

Siente el  
*ritmo* de la

N

A

V

I

D

A

D

MELIÀ  
HOTELS & RESORTS  
Soul Matters

Y también su sabor...  
*Felices fiestas y feliz 2024.*

Reservas:  
[groups.milan@melia.com](mailto:groups.milan@melia.com)  
02.44406656

La sinfonia  
piu' *Deliziosa*

**Stuzzichini  
a cura dello chef**

- 
- 

**Flûte di Prosecco, Vino  
bianco e Rosso selezione  
Meliá Milano**

**Succhi di frutta juices, still  
and sparkling mineral  
water**

***Buone Feste***

**€ 32,00 per persona - Iva 10% inclusa  
Minimo richiesto 15 partecipanti**

*€ 32,00 per person - 10% VAT included  
Minimum 15 people*



# Aperitivo *Cometa*

## **Tagliere di mortadella al pistacchio**

*Mortadella with pistachios*

## **Canestrato pugliese e**

- **Pecorino di Pienza con miele e mostarda**
- *Apulian cheese bites and Pienza pecorino with honey and Italian Fruit mostarda*

## **Panzerotti mignon farciti al pomodoro e mozzarella**

*Italian mignon «Panzerotti» stuffed with tomato and mozzarella cheese*

## **Code di gamberi panati al panko e fritti**

*Deep fried Shrimp tails panko breaded*

## **Olive ascolane al tartufo nero**

*Stuffed olives with black truffle*

## **Flûte di Prosecco,**

**Vino bianco e Rosso selezione Meliá Milano,**

**Succhi di frutta,**

**Acqua minerale naturale e gassata**

*Flute of Prosecco,*

*white and red wine Meliá Milano*

*selection, fruit juices, still and sparkling mineral water*

**€ 37,00 per persona - Iva 10% inclusa**  
**Minimo richiesto 15 partecipanti**

*€ 37,00 per person - 10% VAT included*  
*Minimum 15 people*

# Aperitivo *Tradizione*

## **Salmone affumicato con insalata di cavolo rosso e sfoglia di pane**

*Smoked salmon with red cabbage salad and puff pastry*

- **Cheesecake salata con erba cipollina filetto di acciuga su taralli sbriciolati**

*Savoury cheesecake with chives anchovy fillet on crumbled "taralli"*

## **Salmone affumicato con insalata di cavolo rosso e sfoglia di pane**

*Smoked salmon with red cabbage salad and puff pastry*

## **Cheesecake salata con erba cipollina filetto di acciuga su taralli sbriciolati**

*Savoury cheesecake with chives anchovy fillet on crumbled "taralli"*

## **Tartarina di manzo con cialda al parmigiano**

*Beef tartare with parmesan flakes*

## **Flûte di Prosecco,**

**Vino bianco e Rosso selezione Meliá Milano,**

**Succhi di frutta,**

**Acqua minerale naturale e gassata**

*Flute of Prosecco,*

*white and red wine Meliá Milano*

*selection, fruit juices, still and sparkling mineral water*

**€ 42,00 per persona - Iva 10% inclusa  
Minimo richiesto 15 partecipanti**

*€ 42,00 per person - 10% VAT included  
Minimum 15 people*



# Aperitivo *Candela*

**Tagliere di jamón ibérico**  
*Jarmon ibérico cutting board*

**Crostini con baccala mantecato**

- *Croutons with creamed codfish*

**Polpettine di Baccalà Fritte**

*Fried Codfish Meatballs*

**Insalata di Gamberi allá Catalana**

*Catalan style prawns salad*

**Tagliere di Chorizo e Cecina de León**

*Chorizo and Cecina de León cutting board*

**Torta di sfoglia "Empanada" della Gallizia alla Paprika Dolce**

*Sweet Paprika Puff Pastry "Empanada" from Galicia*

**Polpettine di Baccalà Fritte**

*Fried Codfish Meatballs*

**Bicchierini di crema di Gorgonzola DOP e gel di pere al vino rosso**

*DOP Gorgonzola cream and red wine pear gel*

**Flûte di Prosecco, Vino bianco e Rosso selezione Meliá Milano,**

**Succhi di frutta,**

**Acqua minerale naturale e gassata**

*Flute of Prosecco,*

*white and red wine Meliá Milano*

*selection, fruit juices, still and sparkling mineral water*

**€ 50,00 per persona - Iva 10% inclusa**  
**Minimo richiesto 15 partecipanti**

*€ 50,00 per person - 10% VAT included*  
*Minimun 15 people*

# Menu

## Menù composto da 3 portate

- **Primo**
- **Secondo**
- **Dessert**

**€ 60,00 per persona**

## Menù composto da 3 portate

- Antipasto**  
**Primo**  
**Dessert**

**€ 59,00 per persona**

## Menù composto da 4 portate

- Antipasto**  
**Primo**  
**Secondo**  
**Dessert**

**€ 74,00 per persona**

**Acqua minerale naturale e gassata**

**Prosecco di bevenuto**

**Vino selezione Melia Milano**



# Menu

## 3 Course Menu

**First Course**

- **Second Course**
- **Dessert**

**€ 60,00 per person**

## 3 Course Menu

**Starter**

**Main course**

**Dessert**

**€ 59,00 per person**

## 4 Course Menu

**Starter**

**First course**

**Main course**

**Dessert**

**€ 74,00 per person**

**Acqua minerale naturale e gassata**

**Prosecco di bevenuto**

**Vino selezione Melia Milano**

# Included

**Prosecco,  
Vino bianco e rosso  
selezione Melia Milano**

**Acqua minerale naturale  
gassata**

•

**Caffè**

**Extra**

**Premium 6,00 € p.p.  
Vino bianco «Artumes» -  
Tenuta di Artimino**

**Rosso «Chianti Governo» -  
Tenuta di Artimino**

**Acqua minerale naturale e  
gassata**

**Caffè**

**TOP 9,00 € p.p.**

**Vino bianco Lugana  
Ca Dei Frati**

**Vino rosso Pinot Nero  
Col Terenzio**

**Acqua minerale naturale e  
gassata**

**Caffè**

**Additionali p.p.**

**Soft drinks 3,00 €  
Birra 4,00 €  
Birra analcolica 4,00 €**

**Carta Vini Su  
richiesta**

**Iva 10% inclusa - Minimo richiesto 15 partecipanti**  
*10% VAT included - Minimum 15 people*



# Antipasti *Starters*

## **Pesce spada affumicato con insalata di puntarelle all'acciuga e chicchi di melograno**

*Smoked swordfish with  
anchovy "Puntarelle" salad  
and pomegranate seeds*

- 
- 

## **Tartare di ombrina con tagliatelle di zucchine agli agrumi, croccante di riso nero e ketchup di barbabietola**

*Croaker tartare with citrus  
flavoured courgette noodles,  
black rice crisp and beetroot  
ketchup*

## **Insalata di polpo, gamberi e calamari su crema di piselli tiepida e dressing all'aglio nero**

*Warm octopus, prawn and  
squid salad on pea cream and  
black garlic dressing*

## **Salmone marinato agli agrumi con edamame, sfoglia di riso e ceci, salsa teriyaki e sesamo nero**

*Marinated salmon with  
edamame, rice and chickpea  
puff pastry, black sesame  
teriyaki sauce*

**Iva 10% inclusa - Minimo richiesto 15 partecipanti**  
*10% VAT included - Minimum 15 people*

# Antipasti *Starters*

## **Panzanella con crudo di parma e mozzarella di bufala**

*Panzanella with Parma ham and buffalo mozzarella*

- *cheese*
- 

## **Tortino caldo di funghi porcini con fonduta di Taleggio della Valsassina e crostone di polenta**

*Warm Porcini mushroom pie with Valsassina taleggio cheese fondue and polenta crouton*

## **Carpaccio di carne salad, insalata di carciofi e pomodori secchi in conserva con scaglie di pecorino**

*Marinated beef carpaccio, artichoke salad and preserved sun-dried tomatoes with Pecorino cheese flakes*

## **Dalle Murge: Caciocavallo, nodino di fior di latte, piccolo sformatino di cime di rapa e patate con crema di burrata**

*From the Apulian Murge: Caciocavallo cheese, nodino di fior di latte cheese, small flan of turnip tops and potatoes with burrata cream*

## **Le Eccellenze del Nord: Salame di Cremona, pancetta arrotolata, Bresaola della valtellina, Grana e Provolone Padani, mostarda Cremonese**

*Salame Cremona, pancetta, Bresaola della valtellina with Grana and Provolone cheese, Italian fruit mostarda*

**Iva 10% inclusa - Minimo richiesto 15 partecipanti**  
*10% VAT included - Minimum 15 people*



# Primi Piatti Risotto

## *First Course Risotto*

### **Risotto alla barbabietola mantecato al Gorgonzola dolce con crema di piselli**

*Beetroot risotto with sweet  
Gorgonzola cheese and pea  
cream*

- 
- 

### **Risotto al salmone, aneto e mandorle tostate**

*Risotto with salmon, dill and  
toasted almonds*

### **Risotto con code di gamberi, funghi cardoncelli e scorza di Limone**

*Risotto with prawn tails,  
cardoncelli mushrooms and  
lemon zest*

### **Risotto alla zucca mantovana aromatizzato al tartufo e Porcini**

*Risotto with Mantuan  
pumpkin, porcini mushrooms,  
truffle*

**Iva 10% inclusa - Minimo richiesto 15 partecipanti**  
*10% VAT included - Minimum 15 people*

# Primi Piatti Paste Ripiene

## *First Course Filled Pasta*

### **Ravioli del Plin al sugo d'arrosto tartufato e castelmagno**

*Ravioli del Plin with truffle flavour gravy sauce and*

- *Castelmagno cheese flakes*

- 

### **Ravioli al Baccalà con crema di Patate e porri**

*Codfish stuffed Ravioli with Potatoes and Leeks cream*

### **Ravioli ripieni di carciofi con salsa al Pecorino Romano e carciofi croccanti**

*Ravioli filled with artichokes, Pecorino cheese sauce and crispy artichokes*

## ***Buone Feste***

**Iva 10% inclusa - Minimo richiesto 15 partecipanti**  
*10% VAT included - Minimum 15 people*



# Primi Piatti Pasta

## First Course Pasta

### Caserecce fatte in casa all' uovo

*Home-made egg Caserecce*

### Maccheroncini fatti in casa all' uovo

- *Home-made egg*
- *Maccheroncini*

### Paccheri di Gragnano

*Paccheri from Gragnano*

### Rigatoni napoletani

*Neapolitan Rigatoni whole sleeve pasta*

### Mezze maniche integrali

*Whole meal «mezzemaniche»*

### Penne

Condite con  
*Seasoned with*

### Julienne di cappone, carciofi, pomodori secchi e scaglie di Grana Padano DOP

*Capon julienne, artichokes, sun-dried tomatoes and Grana Padano cheese flakes*

### Ragù di agnello, granella di pistacchi e chicchi di melograno

*Lamb ragout, chopped pistachios and pomegranate seeds*

### Dongola, asparagi ed erba cipollina

*Dongola, asparagi ed erba cipollina*

### Crema di melanzane arrostate, melanzane fritte e scaglie di pecorino

*Roasted aubergine cream, fried aubergines and Pecorino cheese flakes*

### Gamberi, cime di rape ed acciughe

*Prawns, turnip tops and anchovies*

Iva 10% inclusa - Minimo richiesto 15 partecipanti  
10% VAT included - Minimum 15 people





## Secondi Piatti

### Main Course

#### Trancio di ombrina del Gargano su crema di piselli, patate castello e flan di cavolfiore

*Gargano's seabream on creamed peas, castle potatoes, and cauliflower flan*

- 
- 

#### Filetto d'orata in guazzetto di cozze, asparagi, gamberi e la loro bisque con patate parmantine

*Gilthead bream fillet in mussel «Guazzetto», asparagus, prawns, and their bisque with parmantine potatoes*

#### Trance di salmone in crosta di pistacchi e salsa ai finocchi con bastoncini di verdure saltate

*Pistachio crust salmon, fennel sauce and pan fried vegetable sticks*

#### Guancia di manzo brasata, sformantino di polenta e funghi cardoncelli al timo

*Braised beef cheek, polenta and cardoncelli mushrooms, thyme*

#### Condite con Seasoned with

#### Turbans di branzino con panure di pinoli e uvetta, fumetto all'aneto, roesti di patate e cicoria saltata

*Sea bass with pine nut and sultana breadcrumbs, dill broth, potato rosti and sautéed chicory*

#### Coscetta di pollo farcia di ricotta tartufata con crema di carote al cardamomo e patate rustiche

*Boneless chicken thigh stuffed with truffled ricotta, cardamom carrot cream and rustic potatoes*

Iva 10% inclusa - Minimo richiesto 15 partecipanti  
10% VAT included - Minimum 15 people

# Dolce *Dessert*

## **Lingotto di crema mascarpone con soffice di panettone e salsa al caffè**

*Mascarpone cream ingot  
with Panettone fluff and  
coffee sauce*

- 
- 

## **Cheesecake al cioccolato bianco con glassa al melograno**

*White chocolate cheesecake  
with pomegranate icing*

## **Tortino al cioccolato tiepido con gelato allo zenzero**

*Warm chocolate cake with  
ginger ice cream*

## **Cannolo siciliano farcito con ricotta e canditi**

*Sicilian cannolo filled with  
ricotta and candied fruit*

## **Cheesecake al cioccolato bianco con glassa al melograno**

*White chocolate cheesecake  
with pomegranate icing*

## **Tortino al cioccolato tiepido con gelato allo zenzero**

*Warm chocolate cake with  
ginger ice cream*

## **Cannolo siciliano farcito con ricotta e canditi**

*Sicilian cannolo filled with  
ricotta and candied fruit*

## **Cubetti di ananas profumati allo zafferano con gelato al cioccolato e arancia**

*Pine Apple scented with  
saffron, chocolate and orange  
icecream*

## **Cannolo siciliano farcito con ricotta e canditi**

*Sicilian cannolo filled with  
ricotta and candied fruit*

**Iva 10% inclusa - Minimo richiesto 15 partecipanti**  
*10% VAT included - Minimum 15 people*



# Sorbetti

## *Sorbets*

**Al mandarino**  
*Tangerine*

- 
- 

**Al limone e salvia**  
*Lemon and sage*

**Mojito**

**Mela verde**  
*Green Apple*

**N.B** Possibilità di sostituire il dolce con Panettone o Pandoro e crema a prezzo invariato oppure di aggiungere a centro tavola panettone e Pandoro con supplemento di 5€ p.p

**Iva 10% inclusa - Minimo richiesto 15 partecipanti**  
*10% VAT included - Minimun 15 people*





## Allestimento della sala standard, incluso nelle tariffe sopra indicate:

- **Tavoli rotondi** (possibili da 8 a 12 persone)
- **Sedie tortora** (su richiesta, vestine panna)
- **Mise en place**
- **Stampa dei menù con logo su foglio A4 piegato – NO cartoncino**  
(inviare entro 4 giorni prima)
- **Centrotavola a cura e scelta Hotel** (no fiori freschi)
- **Tovaglia Rossa, Bianca, Champagne**  
(se non effettuate la scelta sarà a cura hotel)
- **Marrone, Grigia, Verde Salvia.**

## Extra

- **Centrotavola floreale** (prezzo per pezzo)  
Budget 30€ – Budget 40€ – Budget 50€
- **Centrotavola Candelabro argento con  
candele e sottopiatto argentato**  
(valido per tavoli da massimo 10 pax)  
Forfait di 200€
- **Attrezzature tecniche**
- **Brindisi finale**  
8€ per persona – Flute di Bollicine