

# the GARDEN

at PALAZZO PARISIO

## LUNCH

Served daily from noon till 3PM

### Snacks

Our Signature Club Sandwich  
(made to order) — €26

Roast Chicken Breast, Fried Egg, Bacon,  
Lettuce & Tomato, French Fries

The Healthy Choice — €22

Toasted Rye Bread, Avocado, Cream Cheese,  
Steamed Prawns

Profumi D'italia — €28

A Gourmet Selection of Italy's Finest  
Charcuterie & Cheese, Honey & Chutneys

### Antipasti

Soffice di Broccoli, Salsa Olandese,  
Pomodori Confit e Cialda  
Croccante di Parmigiano — €16

Broccoli Flan, Hollandaise Sauce,  
Confit Tomatoes, Crispy Parmesan Crisp

Carpaccio di Manzo, Cuor di Lattuga, Gel Frutto della Passione,  
e Spuma Bianca allo Zenzero (Gf) — €22

Beef Carpaccio, Baby Gem, Passion Fruit Gelee, Ginger Foam

Polpo Arrosto su Purea  
di Fave allo Zafferano e Salvia  
Fritta — €22

Roasted Octopus, Broad Bean Velouté,  
Crunchy Sage

Pallottine di Pollo in Panko,  
Crema di Pisello, Chips di Patate  
Viola e Crema di Latte — €18

Panko Crusted Chicken Pallotines, Velouté of Peas,  
Vitelottes Potato Crisps & Milk Cream

Baccalà Mantecato, Patate al  
Limone, Cipolle Agrodolci e Fiori  
di Capperro — €18

Whipped Creamed Cod, Lemon Scented Potatoes,  
Sweet and Sour Onion & Caperberries

### Salads

Coronation Chicken Salad — €22

Chicken, Curry, Mayo, Grapes, Celery,  
Toasted Almond Flakes

Our Caesar Salad — €20

Parmesan, Chicken Breast, Bacon, Croutons  
& House Caesar Dressing

Insalata Nobu con Spinacini  
e Cavolo Nero (V) — €18

Nobu Style Spinach & Kale Salad, Crispy Leeks,  
Parmesan, Lime Juice, Truffle Oil & Dried Miso

### Primi

Tonnarello Verde al Ragù di Pollo, Crema di Peperoni Gialli,  
Crumble di Pane — €22

Homemade Fresh Tonnarelli Pasta, Chicken Ragout, Yellow Bell Pepper Velouté,  
Toasted Bread Crumble

Gnocchetti al Grano Saraceno su Crema di Bisque di Crostacei,  
Scampi e Tartufo — €28

Homemade Buckwheat Gnocchetti on a Shellfish Bisque, Dublin Bay Prawns & Truffle

Cappellacci in Rosso Ripieni di Fiori di Zucca,  
Cremolata di Zucchine e Pomodori Confit (V) — €24

Homemade Cappellacci filled with Zucchini Flowers, Zucchini Purée, Confit Tomatoes

Tubi di Pasta allo Zafferano, Crema di Fave, Stracciata di Burrata  
e Cialda di Guancia Croccante — €22

Homemade Bombolotti Pasta, Broad Bean Purée, Fresh Burrata, Crispy Guancia

Fregola di Semola in Brodo di Pesce con Vongole e Cozze,  
Lime e Zenzero — €24

Semolina Fregola with Clams, Mussels, Lime & Ginger

### Secondi

Millefoglie di Manzo con Spinaci al Salto, Crema di Parmigiano  
e Patate al Rosmarino — €32

Beef Filet and Sautéed Spinach Millefeuille, Parmesan Cream & Rosemary Sautéed Potatoes

Carre' di Agnello in Crosta di Erbe, Quenelle di Patata Dolce  
e Baby Verdure al Burro — €34

Herb Crusted Rack of Lamb, Sweet Potato Quenelle, Sautéed Baby Vegetables

Tonno Scottato, Riduzione al Pompelmo Rosa,  
Maionese Fatta in Casa ed Erbetto Fresche — €26

Seared Fresh Tuna, Pink Grapefruit Reduction, Homemade Mayo & Fresh Herbs

Filetto di Baccalà (Merluzzo) al Panko,  
Citronette Agrodolce e Cicorietta all'Agro — €28

Panko Crusted Cod, Sweet & Sour Citronette, Steamed Lemon & Olive Oil Scented Chicory

Cilindri di Fillo, Spuma di Gorgonzola, Pere Caramellate,  
Noci e Riduzione all'Aceto Balsamico — €24

Filo Pastry filled with Gorgonzola Cheese Foam, Caramelised Pear,  
Walnuts, Balsamic Vinegar Reduction

All our pasta is freshly made in-house. If what you fancy isn't here, ask us and we'll do our best to accommodate... and ask about our catch of the day!

### Dolci

Delizia di Ricotta e Pera, Crumble di Mandorle  
e Ristretto al Vino Speziato Cotto — €10

Pear and Ricotta Pie, Almond Crumble, Mulled Wine Coulis

Semifreddo alle More, Briciole di Meringa,  
Coulis e Cialda Colorata — €10

Blackberry Parfait, Meringue Crumble & Blackberry Coulis

Cremoso di Banane, Brownies Tiepido, Chips  
Croccanti, Salsa Mou ed Arachidi Salate — €10

Banana Cream, Warm Chocolate Brownie,  
Caramel Sauce & Toasted Peanuts

Sable di Frolla, Pasticcera al Limone, Fragole  
e Spuma Al Cocco — €10

Strawberry Tartlette, Lemon Pastry Cream, Coconut Foam

Spuma Tiramisu', Spugna al Caffè, Nocciole  
Tostate, Amaretti e Crema al Cioccolato — €10

Our Tiramisu Revisited