

L'ORTO IN TERRAZZA



S k y t e r r a c e

menu

S k y t e r r a c e
Menu *Veg-Veg*

La Filosofia

*Il mio ruolo di Chef , è quello di combinare gli ingredienti della stagione ,
in modo tale da farne esaltare il gusto in accostamenti freschi ed immediati,
rispettando in preparazione e in cottura la loro essenza, colore, gusto e
consistenza.*

*In estate la verdura ci arriva direttamente dal nostro orto posto al sesto
piano dell'albergo mentre nel resto dell'anno viene prodotta nella serra calda
dell'ottava piano.*

*La proposta alimentare dell'Hotel Milano Scala nasce dalla collaborazione con
piccoli produttori del parco del Ticino, che hanno operato scelte di coltivazioni
biologiche, ecosostenibile e a basso impatto ambientale...*

*così facendo proponiamo ai nostri ospiti ingredienti che hanno percorso un minor
numero di chilometri dalla zona di produzione alla nostra tavola, in maniera tale
che sia ancora più apprezzata la freschezza e la genuinità delle materie prime del
territorio...*

FABIO CASTIGLIONI
1° CHEF

I Simboli

HMS

Prodotti coltivati direttamente nell'orto posto al 6° piano



Piatto vegetariano



Piatto vegano



Cucina etica contro gli sprechi, utilizzo al 100% della materia prima

*

I fiori eduli, sono fortemente sconsigliati alle donne incinte e ai soggetti che soffrono d'allergie e attacchi d'asma

menu Veg-Veg

TOFU BALL



Insalata con Nasturzi HMS fragole HMS e carciofi saltati*

€ 14.00

FRITTATA ALLA BORRAGINE*



alla clorofilla di piselli e stracciata di bufala

€ 14.00

POMODORINI

HMS

, ASPARAGI E FORMAGGIO FRESCO



in tartare con biscotto , margheritine HMS e salsa allo zafferano*

€ 13.00

SHOW DI MELANZANA

HMS



crema di pomodoro fresco fredda e polvere al cacao

€ 13.00

MEZZE MANICHE



EXPO

crema di Peperone HMS estratto di joglie verdi e bufala

€ 13.00

FAGOTTINO DI RICOTTA DI SOYA



*al forno con spinacini viole * e crudo di pomodoro HMS*

€ 12.00

FARROTTO AL SALTO




EXPO


con carciofi e bagnetto di pomodoro HMS

€ 12.00

Peccati di Gola

LATTE SOLIDO ALLA SOYA 
profumato alla lavanda, fiori ^{HMS} cristallizzati
e salsa al cioccolato bianco* € 8,00

TIRAMISU 
ai frutti rossi di bosco € 8,00

FRUTTA 
*in insalata centrifuga di anguria
con petali di nasturzi* ^{HMS} e meringhe* € 8,00

servizio € 2,00

gradita prenotazione

La Legge europea prevede che ci sia trasparenza sull'etichettatura e nei menù, per questo le nostre preparazioni possono contenere: glutine, le uova, la soia, il latte, e tutti i suoi derivati, il lattosio, la frutta con guscio, il sedano, la senape, i semi di sesamo, i lupini, i solfiti, molluschi, crostacei e pesce.
Vi chiediamo cortesemente di segnalarci le vostre intolleranze prima dell'ordinazione

Elenco allergie originale come indicato da normativa di riferimento

Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, nonché prodotti derivati purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano, nonché prodotti derivati purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o cola di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti derivati.

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato, nonché prodotti derivati purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati.

10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati.

S k y t e r r a c e

menu

S k y t e r r a c e
Menu *Veg-Veg*

The filosofy

My role as Chef is to combine the most seasonal ingredients in fresh combinations so that the flavors are brought out as much as possible. At the same time, i seek to stay true to their essence, color, taste and consistency at all times during preparation and cooking.

In the summer months, the vegetables we serve come directly from our garden, which is situated on the sixth floor of the Hotel. During the rest of the year, we grow them in the greenhouse on the eight floor.

The food on offer at the Hotel Milano Scala is the result of a collaboration between small-scale producers from the Parco del Ticino, who use organi, sustainable growing methods that have a low impact on the environment...

...as a result, we are able to serve food to our guests that has travelled a minimal distance from production area to plate, so that the freshness and authenticity of our local ingredients can be fully appreciated...

FABIO CASTIGLIONI
1° CHEF

Symbols

HMS

product grown on our 6th floor garden



suitable for vegetarians



suitable for vegans

EXFO

ethical food against waste, 100% of raw ingredients used


*

edible flowers, pregnant women and people who suffer from allergies and asthma attacks are strongly advised not to consume these


Ge-Weg menu

- TOFU BALL** ^{HMS} 
Salad of nasturtium ^{HMS}, strawberries ^{HMS} and salted artichokes* € 14,00
- BORAGE FRITTATA*** ^{HMS} 
with peas and fresh stracciateda buffalo cheese € 14,00
- POMODORINI TOMATOES** ^{HMS}, **ASPARAGUS AND FRESH CHEESE** 
as a tartare with biscuit, daisies ^{HMS} and saffron sauce* € 13,00
- AUBERGINE DELIGHT** ^{HMS} 
chilled fresh tomato cream and cocoa powder € 13,00
- MEZZE MANICHE PASTA**  **EXPO**
cream of peppers ^{HMS} extract of greens and buffalo mozzarella € 13,00
- FAGOTTINO PASTA STUFFED WITH SOYA RICOTTA** 
baked with purple spinach and raw tomatoes ^{HMS}* € 12,00
- PRESSED FARRO RISOTTO**  **EXPO**
with artichokes and tomato ^{HMS} € 12,00

Sweet Treats

SET MILK WITH SOYA 
perfumed with lavender, crystalized flowers HMS*
and white chocolate sauce € 8,00

TIRAMISU 
with red fruits of the forest € 8,00

FRUIT 
Fruit salad with centrifuged watermelon nasturtium petals HMS*
and meringue € 8,00

Service charge € 2,00

Booking appreciated

All raw ingredients are processed and stored in accordance with HACCP regulations
Some of our products may be stored at -18°

List of allergenic substances, as reported in relevant regulation

Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof, except:

- (a) wheat-based glucose syrups including dextrose and products thereof, insofar as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated;
- (b) wheat-based maltodextrins and products thereof, insofar as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated;
- (c) glucose syrups based on barley;
- (d) cereals used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.

2. Crustaceans and products thereof.

3. Eggs and products thereof.

4. Fish and products thereof, except:

- (a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- (b) fish gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.

5. Peanuts and products thereof.

6. Soybeans and products thereof, except:

- (a) fully refined soybean oil and fat and products thereof, insofar as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the EFSA for the relevant product from which they originated;
- (b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
- (c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
- (d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.

7. Milk and products thereof (including lactose), except:

- (a) whey used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages;
- (b) lactitol.

8. Nuts, i.e. almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except nuts used for making distillates or ethyl alcohol of agricultural origin for spirit drinks and other alcoholic beverages.

9. Celery and products thereof.

10. Mustard and products thereof.

11. Sesame seeds and products thereof.

12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as SO₂. **13. Lupin and products thereof.**

14. Molluscs and products thereof.

Hotel Milano Scala

via dell'orso, 7 20121 Milano