EXCELSIOR
HOTEL GALLIA
MILAN

FINALMENTE Sunday Brunch DOMENICA

Prossima data / Next date

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

EXCELSIOR
HOTEL GALLIA
MILAN

FINALMENTE Sunday Brunch DOMENICA

In collaborazione
con **Riad Majorelle Milano, interprete della tradizione gastronomica marocchina**, questo Sunday Brunch invita a un viaggio tra i profumi, i sapori e le suggestioni del Marocco. **Insieme all'Executive Chef Vincenzo Lebano, la tradizione incontra la creatività** contemporanea in un'esperienza gastronomica raffinata, ispirata al dialogo tra culture e sapori.

In collaboration with
***Riad Majorelle Milano, an ambassador of Moroccan culinary tradition**, this Sunday Brunch takes guests on a journey through the aromas, flavours and enchanting spirit of Morocco. **Together with Executive Chef Vincenzo Lebano, tradition and contemporary creativity** come together in a refined gastronomic experience celebrating the encounter of cultures and flavours.*

GALLIA RESTAURANT

Marocco, tra spezie e tradizione

22 Novembre

MARHABA RJAD MAJORELLE

ATAYA ALLA MENTA E DATTERO
MINT ATAYA TEA AND DATE

IL NOSTRO FORNO DOLCE & SALATO
OUR SWEET & SAVOURY BAKERY

Dolce / Sweet

Croissant, Veneziane, Pain Suisse, Quadrotto ai mirtilli,
Ciambelline al vino, Cioccolato e sale

Croissants, Veneziane pastries, Pain Suisse, Blueberry Danish, Wine biscuits, Chocolate and sea salt pastries

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

Savory croissant:
Salmon and guacamole, grilled butternut squash with robiola cream and "Giusti" balsamic vinegar, La Giovanna pancetta and pineapple chutney

Bagels con prosciutto crudo d'Osvaldo
e mozzarella di bufala
Bagels with Osvaldo cured ham and buffalo mozzarella

Vegan club sandwich con pane nordico
Vegan club sandwich on Nordic bread

Focaccine alle olive, all'olio e con pomodorini
Mini focacce with olives, olive oil and cherry tomatoes

Baguette, panino ai cereali, panino alle olive,
pagnotte di pane selezione "Grazioli"
Baguettes, multigrain rolls, olive rolls and artisanal breads from the "Grazioli" selection

GRAN BUFFET DI ANTIPASTI
GRAN BUFFET OF APPETIZERS

Antipasti della cucina marocchina di Rjad Majorelle
Moroccan Specialties from Rjad Majorelle

Zaalok, melanzane affumicate speziate con limone confit
Zaalok, smoked eggplant
with spices and preserved lemon

Hummus, avocado, melograno e pistacchi
Hummus with avocado, pomegranate and pistachios

Mini falafel con maionese vegana a base di tahina
Mini falafel with tahini vegan mayonnaise

Msemmen, pane tipico marocchino sfogliato al burro
Msemmen, traditional Moroccan layered butter bread

Batbot, pane tipico marocchino all'olio d'oliva
Batbot, traditional Moroccan olive oil bread

Selezione di antipasti freddi e caldi 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 preserves

Conserve e sottaceti
Preserves and pickles

Corner della polenta
Polenta station

SHOW COOKING
RIAD MAJORELLE

Cous cous marocchino con manzo, verdure e dfaia
Moroccan couscous with beef, vegetables and dfaia

EXCELSIOR GALLIA CULINARY TEAM

Mezze maniche di semola Senatore Cappelli
al ragù e salsa Parmigiano
Senatore Cappelli semolina mezze maniche pasta with meat ragù and Parmesan sauce

Riso al salto alla Milanese
Milanese-style crispy saffron rice

Ossobuchi in gremolada
Braised veal ossobuco with gremolada

Morbido di patate al burro demi-sel
Creamy demi-sel butter mashed potatoes

BUFFET DI FRUTTA E DESSERT
FRUIT AND DESSERT BUFFET

Crostata alle noci / Walnut tart

Cioccolato e zucca
Chocolate and pumpkin cake

Assortimento di dolci tradizionali marocchini
Assortment of traditional Moroccan pastries

Frutta fresca: melone giallo, melone bianco,
ananas, mix di frutti rossi
Fresh fruit: yellow melon, honeydew melon, pineapple and mixed berries

Yogurt di latte di bufala / Buffalo milk yogurt

Granola

BEVERAGE
Ring for bubbles