TERRAZZA
GALLIA

Follow us @ terrazzagallia_milan

Cocktails

Red Beauty 25

Ketel One Vodka, purea di lamponi chiarificata,
Champagne Christophe Michel Grand Cru Brut

Ketel One Vodka, clarified raspberry purée,
Christophe Michel Grand Cru Brut Champagne

Jardin de Nuit 22

Grey Goose Vodka, Kodakara Umeshu, purea di pesca chiarificata,
Ninki Sparkling Sake

Grey Goose Vodka, Kodakara Umeshu, clarified peach purée, Ninki Sparkling Sake

Truffle Martini 22

Belvedere Vodka fat-washed nell'olio al tartufo bianco, Martini Riserva Ambrato

Belvedere Vodka fat-washed in white truffle oil, Martini Riserva Ambrato

Northern Light 22

Tanqueray N. TEN, Sevi Mastiha, Yellow Chartreuse, Sansho Bitters

Tanqueray N. TEN, Sevi Mastiha, Yellow Chartreuse, Sansho Bitters

Yuzu Cloud 22

Tanqueray Gin, Kodakara Yuzu, purea di cocco, albume d'uovo,
succo fresco di lime, agave, soda

Tanqueray Gin, Kodakara Yuzu, coconut purée, egg white,
fresh lime juice, agave, soda

The Late Harvest 22

Altos Plata, Vida del Maguey Mezcal, cordiale al peperone, Ancho Reyes Verde,
succo fresco di lime

Altos Plata, Vida del Maguey Mezcal, bell pepper cordial, Ancho Reyes Verde,
fresh lime juice

Aztec Remedy 22

Casamigos Blanco, Casamigos Mezcal, Kodakara Ginger, Campari,
succo fresco di limone, agave

Casamigos Blanco, Casamigos Mezcal, Kodakara Ginger, Campari,
fresh lemon juice, agave

Si informano i gentili ospiti che tutte le nostre proposte sono disponibili anche con il servizio take-away, per portare anche a casa una vera "esperienza epicurea".
To indulge in an epicurean experience at home we kindly inform that all dishes can be prepared for take-away.

Alcuni piatti potrebbero contenere prodotti surgelati all'origine.
Some dishes may contain frozen products at the origin.

Il pesce destinato a essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento.
Fish intended to be eaten raw has been pre-treated (frozen) in accordance with legislative requirement.

Il nostro pesce è certificato da fonti sostenibili.
All of our seafood has been certified from sustainable sources.

Le nostre proposte potrebbero contenere allergeni. In caso di esigenze dietetiche o allergie alimentari vi preghiamo di informare il personale di servizio.
We welcome enquiries from customers who wish to know whether any dishes contain particular ingredients. Please inform your order-taker of any allergy or special dietary requirements that we should be aware of, when preparing your menu request.

Servizio ed I.V.A inclusi | V.A.T and service included

SCELTA HEALTHY - HEALTHY CHOICE

VEGETARANO - VEGETARIAN

VEGANO - VEGAN

UOVA - EGG

GLUTINE - GLUTEN

SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE

LATTE E DERIVATI - MILK AND DERIVATIVES

SENZA LATTOSIO - LACTOSE FREE

FRUTTA A GUSCIO - NUTS

ARACHIDI - PEANUTS

SOLFITI - SULPHITES

SEDANO - CELERY

SOIA - SOY

SENAPE - MUSTARD

LUPINI - LUPINS

SESAMO - SESAME

CROSTACEI - CRUSTACEANS

PESCE - FISH

MOLLUSCHI - MOLLUSCS

Food

Tutti i giorni dalle 19:30 alle 22:30 - Every day from 7:30 PM to 10:30 PM

Insalata da agricoltura verticale, limone candito, cipolla marinata, gherigli di noci, olive copeaux di parmigiano e pere — 27
Vertical farm salad with candied lemon, marinated onion, walnut kernels, olives, parmesan shavings, and pears

Mezze maniche al pomodoro — 35
Mezze maniche with tomato sauce

Riso al salto con ragù ossobuco — 38
Sautéed rice with ossobuco ragu

Controfiletto e contorno del giorno — 39
Sirloin steak with the side dish of the day

Cocktails

The Opera — 25
Rémy Martin VSOP, WhistlePig 12 Y, Sangue Morlacco, liquore al cacao, mist di assenzio
Rémy Martin VSOP, WhistlePig 12 Y, Sangue Morlacco, cacao liqueur, absinthe mist

Le Grand Jewel — 22
Martel VSOP, Christian Drouin Sélection, cordiale alla pera, succo fresco di limone
Martel VSOP, Christian Drouin Sélection, pear cordial, fresh lemon juice

Golden Trader — 22
Hoxton Banana Rum, Sailor Jerry Rum, Frangelico, orzata homemade, succo fresco di lime
Hoxton Banana Rum, Sailor Jerry, Frangelico, homemade orgeat, fresh lime juice

Tahiti Nui — 22
Rum Veritas, Kodakara Umeshu, bitter mix, cordiale di albicocca e papaya, succo fresco di lime
Rum Veritas, Kodakara Umeshu, bitter mix, apricot and papaya cordial, fresh lime juice

Tarte Tatin — 22
Glenmorangie Nectar d'Or fat-washed nel burro, Sauternes wine, purea di albicocca chiarificata
Glenmorangie Nectar d'Or fat-washed with butter, Sauternes wine, clarified apricot purée

Grand classics of Terrazza Gallia

Gallia White Negroni - Destination Cocktail — 22
Gin Gallia 1932, liquore Essentiae Persichetto, Americano Cocchi Bianco
Gin Gallia 1932, Essentiae Persichetto Liqueur, Americano Cocchi Bianco

An Old-Fashioned Gentleman — 22
Bulleit Bourbon, Ron Zacapa 23 Y, Talisker 10 Y, Angostura Bitters, sciroppo all'acqua di cocco e fava tonka
Bulleit Bourbon, Ron Zacapa 23 Y, Talisker 10 Y, Angostura Bitters, coconut water and tonka bean syrup

Cocktails basso grado alcolico

LOW ABV COCKTAILS

Apulian Mule (2% ABV) — 20
Apulian Wine Punch, cordiale al rabarbaro, purea di calamansi, Fever-Tree Premium Ginger Beer
Apulian Wine Punch, rhubarb cordial, calamansi purée, Fever-Tree Premium Ginger Beer

Blush No. 01 (7,4% ABV) — 20
Hoxton Pink Gin, Rosolio Essentiae, cordiale al rabarbaro e lampone, albume d'uovo, succo fresco di limone
Hoxton Pink Gin, Rosolio Essentiae, rhubarb and raspberry cordial, egg white, fresh lemon juice

Earl Grey Nocturne (4% ABV) — 20
Italicus, tè Earl Grey, vaniglia, succo fresco di lime, Fever-Tree Premium Soda Water
Italicus, Earl Grey tea, vanilla, fresh lime juice, Fever-Tree Premium Soda Water

Cocktails non alcolico

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Plum & Berry — 20
Seedlip Grove 42, sciroppo di ume, succo di mirtillo rosso, succo fresco di lime
Seedlip Grove 42, ume syrup, cranberry juice, fresh lime juice

Modern Bitter — 20
Amaro Liborio, Martini Non-Alcoholic Vibrante, Fever-Tree Pink Grapefruit Soda
Amaro Liborio, Martini Non-Alcoholic Vibrante, Fever-Tree Pink Grapefruit Soda

Calamansi Fizz — 20
Tanqueray 0.0, purea di calamansi, Fever-Tree Premium Ginger Beer
Tanqueray 0.0, calamansi purée, Fever-Tree Premium Ginger Beer

Distillati analcolici

NON-ALCOHOLIC SPIRITS

Tanqueray 0.0, Martini Non - Alcoholic Vibrante, Amaro Liborio — 16
Seedlip Grove 42 — 19

FILLER PER DISTILLATI | SPIRIT FILLER — 2

Food

Tutti i giorni dalle 12:30 alle 23:00 - Every day from 12:30 PM to 11:00 PM

Crudo di mare: scampo, capasanta, pesce bianco, polpo, gambero, ostrica mignon e salmone — 100
Mixed raw seafood: langoustine, scallop, white fish, octopus, shrimp, mignon oyster and salmon

Sandwich gambero roll, salsa rosa, guacamole e insalata Planet Farm — 30
Shrimp roll sandwich, cocktail sauce, guacamole and Planet Farm salad

Caviale Cru Caviar Astera 30g servito con blinis caldi e crème fraîche — 85
Caviar Cru Caviar Asetra 30g served with warm blinis and crème fraiche

Ostriche le Mignon di Goro, servite al naturale — 6pz — 25
Le Mignon oysters from Goro, served natural

Sweetness

Mignon di pasticceria — 3pz — 8
Pastry mignons

Tiramisù in un boccone — 3pz — 8
"In a bite" tiramisù

Selezione di gelati e sorbetti — 12
Homemade sorbets and ice cream selection

Food

Tutti i giorni dalle 12:30 alle 23:00 - Every day from 12:30 PM to 11:00 PM

Pala Romana "La Classica" Treccia bufala San Salvatore, pomodoro giallo lungo, granello di parmigiano e basilico Pala Romana "La Classica" braided buffalo cheese San Salvatore, yellow tomato, shaved parmesan cheese and basil		20
Montanara, salsa pomodoro granello di Parmigiano Reggiano "Gennari" 13 mesi e basilico Small fried pizza with San Marzano tomato, Gennari" 13-month matured Parmigiano Reggiano shavings and basil	3pz	13
Bignè di fontina al rosmarino con maionese al wasabi Fontina cheese bignè with rosemary and wasabi mayonnaise	6pz	10
Hamburger* di manzo, cheddar, bacon, insalata e pomodoro, servito con patatine fritte Beef burger, cheddar cheese, bacon, salad and tomato served with french fries		30
Toast "Supremo", prosciutto cotto, formaggio edamer, salsa tartara con patatine fritte "Supreme" toast, cooked ham, Edam cheese, tartar sauce with French fries		19
Hummus, verdure, salsa yogurt e pane pita Hummus with vegetable sticks, yogurt sauce and pita bread		20
Tagliere di salumi, formaggi e focaccia Platter of cured meats, cheeses and focaccia		34
Burrata, pomodori colorati, basilico Burrata, colorful tomatoes, basil		24

*Nel rispetto della vostra sicurezza e della qualità del nostro servizio, desideriamo informarvi che la richiesta di **hamburger** con cottura inferiore allo standard può comportare potenziali rischi per la salute.
*In the interest of your safety and the quality of our service, we kindly wish to inform you that requesting undercooked **burgers** may carry potential health risks.*

Gin

England	
Bombay Sapphire, Beefeater	18
Sipsmith, Hoxton Pink Gin	19
Plymouth	20
Beefeater 24, Oxley, Sipsmith V.J.O.P, Plymouth Navy Strenght	22
Scotland	
Tanqueray	20
Tanqueray Nº TEN, The Botanist Islay Dry Gin, Hendrick's	22
Italy	
Gin 1932 - Omaggio all'iconico panettone esotico di Excelsior Hotel Gallia	20
Gil Torbato, Malfy Arancia, Malfy Limone, Malfy Rosa, Gin Rivo, Sabatini Gin, Sevi London Dry Gin	20
Gin District "Brera" - "Montenapoleone" - "Isola"	22
Belgium	
Gin Copperhead	22
Holland	
Bobby's	19
Germany	
Elephant London Dry, Elephant Sloe Gin	22
Monkey 47	24
Spain	
Gin Nordés	19
Gin Mare	24
Japan	
Roku Gin	20
Ki No Bi - Kyoto Dry Gin	24

FILLER PER DISTILLATI | SPIRIT FILLER 2

FILLER PER DISTILLATI | SPIRIT FILLER 2

Vodka

Sweden

Absolut	18

Holland

Ketel One	19

Poland

Belvedere	20
Belvedere 10	25

France

Grey Goose	21

United States

Tito's Vodka	21

Japan

Haku	18

Rum

Puerto Rico

Bacardi Carta Blanca	18
Bacardi 8 Y	20

Barbados

Rum Veritas Foursquare, Plantation Original Dark	20
Plantation Pineapple	22

Virgin Islands

Sailor Jerry	20

Martinique

Clement Select Barrel	20

Caffetteria

COFFEE

Caffè, Decaffeinato	6,5
Cappuccino, Latte Macchiato, Doppio, Americano	9,5
Orzo, Ginseng	9,5

The

Thé Noir Breakfast - Tè Nero, India	10
Thé Noir Darjeeling - Tè Nero, India	10
Thé Vert Gunpowder - Tè Verde, China	10
Thé Vert Yunnan Vert - Tè Verde, China	10
Thé Vert Jasmine - Tè Verde, China	10

Melange profumati

FLAVOURED MELANGES

Thé Vert Aromatisé Bali	10
Passion de Fleurs, Earl Grey Yin Zhen	10
Earl Grey Deteinato	10

Infusioni

INFUSIONS

Passion Framboise, Camomille, Verveine, Tisane Du Berger	10

Caffè e tè hanno il certificato di sostenibilità

Coffee and tea have the sustainability certificate

Birre

Peroni, Nastro Azzurro - Italy	0,33 l	12
Menabrea - Italy	0,33 l	12
Birra Granda Kloe e Flooke - Italy	0,33 l	14
Tourtel – non-alcoholic - France	0,33 l	10

Bibite e Acqua | SOFT DRINKS & WATER

Coca Cola, Coca Cola Zero	0,33 l	10
Lurisia Chinotto, Lurisia Aranciata, Lurisia Gazzosa	0,275 l	10
Crodino, San Bitter	0,10 l	10
Red Bull	0,25 l	10
Ferrarelle Electa	0,25 l	5
Ferrarelle Electa	0,75 l	10
Ferrarelle Effervescente Naturale	0,25 l	5
Ferrarelle Effervescente Naturale	0,75 l	10
Ferrarelle Maxima	0,25 l	5
Ferrarelle Maxima	0,75 l	10

Fever-Tree Collections

Premium Indian Tonic Water	0,20 l	10
Mediterranean Tonic Water	0,20 l	10
Elderflower Tonic Water	0,20 l	10
Lemon Tonic Water	0,20 l	10
Premium Soda Water	0,20 l	10
Pink Grapefruit Soda	0,20 l	10
Premium Ginger Beer	0,20 l	10
Premium Ginger Ale	0,20 l	10

Rum

Guadeloupe

Karukera Vieux Agricole	20

Caribbean Blend (Barbados, Dominican Republic, Nicaragua)

Hoxton Banana Rum	20

Venezuela

Santa Teresa 1796, Diplomatico Reserva Exclusiva	20

Guatemala

Zacapa 23 Y	22
Zacapa XO	50

Colombia

La Hechicera Reserva Familiar	20

Haiti

Clairin Sajous	22

Jamaica

Appleton Estate 21 Y	35

Japan

Acou Rum	20

Samaroli Collection – Bottled & aged in Scotland

Pacific Oblivion - Blended Rum - 2012 Fiji South Pacific	30
Brazil Rum Single Cask– Vintage 1999	38
Guadeloupe Rum Single Cask– Vintage 1998	55

Whiskey

Japanese

Nikka From the Barrel, Chita Single Grain Whisky		22
Nikka Taketsuru, Nikka Coffey Malt		24
Hibiki Harmony		26
Yamazaki 12		40
Hakushu 18 Y	2Cl - 70	4Cl - 140
Yamazaki 18 Y	2Cl - 75	4Cl - 150
Hibiki 21 Y	2Cl - 80	4Cl - 160

Irish

Jameson, Bushmill	18
Redbreast 12 Y, Connemara, Jameson Black Barrel	20

American

Buffalo Trace	19
Knob Creek Bourbon, Knob Creek Rye, Maker's Mark, Bulleit Bourbon, Bulleit Rye, Woodford Reserve	20
Michter's Bourbon, Jack Daniel's Single Barrel, Eagle Rare 10 Y	22
WhistlePig 12 Y	30
WhistlePig 15 Y	40

Spumanti e Champagne

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Prosecco BiancaVigna Brut Millesimato DOCG - Veneto, Italy	14	55
Trento Doc Dolomis 36 Mesi Brut Nature – Trentino, Italy	19	85
Franciacorta Le Marchesine Secolo Novo - Lombardia, Italy	21	90
Champagne Ruinart "R" Brut – France	25	120
Champagne Ruinart Rosé - France	31	155
Champagne Cristophe Michel Gran Cru Brut - France	25	125
Champagne Dom Pérignon Vintage - France	59	

Vino bianco

WHITE WINE

Incanto, Verdicchio dei Castelli di Jesi - Marche, Italy	14	65
Tramin, Chardonnay "Glarea" - Alto Adige, Italy	16	75
Rocca di Frassinello, Vermentino Rocca Bianco - Toscana, Italy	26	130
Pasqua, Hey French Edizione IV - Veneto, Italy	15	70
Marjan Simcic, Sauvignon Blanc Cru Selection - Slovenia	18	80
Zeyssolff, Riesling Bio – Alsace, France	16	75
Hofstätter, Gewürztraminer Joseph - Alto Adige	14	65

Vino rosato

ROSÉ WINE

La Viarte, Liende Rosé - Friuli, Italy	14	55
Cave D'Esclans, Whispering Angel – Côtes de Provence, France	19	80

Vino rosso

RED WINE

Fratelli Ferrero, Barolo – Piemonte, Italy	20	80
Kyrenia, Valpolicella Ripasso Superiore – Veneto,Italy	16	75
Col d'Orcia, Brunello di Montalcino - Toscana, Italy	23	120
Vallepicciola, Migliorè (Cabernet, Merlot) - Toscana, Italy	35	190
Pietradolce, Etna Rosso - Sicilia, Italy	15	60
Podere Monastero, La Pineta (Pinot Nero) - Toscana, Italy	21	100

Bollicine

SPARKLING WINE - ALCOOL FREE

Dr. Fischer Steinbock - Germany	12	45

Vermouth

Lillet Blanc, Martini Bianco, Martini Extra Dry, Martini Rosso, Martini Riserva speciale Rubino, Martini Riserva Speciale Ambrato, Punt & Mes	12
Cocchi Aperitivo Americano, Cocchi Aperitivo Americano Rosa, Cocchi Rosso Storico di Torino, Carpano Antica Formula	14
Cocchi Barolo Chinato, Cocchi Dopo Teatro	16

Porto e Sherry

Emilio Hidalgo Pedro Ximenez Sherry	20
Graham's 20 Y Tawny Port	25

Sake, Umeshu e Japanese Liquors

Ninki Sparkling	10
Ninki Fresh Aging	12
Masumi Shiro Junmai Ginjo	12
Ninki Ichi Platinum	16
Yonetsuru Pink Kappa	12
Shirayuki Edo Genshu	13
Kodakara Umeshu	14
Kodakara Yuzu	14
Kodakara Ginger	14

Whiskey

Blended

Monkey Shoulder, Chivas 12 Y, Johnny Walker Black Label	20
Chivas 18 Y	26
Chivas Royal Salute 21 Y	40
Johnny Walker Blue Label	55

Islands

Laphroaig 10 Y, Laphroaig 10 Y Cask Strength, Laphroaig Quarter Cask, Ardbeg 10 Y, Bowmore 12 Y, Caol Ila 12 Y, Talisker 10 Y	20
Laphroaig Lore	22
Laphroaig Sherry Cask, Lagavulin 16 Y	24
Laphroaig 25 Y	90

Speyside

Glenlivet Founder's Reserve, Glenlivet Nadurra	22
Glenlivet 18 Y	26
The Macallan 18 Y Double Cask	65

Highlands

Aberfeldy 12 Y	20
Glenmorangie The Quinta Ruban 14 Y	22
Glenmorangie The Lasanta 12 Y	24
Oban 14 Y, Glenmorangie Nectar D'Or, Glenmorangie 18 Y	26
Glenmorangie Signet	50

Tequila e distillati di Agave

Olmeca Altos Plata	19
Patron Silver	20
Agalìa Distillato di Agave	20
Patron Reposado, Patron Anejo, Don Julio Reposado, Don Julio Anejo	22
Casamigos Blanco	26
Casamigos Reposado	30
Casamigos Anejo	35
Volcàn De Mi Tierra Blanco Tahona	35
Volcàn De Mi Tierra X.A Cristalino Luminous, Don Julio 1942	40
Gran Patrón Burdeos	120

Mezcal

Vida del Maguey	19
Alipús San Juan	20
Los Danzantes Joven Espadìn	22
Casamigos Mezcal	35

Cachaca e Pisco

Cachaca Leblon, Pisco Barsol Acholado	16

Calvados

Christian Drouin Selection	20
Pays d'Auge Lecompte 5 Y	25
Pays d'Auge Lecompte 12 Y	28

Cognac

Martell VS		20
Rémy Martin VSOP, Martell VSOP		24
Hennessy XO, Rémy Martin XO		40
Hennessy Paradise		135
Rémy Martin Louis XIII Cognac Grande Champagne	2Cl - 180	4Cl - 360

Armagnac

Dartigalongue Horse D'Age	20
Bas Armagnac '79 Laberdolive	75
Bas Armagnac '76 Laberdolive	87

Grappa

Nonino – Il Moscato, Castagner - Torba Nera 3 Anni, Castagner – Fuoriclasse Leon Amarone 18 Mesi	18
Antinori – Tignanello, Borgo San Vitale - Ampolla 1901 Grappa Amarone	26
Berta - Tre Soli Tre, 2017	28
Berta – Magia, 2013	30

Brandy

Vecchia Romagna – Etichetta Nera, Cardenal Mendoza	18
Brandy Villa Zarri, Millesimato, 2002	22

Amari | BITTER

Averna, Amaro del Capo, Braulio Riserva, Cynar, Fernet Branca, Fernet Branca Menta, Jagermeister, Jefferson, Montenegro, Rabarbaro Zucca, Lucano, Ramazzotti, Amaro Amara, Argalà, Amaro Eroico, Berta – Il 28 di San Nicolao — 14

Liquori | LIQUEUR

Sambuca, Pernod, Ricard, Pastis 51, Cointreau, Dom Bénédictine, Sangue Morlacco, Italicus, Kahlua, Green Chartreuse, Yellow Chartreuse, Maraschino, St. Germain, Liquore Strega, Galliano, Frangelico, Suze, Drambuie, Chambord, Grand Marnier, Limoncello, Pimm's n.1, Amaretto di Saronno, Persichetto Essentiae Lunae, Rosolio Essentiae Lunae, Arancia Essentiae Lunae, Erba Cedrina Essentiae Lunae, Caffè Essentiae Lunae, Sevi Premium Mastiha — 14