



Privé
ITALIAN RESTAURANT



M E N U



LO CHEF CONSIGLIA...

Filetto di baccalà fritto adagiato su carpaccio di pomodori aromatizzati

Filetto di baccalà dorato fuori e delicato all'interno

18.00 €

Pappa al pomodoro con fiori di zucca fritti

Un classico piatto toscano, una pappa al pomodoro ricca e saporita, impreziosita da croccanti fiori di zucca fritti

18.00€

Tagliatelle all'uovo in salsa di pomodorini freschi e maggiorana con burrata cremosa e riduzione di rucola

Tagliatelle fresche profumate con pomodorini con un cuore di burrata morbida e delicata

18.00€

THE CHEF RECOMMENDS...

Filled fried cod with carpaccio of flavoured tomatoes

Cod golden fillet outside and tender inside with tomatoes

18.00 €

Tomatoe soup with fried courgette flowers

A typycal tuscany soup with tomatoes and crunchy courgette flowers

18.00€

Tagliatelle with cherry tomatoes and majoram, burrata and arugula glaze

Fresh tagliatelle pasta with cherry tomatoes and an heart of soft burrata cheese

18,00 €

Coperto 2€/pax - solo adulti
Service charge 2€/pax - adults only

ANTIPASTI

Caprese classica: pomodoro, mozzarella fiordilatte, olive taggiasche e origano

Un piatto fresco tipico della tradizione mediterranea

18.00 €

Bresaola con mozzarella e salsa al pesto

Bresaola delicata, mozzarella fresca e un tocco di pesto artigianale

18.00€

Pesce spada affumicato con burrata e glassa aromatizzata

Fette di pesce spada affumicato servite con burrata cremosa e una glassa aromatica

18.00€

Tentacoli di polpo all'isolana

Morbidi tentacoli di polpo cotti a bassa temperatura e serviti con pomodorini, olive e capperi

18.00€

STARTERS

Classic caprese: tomatoes, mozzarella cheese, olives and oregano

A typical mediterranean dish with fresh mozzarella cheese , tomatoes, olives and oregano

18.00 €

Bresaola with mozzarella cheese and basil pesto sauce

Bresaola with a fresh mozzarella cheese served with a creamy pesto sauce

18.00€

Smoked swordfish with burrata cheese and aromatic glaze

Slices of swordfish with burrata cheese served with a special aromatic glaze

18.00€

Octopus with tomatoes, olives and capers

Soft octopus tentacles flavored with cherry tomatoes, olives and capers

18.00€

PRIMI PIATTI

Ravioli di mozzarella fiordilatte con sugo di verdure e basilico

Ravioli freschi, ripieni di mozzarella serviti con una salsa leggera a base di verdure di stagione

19,00€

Linguine al sugo di orata, arance e pomodorini e crumble di pangrattato

Linguine condite con un sugo di orata leggero e aromatico, un tocco di arancia e pomodorini, e una piacevole croccantezza del crumble di pane grattugiato

20,00€

Caserecce al ragù rosso bolognese

Le nostre caserecce con un ragù di carne delicato e gustoso

19,00 €

Gnocchi di patate cacio e pepe

Morbidi gnocchi fatti in casa conditi con l'intenso sapore del cacio e il pepe nero macinato fresco

18,00 €

Risotto allo zafferano con parmigiano croccante

Un classico risotto, mantecato con zafferano e arricchito da parmigiano croccante

19,00 €

Pappa al pomodoro con fiori di zucca fritti

Un classico piatto toscano, una pappa al pomodoro ricca e saporita, impreziosita da croccanti fiori di zucca fritti

18,00€

Tagliatelle all'uovo in salsa di pomodorini freschi e maggiorana con burrata cremosa e riduzione di rucola

Tagliatelle fresche profumate con pomodorini con un cuore di burrata morbida e delicata

18,00€

FIRST COURSES

Ravioli pasta with mozzarella cheese and vegetables sauce

Fresh ravioli stuffed with mozzarella cheese and served with vegetarian sauce

19,00 €

Linguine with sea bream, oranges, tomatoes and breadcrumb crumble

Linguine pasta with a light and aromatic sea bream sauce, a touch of orange and cherry tomatoes with a bread crunchy crumble

20,00€

Casarecce pasta with ragù bolognese

Casarecce pasta with meat, a typical Bolognese dish

19,00€

Gnocchi with cacio cheese and pepper

Homemade gnocchi pasta with cacio cheese and a touch of flavor by pepper

18,00€

Saffron rice with parmigiano cheese

An Italian risotto style and crunchy parmigiano cheese

19,00€

Tomatoe soup with fried courgette flowers

A typical tuscan soup with tomatoes and crunchy courgette flowers

18,00€

Tagliatelle with cherry tomatoes and majoram, burrata and arugula glaze

Fresh tagliatelle pasta with cherry tomatoes and an heart of soft burrata cheese

18,00€

SECONDI PIATTI

Polpettine di bovino alla pizzaiola con mozzarella fiordilatte

Saporite polpettine cotte in un sugo di pomodoro, accompagnate con la mozzarella di bufala

28,00€

Filetto di orata alle spezie, patate, olive e sedano

Un filetto di orata cotto con spezie, servito con un contorno di patate, olive e sedano

28,00€

Spezzatino di manzo con carciofi in tecia

Tenero spezzatino di manzo stufato con carciofi dal sapore rustico e avvolgente

27,00€

Petto di pollo a bassa temperatura agli aromi con caponata di verdure

Suprema di pollo cotto lentamente con un mix di erbe, e bouquet di verdure

18,00€

Filetto di baccalà fritto adagiato su carpaccio di pomodori aromatizzati

Filetto di baccalà dorato fuori e delicato all'interno

18,00€

SECOND COURSES

Meatballs beef with tomatoes and mozzarella cheese

Meatballs beef cooked in a tomatoes sauce served with buffalo mozzarella

28,00€

Sea bream fillet with spices and potatoes, olives and celery

A fresh sea bream flavored with spices and served with potatoes, olives and celery

28,00€

Beef stew with artichokes

A tender beef stew cooked with artichokes for a delicious flavor

27,00€

Filet chicken breast with herbs and vegetable caponata

Slow cooked chicken with a mix of herbs and bouquet of vegetables

18,00€

Filled fried cod with carpaccio of flavoured tomatoes

Cod golden fillet outside and tender inside with tomatoes

18,00€

CONTORNI

Insalata mista

Fresca selezione di foglia con pomodori

5.00€

Patatine fritte

Le nostre patatine fritte, croccanti fuori e morbide dentro

5.00€

Riso basmati all'olio

Riso basmati al vapore condito con un filo d'olio extra vergine d'oliva

5.00€

Pomodori ramati all'olio

Pomodori freschi conditi con origano

5.00€

Carciofi stufati e scaglie di grana

Carciofi teneri stufati e arricchiti da scaglie di grana

5.00€

Cous cous di verdure

Leggero e profumato, arricchito da una selezione di verdure fresche

5.00€

SIDE DISHES

Mixed salad

A fresh selection of salad with tomatoes

5.00€

French fries

Our french fries, soft inside and crunchy outside

5.00€

Basmati rice

Steamed basmati rice dressed with oil

5.00€

Golden cherry tomatoes

Golden cherry tomatoes enriched with a drizzle of oil

5.00€

Artichokes with grana cheese

A tender artichokes cooked with grana flakes cheese

5.00€

Vegetables couscous

Light and fragrant, enriched with a selection of fresh vegetables

5.00€



INSALATONE – BIG SALADS

INSALATA POLLO

Insalatona con pomodori, pollo, scaglie di grana, crostini e cetrioli

16.00€

Big salad with cherry tomatoes, chicken ,parmesan cheese, toasted bread bites and cucumbers

INSALATA TONNO

Insalatona con pomodori, tonno, cipolla rossa, feta greca e olive

18.00€

Big salad with cherry tomatoes, tuna, red onion, greek feta and olives

INSALATA BASMATI

Insalatona di riso basmati, pomodorini, tonno, cetrioli, feta greca e olive

18.00€

Big salad with basmati rice, cherry tomatoes, tuna cucumbers, greek feta cheese and olives

INSALATA GRECA

Insalatona con pomodori, feta greca, cetrioli, cipolla rossa, olive e origano

16.00€

Big salad cherry tomatoes, greek feta cheese, cucumbers, red onion, olives and oregano

INSALATA RICCIA

Insalatona con pomodori, bresaola, scaglie di grana, noci e olive

16.00€

Big salad cherry tomatoes, bresaola, parmesan flakes, nuts and olives

INSALATA SFIZIOSA

Insalatona con pomodori, mozzarella, pesce spada affumicato, noci e pesto

18.00€

Big salad cherry tomatoes, mozzarella cheese, smoked swordfish, nuts and pesto basil sauce





MENU BAMBINI – KIDS MENU

Pasta bianca

Pasta with oil and cheese

7.00€

Pasta al pomodoro

Pasta with tomatoe sauce

9.00€

Pasta al pesto

Pasta with basil sauce

9.00€

Cotoletta e patatine fritte

Chicken cutlet with french fries

12,00 €

Nuggets di pollo e patatine fritte

Chicken nuggets with french fries

12,00 €



DOLCI – DESSERTS

Frutta di stagione

Season fruits

5,00€

Affogato al caffè

Ice cream with espresso

4,50€

Torta della nonna

Cake with custard and pine nuts

7,00€

Torta alle mele

Apple cake

7,00€

Sorbetto al limone

Lemon sorbetto

4,00€

Torta meneghina della tradizione con Grand Marnier

Cake with raisins and Grand Marnier liquor

7,00€

Soufflé al cioccolato

Chocolate soufflé

7,00€

GELATI – ICE CREAMS

Cioccolato

Chocolate

2 palline/2 scoops - €5,00

Fragola

Strawberries

2 palline/2 scoops - €5,00

Topping €0.50 - 1 pallina gelato/One ice cream scoop - 2.50€



RISTORANTE PRIVÉ
BY
AN PARK HOTEL MILANO SETTALA

VIALE DELLE INDUSTRIE, 1/A
20049 SETTALA, MILANO (MI)

DIR. (+39) 02 83 99 01
T (+39) 02 97 07 13 37
PRIVESETTALA@AN-HOTELS.COM
WWW.AN-HOTELS.COM

