SUNDAY BRUNCH WITH SANTA

GALLIA RESTAURANT

13 dicembre, dalle 12:30 alle 14:30 con live music

13 December, from 12:30 pm – 2:30 pm with live music

Un viaggio tra profumi, sapori e atmosfere natalizie, dove le famiglie si ritrovano
per celebrare insieme la tradizione e la magia del Natale. Ad attendere i più piccoli,
un ospite davvero speciale: Babbo Natale, pronto a ricevere personalmente le loro letterine.

A journey through the aromas, flavors, and enchanting atmosphere of Christmas,
where families come together to celebrate the traditions and magic of the season.
A special guest awaits our little ones:
Santa Claus, ready to personally receive their Christmas letters.

IL NOSTRO FORNO DOLCE & SALATO

DOLCE

Croissant al burro, veneziane, pain suisse, quadrotto ai mirtilli,
mostaccioli, cioccolato e sale, occhi di Santa Lucia

SALATO

Tre varietà di panettone gastronomico
Creme fraiche, salmone affumicato e uova di salmone
Caesar salad di granchio e caviale di aringa
Burro salato e cotto "Capitelli"
Pane rustico, carne salada,senape al miele e cetriolini
Club sandwich
Focaccine alle olive, all'olio e con pomodorini
Baguette, panino ai cereali, panino alle olive,
pagnotte di pane selezione "Grazioli"

GRAN BUFFET DI ANTIPASTI

Insalata russa
Polenta, zola e salame bergamasco
Polpette di bollito e salsa verde
Crudo d'Osvado alla Berkel e focaccia genovese
Salmone affumicato e pan brioche
Pane, burro e acciughe

Ostriche e le sue guarnizioni: maionese al limone, maionese
alle uova di trota salmerino e creme fraiche all'erba cipollina
Caviale, limone, blinis e scalogno
Cocktail di gamberi anni '80

LIVE COOKING

a cura dell'Excelsior Hotel Gallia Culinary Team

PRIMI, SECONDI E CONTORNI

Lasagne della domenica
Raviolini del plin al sugo d'arrosto
Arrosto di manzo con patate arrosto
Pescato in crosta d'erbe
Broccoli a foglia spadellati

BUFFET DEI DOLCI DELLE FESTIVITÀ

Struffoli
Sbrisolona Mantovana
Torta paesana
Pan de Mej
Torrone
Live station di panettone e zabaione

FRUTTA FRESCA

Melone giallo, Melone bianco, Ananas
Mix di frutti rossi

FROM OUR BAKERY SWEET & SAVOURY

SWEET

Butter croissants, Veneziane pastries, pain suisse,
blueberry cake squares, mostaccioli, chocolate and sea salt
pastries, Occhi di Santa Lucia

SAVORY

Three varieties of savory Panettone
Crème fraîche, smoked salmon and salmon roe
Crab Caesar salad with herring caviar
Salted butter and "Capitelli" cooked ham
Rustic bread, carne salada, honey mustard and gherkins
Club sandwich
Mini focaccia with olives, extra virgin olive oil and cherry tomatoes
Baguette, multigrain rolls, olive rolls and a selection
of "Grazioli" artisan loaves

GRAND FESTIVE STARTER BUFFET

Traditional Italian Russian salad
Polenta with Gorgonzola and Bergamo salami
Boiled beef meatballs with salsa verde
Osvado cured ham, freshly sliced on the Berkel,
with Genoese focaccia
Smoked salmon with brioche bread
Bread, butter and anchovies
Oysters with a selection of accompaniments:
lemon mayonnaise, Arctic char roe mayonnaise
and chive crème fraîche
Caviar, lemon, blinis and shallots
Classic 1980s-style prawn cocktail

LIVE COOKING STATION

by the Excelsior Hotel Gallia Culinary Team

PASTA, MAIN COURSES & VEGETABLES

Sunday Lasagna
Plin ravioli with roast jus
Roast beef with roasted potatoes
Herb-crusted catch of the day
Sautéed leafy broccoli

FESTIVE DESSERT BUFFET

Struffoli
Mantuan Sbrisolona
Traditional Torta Paesana
Pan de Mej
Torrone
Panettone & Zabaione Live Station

FRESH FRUIT

Yellow melon, White melon, Pineapple, Selection of red berries

€95 PER PERSONA INCLUSO "RING FOR BUBBLES" E CAFFÈ (BAMBINI FINO A 12 ANNI €40)
€95 PER PERSON INCLUDING "RING FOR BUBBLES" AND COFFEE (CHILDREN UP TO 12 YEARS OLD €40)

GALLIA LOUNGE & BAR

Per informazioni e prenotazioni For information and reservations | bargallia@luxurycollection.com | T + 39 02 6785 3521

NEW YEAR'S DAY BRUNCH

GALLIA RESTAURANT

1 gennaio dalle 13:00 alle 15:00 con musica dal vivo.

1 January, from 1:00 pm to 3:00 pm with live music

**Il primo appuntamento del nuovo anno è un invito a ritrovarsi attorno alla tavola.
Un ricco brunch tra specialità della tradizione, live cooking station e dolci delle festività,
accompagnato da musica dal vivo.**

The first gathering of the New Year is an invitation to come together around the table. A generous brunch featuring traditional specialties, live cooking stations, festive desserts, and live music.

DAL NOSTRO FORNO

Pane a lievitazione naturale Panificio Grazioli,
grissini piemontesi, pane carasau

Selezione di viennoiserie dolce
e salata dal nostro forno

FROM OUR BAKERY

Naturally leavened bread by Panificio Grazioli,
Piedmontese grissini and pane carasau

A selection of sweet and savoury
viennoiserie from our bakery

SALUMI E FORMAGGI DELLA TRADIZIONE

Crudo dolce D'Osvaldo
e Bresaola della Valtellina alla Berkel

Salame "Osteria Marco" D'Oggiono,
polenta taragna e zola dolce

Assortimento di formaggi,
mostarde e conserve

TRADITIONAL CURED MEATS & CHEESES

D'Osvaldo Prosciutto Crudo
and Valtellina Bresaola, freshly sliced on the Berkel

"Osteria Marco" D'Oggiono salami,
polenta taragna and mild Gorgonzola

Selection of cheeses,
traditional mostarde and preserves

GRAN BUFFET DI ANTIPASTI

Selezione di antipasti Excelsior Hotel Gallia

GRAND STARTER BUFFET

A selection of Excelsior Hotel Gallia starters

LIVE PASTA STATION

Ravioli del plin al sugo d'arrosto

Lasagna emiliana, sfoglia verde

LIVE PASTA STATION

Plin ravioli with roast jus

Emilian-style lasagna with green pasta

LE CARNI DELLA DOMENICA

Roast beef di manzo arrosto e patate al rosmarino

Brasato e polenta

SUNDAY ROASTS

Roast beef with rosemary potatoes

Red wine-braised beef with polenta

GRAN BUFFET DEI DOLCI DELLE FESTIVITÀ

Dessert, piccola pasticceria, Torta Benvenuto 2027

GRAND FESTIVE DESSERT BUFFET

Desserts, petits fours and "Welcome 2027" Cake

RING FOR BUBBLES

€95 per persona incluso "Ring for bubbles"
e caffè - Bambini fino a 12 anni €50

RING FOR BUBBLES

€95 per person "Ring for bubbles"
and Coffee included
Children up to 12 years old €50

TERRAZZA GALLIA RESTAURANT

Per informazioni e prenotazioni For information and reservations | terrazza.gallia@luxurycollection.com | T + 39 02 6785 3514