



EXCELSIOR
HOTEL GALLIA
MILAN



EXCELSIOR
HOTEL GALLIA
MILAN

FINALMENTE *Sunday Brunch* DOMENICA

PROSSIME DATE / NEXT DATES

22 NOVEMBRE
MAROCCO,
TRA SPEZIE E TRADIZIONE

13 DICEMBRE
L'INCANTO
DELLE FESTIVITÀ NATALIZIE

Dalle 12:30 alle 14:30
Gallia Restaurant
Piano terra Excelsior Hotel Gallia
95 euro per persona
incluso "Ring for bubbles", caffè
e musica live
(bambini fino a 12 anni 40 euro)

From 12:30 pm to 2:30 pm
Gallia Restaurant
Ground floor Excelsior Hotel Gallia
95 euro per person
including "Ring for bubbles",
coffee and live music
(children up to 12 years 40 euro)

GALLIA RESTAURANT

Per informazioni e prenotazioni
For information and reservations

T (39) 02 6785 3521

FINALMENTE *Sunday Brunch* DOMENICA

In collaborazione con
Il Club delle Orecchiette, associazione
culturale impegnata nella tutela
del patrimonio gastronomico pugliese,
questo **Sunday Brunch** celebra le
tradizioni culinarie del Sud Italia.
Insieme all'Executive Chef Vincenzo
Lebano, la cui cucina si ispira
profondamente ai sapori del Meridione,
l'associazione dà nuova vita a ricette
autentiche e tecniche artigianali
attraverso un'esperienza distintiva,
dove la tradizione incontra
la creatività contemporanea.

*In collaboration with
"Il Club delle Orecchiette",
a cultural association dedicated to
preserving Puglia's gastronomic
heritage, this Sunday Brunch
celebrates the culinary traditions of
Southern Italy. Together with Executive
Chef Vincenzo Lebano, whose cuisine
is deeply inspired by the flavors of the
South, the association brings authentic
recipes and artisanal techniques to life
through a distinctive experience where
tradition meets contemporary creativity.*

GALLIA RESTAURANT

L'arte della pasta

IL CUORE DELLA PUGLIA

18 OTTOBRE

IL NOSTRO FORNO DOLCE & SALATO

OUR SWEET & SAVOURY BAKERY

DOLCE / SWEET

Croissant al burro, veneziane,
pain suisse, quadrotto ai mirtilli

Pasticciotto pugliese, Tarallucci al vino,
esse di frolla, cioccolato e sale Maldon

*Butter croissants, Venetian pastries,
pain suisse, blueberry pastry squares*

*Traditional Apulian pasticciotto,
wine taralli biscuits, shortcrust "S" cookies,
chocolate and Maldon sea salt cookies*

SALATO / SAVORY

CROISSANT SALATI:

Salmone e guacamole, zucca violino alla griglia,
crema di robiola e aceto balsamico "Giusti",
pancetta La Giovanna e chutney di ananas

Bagels prosciutto crudo d'Oswaldo e bufala

Vegan club sandwich con pane nordico

Focaccine alle olive, all'olio e con pomodorini

Baguette, panino ai cereali, panino alle olive,

pagnotte di pane selezione "Grazioli"

SAVORY CROISSANT:

*Smoked salmon and guacamole;
grilled butternut squash with robiola cream
and "Giusti" balsamic vinegar; La Giovanna pancetta
and pineapple chutney*

Bagels with Oswaldo cured ham and buffalo mozzarella

Vegan club sandwich on Nordic bread

Olive focaccia, olive oil focaccia

and cherry tomato focaccia

*Baguettes, multigrain rolls, olive rolls and artisan bread
loaves from the "Grazioli" selection*

GRAN BUFFET DI ANTIPASTI

GRAN BUFFET OF APPETIZERS

Selezione di antipasti caldi e freddi a cura del nostro Chef

Selection of hot and cold appetizers by our Chef

Selezione di salumi e formaggi

Selection of cured meats and cheeses

Mieli, mostarde e composte di frutta

Honey, fruit mustards and fruit preserves

Conserve e sott'aceti
Preserved vegetables and pickles

Corner della polenta
Polenta Corner

SHOW COOKING

LIVE COOKING STATION

"IL CLUB DELLE ORECCHIETTE" LILLA E TERESA "THE ORECCHIETTE CLUB" BY LILLA & TERESA

Orecchiette di grano Senatore Cappelli,
pomodoro fresco, basilico e stracciatella

*Senatore Cappelli wheat orecchiette
with fresh tomato, basil and stracciatella*

EXCELSIOR GALLIA CULINARY TEAM

Zuppa di cereali e legumi con verdure a foglia
Grain and legume soup with leafy greens

Pollo ruspante arrosto, profumato alle erbe
Roasted free-range chicken with aromatic herbs

Patate al forno
Roasted potatoes

Zucca al cartoccio, profumata
alla cannella e anice stellato
*Pumpkin baked en papillote with cinnamon
and star anise*

Caponata di verdure
Vegetable caponata

Finocchi gratinati al Parmigiano Reggiano
Fennel gratin with Parmigiano Reggiano

BUFFET DI FRUTTA E DESSERT

FRUIT AND DESSERT BUFFET

Dessert al bicchiere con pesca tardiva
"Podere Francesco"

Dessert verrines with late-season peaches
from "Podere Francesco"

Crostata alle prugne
Plum tart

Saint-Honoré
Saint-Honoré cake

Frutta tagliata di stagione, yogurt e granola
Seasonal sliced fruit, yogurt and granola

Piccola pasticceria del nostro Pastry Chef
Selection of petit fours by our Pastry Chef

BEVERAGE

RING FOR BUBBLES