pasta

Lasagna alla Bolognese *Lasagna Bolognese Style*	30
Tagliolini Burro e Parmigiano *Tagliolini with Butter and Parmesan Cheese*	26
Plin di Brasato e Fondo Bruno *Plin, Braised and Brown Stock*	32

Risotti
Risotto

Risotto al Lime, Bisque e Gamberi 38
Risotto with Lime, Bisque and Prawns

Risotto allo Zafferano, Midollo e Gremolada 35
Risotto with Saffron, Beef Bone Marrow and Gremolada

Risotto al Pomodoro e Stracciatella 32
Risotto Tomato Sauce and Stracciatella Cheese

Zuppe | **Minestre** | **Creme**
Soup | Minestra | Cream

Zuppa di Legumi (Ceci, Lenticchie, Fagioli) 28
Legume Soup (Chickpeas, Lentils, Beans)

Zuppa di Pomodoro 24
Tomato Soup

Crema di Patate e Porri con Tartufo Nero 32
Cream of Potato and Leek with Black Truffle

Minestrone di Verdure 28
Vegetable Soup

SECONDI PIATTI *MAIN COURSE*

Pesce *Fish*

Branzino alla Mediterranea (Pomodoro, Capperi, Olive) 40
Sea Bass Mediterranean Style (Tomato, Capers, Olives)

Filetto di Salmone alla Griglia 32
Grilled Salmon Fillet

Gamberi al Curry e Riso Pilaf 42
Prawns with Curry and Pilaf Rice

Gamberi alla Griglia 40
Grilled Prawns

Carne *Meat*

Filetto di Manzo alla Griglia 45
Grilled Beef Fillet

Tagliata di Filetto di Manzo alla Griglia 45
Sliced Grilled Beef Fillet

Scaloppina di Vitello al Limone 40
Veal Escalope with Lemon

Costoletta alla Milanese Alta o Bassa 55
Veal Chop "Milanese Style" High or Low Cut

Petto di Pollo alla Griglia, Salsa al Curry e Riso Pilaf 32
Chicken Breast Grilled, Curry Sauce and Pilaf Rice

Bocconcini di Pollo Fritti 28
Fried Chicken Nuggets

TUTTI I SECONDI PIATTI VENGONO SERVITI CON DUE CONTORNI A SCELTA
ALL MAIN COURSES ARE SERVED WITH A CHOICE OF TWO SIDE DISHES

CONTORNI *SIDE DISHES*

Broccoletti al Vapore *Steamed Broccoli*	10
Cavolfiore al Vapore *Steamed Cauliflower*	10
Zucchine Trifolate *Trifoliated Zucchini*	10
Melanzane alla Griglia *Grilled Eggplant*	10
Patate Fritte *French Fries*	10
Patate Arrosto e Erba Cipollina *Roasted Potatoes and Chives*	10
Purè di Patate *Mashed Potatoes*	10
Spinaci saltati al Burro *Sauteed Spinach with Butter*	10
Pomodorini e Basilico *Cherry Tomatoes and Basil*	10
Insalata Verde *Green Salad*	10
Insalata Mista *Mixed Salad*	10

INSALATE *SALADS*

Insalata Verde 20
Green Salad

Insalata Mista 23
Mixed Salad

Caesar Salad con Pollo 30
Chicken Caesar Salad

Caesar Salad con Gamberi 35
Prawn Caesar Salad

Insalata Caprese con Burrata 26
Caprese Salad with Burrata Cheese

Insalata Nizzarda 32
Niçoise Salad

FORMAGGI E SALUMI *CHEESES & COLD CURED CUT*

Selezione di 5 Formaggi
serviti con Composta di Cipolle, Miele e Pane all'Uvetta 19
(Parmigiano Reggiano 24 mesi, Gorgonzola, Storico Valsassina, Pecorino, Formaggella Lombarda)

Selection of 5 Cheeses served with Onion Compote, Honey and Raisin Bread
(Parmigiano Reggiano aged 24 months, Gorgonzola, Traditional Valsassina, Pecorino, Lombard Formaggella)

Selezione di 5 Salumi serviti con Giardiniera e Panino al Vapore Fritto 22
(Prosciutto Crudo, Salame Muletta, Coppa, Culatello, Bresaola)

Selection of 5 Cold Cured Meats served with Pickled Vegetables and Fried Steamed Bun
(Ham, Muletta Salami, Cured Pork Capocollo, Culatello, Bresaola)

TOAST E SANDWICHES *TOAST & SANDWICHES*

Club Sandwich Classico 36
(Tacchino, Lattuga, Pomodoro, Bacon, Uova, Maionese alla Senape)
Classic Club Sandwich
(Turkey, Lettuce, Tomato, Bacon, Eggs, Mayonnaise with Mustard)

Club Sandwich Vegetariano 34
(Avocado, Pomodoro Arrosto, Rucola e Salsa Rosa)
Vegetarian Club Sandwich
(Avocado, Rocket, Roasted Tomato, Cocktail Sauce)

Toast Prosciutto e Fontina 22
Ham and Cheese Toast

HAMBURGER, PIZZE E FOCACCIA
HAMBURGER, PIZZA AND FOCACCIA BREAD

PHM Burger 38
(Doppio Smash Burger, Maionese alla Senape, Lattuga, Pomodoro, Cheddar, Cetriolini, Cipolla Caramellata)
PHM Burger
(Double Smash Burger, Mayonnaise with Mustard, Lettuce, Tomato, Cheddar, Gherkins, Caramelized Onion)

PHM Burger Vegetariano 34
(Hamburger di Melanzana Fritta, Pomodori Infornati, Maionese alla Senape e Lattuga)
PHM Vegetarian Burger
(Fried Eggplant Burger, Baked Tomatoes, Mustard Mayonnaise and Lettuce)

Pizza Margherita al Tegamino 20
Pan Margherita Pizza

Pizza al Tegamino, Brie e Tartufo Nero 28
Pan Pizza, Brie and Black Truffle

Focaccia, Burrata e Culatello 28
Focaccia Bread, Burrata Cheese and Culatello

SNACKS *SNACKS*

Bruschetta al Pomodoro 12
Bruschetta with Tomato

Bruschetta Pomodoro e Acciughe 14
Bruschetta with Tomato and Anchioves

Alette di Pollo Piccanti e Maionese al Lime 16
Spicy Chicken Wings and Lime Mayonnaise

Falafel con Salsa allo Yogurt 14
Falafel with Yoghurt Sauce

Spring Rolls di Gambero con Salsa Chili 18
Prawn Spring Rolls with Chili Sauce

DOLCI *DESSERT*

Selezione di Gelati 3 Gusti 15
Selection of 3 Ice - Cream Flavors

Tiramisu 16
Tiramisu

Cheese Cake ai Frutti di Bosco 16
Wild Berries Cheese Cake

Panna Cotta al Caramello 16
Panna Cotta with Caramel

Brownies al Cioccolato e Nocciole 16
Chocolate and Hazelnut Brownies

Tagliata di Frutta 15
Sliced Fresh Fruit

Frutti di Bosco 18
Wild Berries

BREAKFAST TO-GO

SELEZIONE DOLCE *SWEET SELECTION*

Pain au Chocolat
Croissant

Banana Fruit

Yogurt (scelta fra: magro, alla frutta, intero o probiotico)
Yogurt (choice between: low fat, fruit, whole or probiotic)

Spremuta di Arancia
Fresh Orange Juice

Bevanda Calda (Caffè o Tè)
Hot Drink (Coffee or Tea)

Acqua
Water

Euro 35 p.p.
(Verranno Conteggiate Extra le Richieste NON Incluse nel Pacchetto)
(Requests NOT Included in the Package will be Charged Extra)

SELEZIONE SALATA *SALTY SELECTION*

Sandwich
(scelta fra: Toast Prosciutto e Fontina o Toast Rucola, Verdure Grigliate e Maionese)
(choice between: Ham and Fontina Cheese Toast
or Rocket, Grilled Vegetables and Mayonnaise Toast)

Banana Fruit

Yogurt (scelta fra: magro, alla frutta, intero o probiotico)
Yogurt (choice between: low fat, fruit, whole or probiotic)

Spremuta di Arancia
Fresh Orange Juice

Bevanda Calda (Caffè o Tè)
Hot Drink (Coffee or Tea)

Acqua
Water

Euro 35 p.p.
(Verranno Conteggiate Extra le Richieste NON Incluse nel Pacchetto)
(Requests NOT Included in the Package will be Charged Extra)

BEVANDE *BEVERAGES*

CAFFÉ E CIOCCOLATA CALDA
COFFES & HOT CHOCOLATE

1895 Coffee Designer By Lavazza Espresso 8
Blend Cocoa Reloaded, Decaffeinato, Caffè d'Orzo, Ginseng
1895 Coffee Designer By Lavazza Espresso
Blend Cocoa Reloaded,
Decaffeinate, Barley Coffee, Ginseng

Caffè Americano, Espresso Doppio, Cappuccino 10
American Coffee, Double Espresso, Cappuccino

Cioccolata Calda Domori, 15
Fondente Gluten Free servita con Panna Montata
Hot Chocolate "Domori", Dark Gluten Free, served with Whipped Cream

TÈ IN FOGLIA E TISANE "SELEZIONE LA VIA DEL TE'"
LOOSE LEAF TEAS & INFUSIONS "LA VIA DEL TE'SELECTION"

Tè: English Breakfast, Bergamotto, Darjeeling, 11
Verde Gunpowder, Gelsomino
Teas: English Breakfast, Earl Grey, Darjeeling,
Green Gunpowder, Jasmine

Tisane: Menta Fresca, Camomilla, Tiglio, Verbena 11
Infusions: Fresh Mint, Chamomile, Tilleul, Verveine

SPREMUTE E CENTRIFUGHE
FRESH JUICES & CENTRIFUGE

Spremuta di Arancia o Pompelmo 15
Fresh Orange or Grapefruit Juice

Centrifuga. 3 ingredienti a scelta tra: 18
Carota, Sedano, Zenzero, Finocchio, Mela, Cetriolo

Centrifuge. 3 ingredients at your choice:
Carrot, Celery, Ginger, Fennel, Apple, Cucumber

FRULLATI DI FRUTTA
FRUIT SMOOTHIES

Fragola, Banana 16
Strawberry, Banana

SUCCHI
CHILLED JUICES

Pomodoro, Pesca, Mela 10
Tomato, Peach, Apple

COCKTAIL *COCKTAIL*

Aperol o Campari Spritz 22
Aperol or Campari, Prosecco, Soda

Americano 22
Campari Bitter, Red Vermouth, Soda

Bloody Mary 22
Vodka, Tomato, Lime, Bloody Mix

Negroni 22
Gin, Bitter Campari, Red Vermouth

Moscow Mule 22
Vodka, Lime, Ginger Beer

Gin o Vodka Martini 22
Gin or Vodka, Dry Vermouth

Garibaldi 22
Campari Bitter, Fresh Orange Juice

COCKTAILS ANALCOLICI *ALCOHOL - FREE COCKTAILS*

N.1
Bitter 0.0, Mosto e Spezie 0.0, Anguria, Soda al Pompelmo Rosa Salato 20
Bitter Zero, Must & Spicec Zero, Watermelon, Salted Pink Grapefruit Soda

N.2
Prosecco 0.0 Tanqueray 0.0, Aromatizzato allo Zafferano, Limone, Sciroppo di Zucchero 20
Prosecco Zero, Tanqueray Zero Aromatized with Saffron Lemon, Sugar Syrup

N.3
Memento, Albicocca, Limone, Sciroppo D'Agave, Soda 20
Memento Aromatic Zero, Apricot, Agave Syrup,Pink Grapefruit,Soda Water

N.4
Fragola, Cranberry, Sciroppo D'Acero, Tabasco, Soda More e Lampone 20
Strawberry, Cranberry, Maple Syrup, Tabasco, Blackberry and Raspberry Soda Water

BIRRE E SIDRO *BEERS AND CIDER*

Domm Hefe Weizen (33 cl.)	15
Montestella Pilsner (33 cl.)	15
Sidro del Bosco (33cl.)	15

BEVANDE ANALCOLICHE *SOFT DRINKS*

Coca Cola, Coca Cola Zero, Aranciata, Acqua Tonica, Ginger Ale, Ginger Beer, Limonata, Crodino, Chinotto, Soda	10

Coca Cola, Coca Cola Zero, Orange Soda, Tonic Water, Ginger Ale, Ginger Beer, Lemonade, Crodino, Chinotto, Soda

ACQUE *WATERS*

Acqua Panna 0.25 / 0.75	5/7
Acqua San Pellegrino 0.25 / 0.75	5/7
Acqua Ferrarelle 0.75	7