



SHERATON

Milan Malpensa Airport
Hotel & Conference Centre



Lunch Menu

LUNCH

Dalle 10:30 alle 17:30

Coperto € 3.00 per persona
(Non soggetto a sconti)

Alcuni ingredienti del nostro menu
potrebbero essere congelati.

LUNCH

From 10:30 AM to 5:30 PM

*Cover charge € 3.00 per person
(Not subject to discounts)*

*Some of our menu ingredients might be
frozen at the origin by certified suppliers.*

Antipasti & Insalate

Starters & Salads

Burratina con asparagi cotti e crudi,
cipolla di Tropea sottaceto e pinoli
*Buffalo stracciatella cheese with raw
and cooked asparagus
pickled Tropea onions and pine nuts*

7 | 8



€ 16.00

Battuta di Manzo servito con crema di
fave, salsa al pecorino, limone marinato
al sale e mandorle tostate

*Hand-chopped beef, broad bean puree,
sheep's cheese sauce
preserved lemon and toasted almonds*

7 | 8 | 10 | 12

€ 20.00

Caesar Salad, Lattuga Romana, Caesar
dressing, scaglie di grana Padano,
crostini di pane

*Romaine lettuce, Caesar dressing,
Parmesan cheeses shavings, Bread
croutons*

1 | 3 | 4 | 7 | 10 | 12

€ 18.00

Zuppa | *Soup*

Zuppa del giorno

Soup of the day



€ 12.00


Primi piatti | *Pasta course*

Paccheri alla norma, dadolata di pomodoro, crema di basilico e crumble di ricotta salata

Fresh paccheri pasta with eggplant and tomato sauce, basil puree and salted ricotta cheese

1 | 4 | 6 | 7 | 9 | 10 | 12

€ 18.00

Tagliolini con vongole, cavolfiore Romanesco, bottarga e Pecorino Romano 

Fresh tagliolini pasta with clams, Romanesco cauliflower, Pecorino cheese and dried cod's roe

1 | 3 | 4 | 7 | 14

€ 18.00

Risotto alla Milanese con zafferano e crumble di Grana Padano croccante
Milanese style saffron risotto, with crumble of Grana Padano cheese

7 | 9 

€ 20.00

Piatti principali

Main courses

Petto di pollastrella cotto a bassa temperatura, purea di patate viola, bok choi alla griglia, salsa di sesamo e limone

Low-temperature cooked chicken breast, purple potato puree, grilled bok choi, sesame and lemon jus

6 | 7 | 9 | 11 | 12

€ 28.00

Filetto di Salmone Scozzese, crema di piselli profumata con zenzero e menta asparagi grigliati e coulis di peperoni rossi

Fillet of Scottish Loch Duart Salmon, pea puree flavored with ginger and mint, grilled asparagus and red pepper coulis

4 | 12

€ 32.00

Gourmet Burger

Burger di manzo , scamorza, pancetta, rucola, cipolla rossa, maionese al tartufo, servito con patate fritte

Beef burger, smoked mozzarella, bacon, rocket leaf's red onion, truffle mayonnaise, served with French fries


1 | 4 | 6 | 7 | 10 | 11 | 12

€ 26.00

Melanzane al forno con crosta di pinoli,
erbe e limone verde hummus di ceci e
piselli, carciofi fritti e pepe rosa

*Roasted eggplant with an herb, lime
and pine nut crust, chickpea
hummus,*

*fried artichokes, pumpkin sauce, and
pink peppercorns*

6 | 8 | 11 | 12 

€ 24.00

Dolci | *Desserts*

Pannacotta di vaniglia e frutto della passione, carambola, fragole e scaglie di cioccolato

Vanilla and passionfruit pannacotta, star fruit, strawberries, and chocolate shards

3 | 6 | 7 | 8 | 10 

€ 14.00

Mousse ai tre cioccolati, con salsa di vaniglia

Trio of chocolate mousse served with vanilla custard sauce

1 | 3 | 5 | 6 | 7 | 8 | 10 

€ 16.00

Goccia di Tiramisù con crumble di amaretti e crema di caffè

Coffee-soaked sponge, topped with mascarpone cream, served with coffee sauce and amaretti crumble

1 | 3 | 6 | 7 | 8 | 10 

€ 16.00



Drink List

Acqua Minerale

Mineral Water

Panna | Naturale, *Still*

45cl - € 4.00 | 75cl - € 6.00

San Pellegrino | Frizzante, *Sparkling*

cl - € 4.00 | 75cl - € 6.00

Bibite

Soft Drinks

€ 6.00

Pepsi Cola, Pepsi Light, Pepsi Max,
7up, Slam, Schweppes Lemon, Ginger
Ale, The alla Pesca, The al Limone

Succhi di frutta

Fruit Juices

€ 5.00

Mela, Arancia, ACE, Ananas e Pesca

Apple, Orange, ACE, Pineapple, Peach

Birre locali in bottiglia

Bottled local Beers (cl33)

Moretti Zero	€ 7.00
Moretti	€ 7.00
Menabrea	€ 7.00

Birre alla spina | *Draft Beers*

Messina Cristalli di Sale

25cl - € 5.00 | 50cl - € 10.00

Moretti Bianca

25cl - € 5.00 | 50cl - € 10.00

Moretti IPA

25cl - € 5.00 | 50cl - € 10.00

Moretti Rossa

25cl - € 5.00 | 50cl - € 10.00

Wine List

AL CALICE | BY THE GLASS

Bollicine e Spumanti

Sparkling Wines

Prosecco Sior Berto V8 DOC, € 7.00
Brut, Veneto

Prosecco Rosè Sior Lele V8, € 7.00
Millesimato Brut Rosè, Veneto

Vini Bianchi | *White Wines*

Allegrini Corte Giara, € 7.00
Chardonnay IGT, Veneto

Allegrini Corte Giara, Soave DOC,
Veneto € 7.00

Le Rime Banfi, Chardonnay Pinot
Grigio IGT, Toscana € 7.00

Vini Rosé | *Rosé Wines*

Visione Feudi, San Gregorio,
Rosé Aglianico, Campania € 7.00

Vini Rossi | *Red Wines*

Col di Sasso, Banfi, Sangiovese
Cabernet Sauvignon IGT, Toscana

€ 7.00

Humus, Montepulciano Biologico DOP,
Abruzzo

€ 7.00

Corte Giara, Merlot IGT,
Veneto

€ 7.00

Vini Dolce | *Sweet Wines*

Prunotto, Moscato D'Asti DOCG,
Piemonte

€ 8.00

Wine List

Bollicine e Spumanti

Sparkling Wines

Sior Berto, V8, Prosecco DOC Brut,
Veneto € 50.00

Sior Lelè, V8+, Prosecco DOC Rosè
Millesimato, Veneto € 50.00

Sior Piero, V8+, Prosecco DOC
Superior Extra Dry, Veneto € 60.00

Ferrari Max Brut € 80.00

Ferrari Max Rosé € 110.00

Franciacorta Monogram Satin
Millesimato € 110.00

Champagne

MUMM Cordon Rouge € 150.00

Veuve Clicquot Ponsardin Brut
€ 160.00

Moët et Chandon Brut Impérial
€ 170.00

Taittinger Prestige € 170.00

Vini Rosé | *Rosé Wines*

Rosato IGT, Visione Feudi di San
Gregorio, Aglianico 100% Campania

€ 50.00

Vini Bianchi | *White Wines*

Chardonnay Corte Giara,
Allegrini, Chardonnay IGT,
Veneto

€ 45.00

Soave Corte Giara,
Allegrini, Soave DOC
Veneto

€ 45.00

Le Rime Banfi,
Chardonnay, Pinot Grigio IGT
Toscana

€ 45.00

Pinot Grigio Mongris DOC
Marco Felluga, Pinot Grigio 100%,
Friuli Venezia Giulia

€ 45.00

Ribolla Gialla, DOC
Angoris Ribolla Gialla 100%,
Friuli Venezia Giulia

€ 45.00

Vermentino Costamolino,
Argiolas, Vermentino 100%,
Sardegna

€ 45.00

Anthilia DOC,
Donnafugata, Catarratto,
Sicilia

€ 45.00

Gavi di Gavi DOCG
La Scolca, Cortese 100%,
Piemonte

€ 50.00

Greco di Tufo Cutizzi DOCG
Feudi di San Gregorio, Greco 100%,
Campania

€ 50.00

Grillo DOC Sur Sur,
Donnafugata, Grillo 100%,
Sicilia

€ 55.00

Jermann Sauvignon IGT,
Jermann, Sauvignon 100%,
Friuli Venezia Giulia

€ 75.00

Vini Rossi | *Red Wines*

Col di Sasso, Banfi,
Sangiovese, Cabernet Sauvignon IGT,
Toscana

€ 45.00

Humus,
Montepulciano Biologico DOC
Abruzzo

€ 45.00

Corte Giara,
Merlot IGT,
Veneto

€ 45.00

Aglianico Fidelis DOP
Cantina del Taburno
Aglianico 90%, Sangiovese, Merlot 10%
Campania

€ 45.00

Negroamaro IGT
Masseria Altemura Negroamaro 100%
Puglia

€ 45.00

Morellino di Scansano Pezzato DOCG
Bruni Sangiovese 90%, Sirah 10%
Toscana

€ 45.00

Chianti Classico DOCG
Banfi, Sangiovese 90%, Merlot 5%,
Syrah 5%,
Toscana

€ 45.00

Valpolicella Classico DOC
Allegrini, Corvina 65%, Rondinella 30%,
Molinara 5%,
Veneto

€ 45.00

Dolcetto d'Alba DOC
Prunotto, Dolcetto 100%,
Piemonte

€ 50.00

Ripasso Campofiorin IGT
Masi, Corvina, Rondinella, Molinara,
Veneto

€ 55.00

Primitivo di Manduria DOC
Il Rosso di Vespa, Primitivo 100%,
Puglia

€ 60.00

Rosso di Montalcino DOC
Banfi, San Giovese 100%,
Toscana

€ 60.00

Schioppettino di Prepotto DOC
Colli di Poianis, Schioppettino 100%,
Friuli
€ 60.00

Inferno Valtellina Superiore DOCG
Nino Negri, Nebbiolo 95%, Pignola e
Merlot 5%,
Lombardia
€ 70.00

Barbera d'Alba DOC
Pio Cesare, Barbera 100%,
Piemonte
€ 70.00

Le Volte IGT
Ornellaia, Merlot 50%, Sangiovese
30%, Cabernet Sauvignon 20%,
Toscana
€ 90.00

Bruciato Antinori
Antinori, Cabernet Sauvignon 60%,
Merlot 30%, Syrah 10%,
Toscana
€ 100.00

Brunello di Montalcino Banfi DOCG
Poggio alle Mura, San Giovese 100%,
Toscana
€ 120.00

Barolo DOC

Prunotto, Nebbiolo 100%,

Piemonte

€ 140.00

Barbaresco Mantico DOCG

Bersano, Nebbiolo 100%,

Piemonte

€ 140.00

Amarone

Allegrini, Corvina Veronese 80%,

Rondinella 15%, Oseleta 5%,

Veneto

€ 190.00

Vini da Dessert | *Sweet Wines*

Moscato D'Asti DOCG

Prunotto, Moscato 100%,

Piemonte

€ 50.00

Allergeni | Intolleranze

Le sostanze identificate sono:

1. Cereali contenenti glutine, grano, segale, farro, kamut
2. Crostacei ed i prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti contenenti uova
4. Pesce e prodotti contenenti pesce
5. Arachidi e prodotti contenenti arachidi
6. Soia, derivati e prodotti contenenti soia
7. Latte e prodotti derivati contenenti lattosio
8. Frutta a guscio e prodotti contenenti frutta a guscio
9. Sedano e prodotti o preparazioni contenenti sedano
10. Senape e prodotti contenenti senape
11. Semi di sesamo e prodotti derivati dal sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Allergens | Intolerance

Allergen identification codes:

- 1. Cereals containing gluten, wheat, rye, spelt, kamut*
- 2. Crustaceans and products containing crustaceans*
- 3. Eggs and products containing eggs*
- 4. Fish and products or preparations containing fish*
- 5. Peanuts and products containing peanuts*
- 6. Soy and products containing soy or made with soy*
- 7. Milk and products containing milk or lactose*
- 8. Nuts or products containing nuts*
- 9. Celery and products containing or prepared using celery*
- 10. Mustard and products containing or prepared using mustard*
- 11. Sesame and products containing sesame*
- 12. Sulfur oxide and sulphites*
- 13. Lupines and products containing lupines*
- 14. Mollusks and products containing mollusk*

Allergeni Alimentari: il nostro personale è a disposizione per eventuali informazioni sugli ingredienti nella preparazione dei piatti e su come è stata minimizzata la possibilità di incroci tra gli alimenti. La preghiamo di informarci se soffre di allergie, intolleranze o ha delle esigenze alimentari particolari di cui dovremmo essere messi a conoscenza per la preparazione dei piatti che ha chiesto. Alcuni dei nostri ingredienti potrebbero essere congelati.

***Food Allergens:** 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 requirement that we should be made aware of when preparing your menu request. If you require further information on the ingredients in our menu or the steps that we have taken to minimize cross contamination with specific ingredients, please ask us so that we may assist you in making an informed or alternative choice. Some of the ingredients we use might be frozen.*