

EXCELSIOR  
HOTEL GALLIA  
MILAN



EXCELSIOR  
HOTEL GALLIA  
MILAN

EPICUREAN DELIGHTS

*“Attraverso la nostra cucina  
creiamo ricordi rari e autentici.  
Accomodati e lasciati guidare  
fra le tradizioni del posto e i mercati locali”.*

*“We create rare and authentic memories  
through our cuisine.  
Enjoy the moment with us  
and let yourself be guided through  
our traditions and local markets”.*





EXCELSIOR  
HOTEL GALLIA  
MILAN

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 nostro pesce è certificato da fonti sostenibili  
Our seafood is certified from sustainable sources

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.

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 made aware of, when preparing your menu request.

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



SCELTA HEALTHY - HEALTHY CHOICE



VEGAN - VEGAN



VEGETARIANO - VEGETARIAN



SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO - LACTOSE FREE



EXCELSIOR  
HOTEL GALLIA  
MILAN

COLAZIONE EPICUREA | EPICUREAN BREAKFAST

45

Scelta di bevande calde

Caffè espresso, caffè americano, cappuccino, selezione di té "Damman Freres", cioccolata calda.  
Spremuta d'arancia, succo di pompelmo, succhi di frutta biologica, centrifughe di frutta e verdure.  
Frutta intera e frutta tagliata di stagione.  
Selezione di pane "Davide Longoni".  
Pane ai cereali antichi, borbonico, Pan Tramvai, pane alle noci, focaccine, panini di segale.  
Selezione di torte e dolci da forno del nostro pasticciere, muffin, croissant, maritozzi e viennoiserie.  
Assortimento di marmellate, burro, margarina e miele.  
Scelta di cereali, latte e yogurt Valdostani.

Selezione di salumi.

Selezione di formaggi.

Selezione di pesci affumicati: salmone, pesce spada.

Scelta di uova:

Fritte, strapazzate, in camicia con scelta di prosciutto alla griglia, pancetta affumicata, salsicce.  
Omelette a scelta: prosciutto, formaggio, verdure, erbe profumate.  
Scelta dolce: pan cake, waffle, crepes con sciroppo d'acero, frutti rossi e nutella.

Hot drink choice

Espresso coffee, filter coffee, cappuccino, choice of teas "Damman Freres", hot chocolate.  
Orange or grapefruit juice, organic fruits juice, vegetables and fruit cold press.

Whole and sliced seasonal fruit.

Bread selection "Davide Longoni", local and authentic bread.

Bakery from our Pastry Chef, cakes, muffin, croissant, maritozzi and viennoiserie.

Assortment of jams, butter, margarine and honey.

Selection of cereals with milk or organic yogurts from Valle d'Aosta.

Selection of cold cuts, cheeses and regional cheeses.

Selection of smoked fishes: salmon, swordfish.

Egg's choice

Choice of two eggs: fried, poached, scramble with grilled ham, smoked bacon, sausages.

Omelette choice: ham, cheese, vegetables, herbs.

Sweet choice: pancakes, waffles, crepes with maple syrup, berries, jams or Nutella.



*COLAZIONE HEALTHY | HEALTHY BREAKFAST* 

**Scelta di bevande calde**

Caffè espresso, caffè americano, cappuccino, selezione di té e infusi "Damman Freres"  
pane in cassetta bianco, integrale, pane tostato, gallette di riso, margarina, marmellate e miele biologico,  
spremuta d'arancia, pompelmo, centrifuga detox, frutta di stagione tagliata, yogurt bianco  
o alla frutta omelette bianca con mozzarella, pomodoro e basilico.

**Hot drink choice**

Espresso coffee, filter coffee, cappuccino, choice of teas "Damman Freres"  
Sliced white or whole wheat bread, toasted bread, rice crackers, margarine, organic jams and honey, fresh orange  
or grapefruit juice, detox cold press, sliced fruit, low-fat yogurt, white omelette with mozzarella, tomato and basil.

*KATARA SPECIALTIES BREAKFAST*

**Questa colazione viene tipicamente accompagnata con tè nero e succo d'arancia profumato alla cannella.**

This breakfast is typically served with black tea and orange juice with cinnamon scent.

**Shakshuka con uova strapazzate e pomodoro.**

Shakshuka with scrambled eggs and tomatoes.














**Balaleet: specialità araba servita con un uovo fritto arrotolato, pistacchio e una rosa essicata al centro,  
noodles, zafferano, cardamomo, uova, olio di semi di mais, zucchero e acqua di rose.**

Aromas of caramelized sugar mixed with the cardamom, rose water and saffron, emanating the Balaleet "vermicelli"  
topped with fried egg.

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



32	<p><b>Avocado toast</b>   </p> <p>Avocado toast</p> <p><b>Avocado toast e salmone affumicato</b> </p> <p>Avocado toast and smoked salmon</p> <p><b>Sandwich farcito con capocollo cotto al miele e fontina e due uova al padellino</b></p> <p>Sandwich stuffed with capocollo cooked in honey and fontina cheese and two pan-fried eggs</p> <p><b>Multigrain Crust   Avocado, pomodori datterini e uova biologiche strapazzate</b>  </p> <p>Avocado, cherry tomatoes and organic scrambled eggs</p>	20 26 24 22
30	<p><b>Pane di segale tostato, formaggio fresco, banana, noci e miele</b> </p> <p>Toasted rye-bread, fresh cheese, banana, walnut and honey</p> <p><b>Pane di segale tostato, banana schiacciata, noci e sciroppo d'acero</b>   </p> <p>Toasted rye-bread, mashed banana, walnut and maple syrup</p> <p><b>Minestrone di verdure di stagione</b>   </p> <p>Soup of season vegetables</p> <p><b>Scelta di due uova:</b></p> <p><b>Fritte, strapazzate, in camicia con scelta di prosciutto alla griglia, pancetta affumicata, salsicce.</b></p> <p>Choice of two eggs: fried, poached, scramble with grilled ham, smoked bacon, sausages.</p> <p><b>Omelette a scelta: prosciutto, formaggio, verdure, erbe profumate.</b></p> <p>Omelette choice: ham, cheese, vegetables, herbs.</p>	20 17 20 17 17



**EXCELSIOR  
HOTEL GALLIA  
MILAN**

*UOVA & SPECIALITÀ | EGGS & SPECIALITIES*



Utilizziamo uova biologiche “Le Selvagge”, allevate in armonia con la natura di cui fanno parte. Immerse nei boschi della Val Seriana, illuminate dalla luce naturale del sole, le galline sono libere di razzolare nel sottobosco tra aceri, faggi e frassini, nutrendosi della ricchezza che il bosco generosamente offre loro.

We use organic “Le Selvagge” eggs, farmed in harmony with the nature of which they are a part. Immersed in the woods of the Val Seriana, illuminated by the natural light of the sun, the hens are free to rummage in the undergrowth among maples, beeches and ash trees, feeding on the wealth that the forest generously offers them.

<b>Benedettina al salmone affumicato, salsa olandese, su focaccina al mais.</b> Benedict eggs, smoked salmon, Hollandaise sauce and corn focaccia.	<b>26</b>
<b>Benedettina al prosciutto cotto, salsa olandese, su focaccina al mais.</b> Benedict eggs, cooked ham, Hollandaise sauce and corn focaccia.	<b>23</b>
<b>Uova alla fiorentina, spinaci e salsa al parmigiano, su focaccina al mais.</b> Florentine eggs, spinach, parmesan cheese sauce and corn focaccia.	<b>21</b>
<b>Benedettina al caviale (10Gr.), salsa olandese, erba cipollina, su focaccina al mais.</b> Benedict eggs, caviar (10 Gr.), Hollandaise sauce, chives and corn focaccia.	<b>45</b>
<b>Omelette “Rossini”, scaloppa di foie gras, tartufo nero e salsa marsala (destination dish).</b> Rossini omelette, foie gras, black truffle and marsala (destination dish).	<b>42</b>



**EXCELSIOR  
HOTEL GALLIA  
MILAN**

*MENÙ BAMBINI | CHILDREN MENU*

FINO A 12 ANNI | UP TO 12 YEARS OLD

<b>Spremute di frutta fresca</b> Fresh fruit juice	<b>10</b>
<b>Shake fragola &amp; yogurt</b> Strawberry & natural yogurt shake	<b>8</b>
<b>Cestino di pane e brioche, croissant girelle e pain au chocolat, pane bianco e di segale</b> Selection of brioches, croissant, pan au chocolat, raisin swirl and white & rye bread	<b>5</b>
<b>Pan cake con sciroppo d’acero, ai frutti di bosco, marmellata o nutella</b> Pancakes with maple syrup, berries, jam or nutella	<b>8</b>
<b>Porridge con latte &amp; miele biologico</b> Porridge with milk & organic honey	<b>6</b>
<b>Cereali: Frosties, Corn Flakes, Bran Flakes, Coco Pops</b> Cereals: Frosties, Corn Flakes, Bran Flakes, Coco Pops	<b>3</b>
<b>Bevanda calda o fredda   di soia   di riso</b> Hot or cold beverage   soy or rice drink	<b>2</b>



**EXCELSIOR  
HOTEL GALLIA  
MILAN**

*A LA CARTE BREAKFAST*

*CAFFETTERIA | CAFETERIA*

Caffè espresso o decaffeinato | Espresso or decaffeinated coffee

6

Cappuccino, caffè americano, cioccolata calda | Cappuccino, filter coffee, hot chocolate

9

Latte caldo, freddo | Hot or cold milk

9

Bevande di soia e riso | Soy or rice drink

9

*TÈ & TISANE | TEA & INFUSION*

*TÈ NERI | BLACK TEA*

Darjeeling, English Breakfast, Earl Grey Yin Zhen

9

*TÈ VERDI | GREEN TEA*

Jasmine, Bali, Gunpowder, Touareg à la menthe

*INFUSIONI ALLE ERBE | HERBAL INFUSION*

Tisane du Berger, Verveine, Camomille

9



**EXCELSIOR  
HOTEL GALLIA  
MILAN**

Succhi di frutta | Fruit Juice

8

Spremuta fresca di arancia o pompelmo | Fresh orange or grapefruit juice

10

Centrifuga | Cold press

12

Tagliata di frutta di stagione | Sliced seasonal fruit

11

Macedonia di frutta | Fruit salad

11

Tagliata di frutta esotica | Sliced exotic fruit

16

Coppa di frutti di bosco di stagione | Seasonal mixed berries

14

Yogurt naturale, magro o alla frutta | Assorted yogurts: plain, light or fruit

7

Assortimento di formaggi e salumi italiani | Cold cuts and cheeses

17

Assortimento di pesci affumicati | Smoked fish

18

Toast alla francese | French toast

12

Frittelle con sciroppo d'acero | Pancakes with maple syrup

12

*ASSORTIMENTO DI BRIOCHES, CROISSANT | SELECTION OF BRIOCHES, CROISSANT*

Treccia al cioccolato, girella all'uvetta, pane bianco & segale

9

Pan au chocolat, raisin swirl, white & rye bread

Selezione di cereali | Cereals selection

8

con frutta fresca | with fresh fruit

12

Porridge con latte & miele 

11

Porridge with milk & honey

Caffè e tè hanno il certificato di sostenibilità

Coffee and tea have the sustainability certification