



UN HOTEL IHG®

MILAN - MALPENSA AIRPORT

LA "PINSA ROMANA"

tutte le basi di pizza sono surgelate / all pizzas bases are frozen

"MARINARA"

pomodoro, aglio e olio.
tomato, garlic and oil.
(1)

"FOCACCIA BIANCA"

rosmarino e olio.
rosemary and oil.
(1)

"MARGHERITA"

pomodoro e mozzarella.
tomato and mozzarella.
(1,7)

"MIMOSA"

pomodoro, mozzarella pomodorini, rucola, mais.
tomato, mozzarella, cherry tomato, rocket, corn.
(1,7)

"DIAVOLA"

pomodoro, mozzarella e salame piccante.
tomato, mozzarella and spicy salame.
(1,7)

"PROSCIUTTO E FUNGHI"

pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi.
tomato, mozzarella, ham and mushrooms.
(1,7)

"PAESANA"

pomodoro, mozzarella, pancetta e grana.
tomato, mozzarella, bacon, parmesan cheese.
(1,7)

"SPECK E BRIE"

Pomodoro, speck e brie.
Speck, tomato, brie cheese.
(1,7)

"VEGETARIANA"

pomodoro, mozzarella e verdure miste.
tomato, mozzarella, and mixed vegetables.
(1,7)

"SFIZIOSA"

pomodoro, mozzarella, gamberetti e rucola.
tomato, mozzarella, shrimps and rocket.
(1,2,7)

"SICILIANA"

Pomodoro, mozzarella, melanzane, olive, capperi, origano.
Tomato, mozzarella, aubergines, black olives, capers, oregano.
(1,7)

MENU BIMBI / CHILDREN MENU

Pasta al Pomodoro.
Pasta with tomato sauce.
(1,3,7)



€ 8

Cotoletta alla milanese con patate al forno.
Milanese cutlet with baked potatoes.
(1,3,7)

€ 10

MENU



UN HOTEL IHG®

MILAN - MALPENSA AIRPORT

ANTIPASTI / STARTERS

€ 8 Salmone affumicato* con insalata, fave e salsa di soia.
Smoked salmon carpaccio* with salad, broad beans and soy sauce.
(1,4,6) € 15

€ 8 Carpaccio di polpo con insalatina e riduzione al lime.
Octopus carpaccio with salad and lime reduction.
(14, può contenere crostacei) € 14

€ 10 Cous Cous mediterraneo.
Mediterranean Cous Cous.
(1, può contenere soia e senape) € 13

Antipasto misto italiano.
Mixed Italian antipasto.
(1,3,6,7,9,12, può contenere tracce di senape) € 13

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

€ 13 Lasagna* alla bolognese.
Baked Homemade bolognese lasagna*.
(1,3,7,9,12, può contenere tracce di senape e soia) € 13

€ 13 Paella con pollo e pesce.
Paella with chicken and fish.
(2,4,7,12,14) € 15

€ 10 Rigatoni cacio e pepe.
Rigatoni pasta with cheese and pepper.
(1,7, può contenere senape e soia) € 13

€ 13 Riso Jasmine con gamberi e julienne di verdure.
Jasmine rice with prawns and vegetable julienne.
(1,2,4,6,7,11,12,14, può contenere arachidi)
(contiene peperoncino piccante) € 16

€ 13 Pasta al Pomodoro senza glutine.
Pasta with tomato sauce without gluten. € 13

LE ZUPPE / SOUPS

€ 12 Vellutata con crostini del giorno.
Soup with croutons of the day.
(1 crostini,7,9)

€ 14 Minestrone* tradizionale con crostini.
Mixed vegetables* soup with croutons.
(1 crostini) € 14



VEGAN



GLUTEN FREE



VEGETARIAN

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



MENU



UN HOTEL IHG®

MILAN - MALPENSA AIRPORT

UN HOTEL IHG®

MILAN - MALPENSA AIRPORT

I SECONDI PIATTI / MAIN COURSES

- Scaloppine di vitello* tenero con pomodorini e verdure grigliate. € 17
Tender veal escalopes with cherry tomatoes and grilled vegetables.*
(1,7,12)
- Filetto di triglia* in crosta di erbe con salsa al limone e pomodoro confit. € 16
Red mullet fillet in herb crust with lemon sauce and tomato confit.
(1,4,7)
- Pollo alla thailandese con salsa di cocco e riso sushi. € 16
Thai yellow chicken, coconut sauce and sticky rice.
(1,2,4,6,7,11,12,14)
- Hamburger* deluxe con salsa cocktail, lattuga, cheddar, pomodoro e patatine. € 16
Hamburger deluxe with cocktail sauce, lettuce, cheddar, tomato and chips.*
(1,3,7,12, può contenere semi di sesamo, soia, senape, lupini, pesce, sedano)
- Burger Vegano con lattuga, pomodoro e patatine. € 18
Vegan burger with lettuce, tomato and chips.
(6, sconsigliato alle persone che soffrono di allergie alle arachidi, può contenere semi di sesamo, soia, senape, lupini)

I CONTORNI/ SIDE DISHES

- Patate al forno. € 7
Baked potatoes.
- Insalata verde. € 6
Green salad.
- Insalata mista (insalata, carote e pomodorini). € 7
Mixed salad (salad, carrots and cherry tomatoes).
- Verdure miste grigliate "Wok" style. € 8
"Wok" style grilled mixed vegetables.
(1,6,7,11,14)

I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA/ HOMEMADE DESSERT

- Il cannolo ripieno di ricotta con granella di pistacchi. € 6
Cannolo stuffed with ricotta with chopped pistachios.
(1,3,7,8,12 può contenere tracce di soia, senape e lupini)
- Il tiramisu' della casa. € 6
Homemade Tiramisu' dessert.
(1,3,7 può contenere senape e soia)
- La mousse al cioccolato della casa. € 6
Homemade chocolate mousse.
(3,7,8)
- La crème brulee. € 6
Homemade crème brulee.
(3,7)
- Il gelato del giorno. € 6
Ice cream of the day.
(1,3,5,7,8)
- Sorbetto del giorno. € 6
Sorbet of the day.
(3,7,8)

VINI / WINES

VINO BIANCO / WHITE WINE

BROGLIA GAVI 2018. € 26
(12)

CHARDONNAY. € 20
(12)

VINO ROSSO / RED WINE

BARBERA D'ALBA SUPERIORE. € 24
(12)

DOLCETTO. € 15
(12)

BOLLICINE / SPARKLING WINE

PROSECCO Del sole. € 24
(12)

CALICE DI VINO BIANCO O ROSSO € 6
Glass of wine white or red or sparkling
(12)

BEVANDE - BEVERAGES

ACQUA MINERALE NATURALE / STILL WATER. € 3

ACQUA MINERALE GASATA / SPARKLING WATER. € 3

BIRRA / BIER. € 5
(1,12)

BEVANDE GASATE / SPARKLING BEVERAGES. € 4

THE. € 4

CAFFÈ. € 2

AMARO/DIGESTIVE. € 5

Coperto/service. € 2



VEGAN



GLUTEN FREE



VEGETARIAN

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