



EXCELSIOR
HOTEL GALLIA
MILAN

FINALMENTE
Sunday Brunch
DOMENICA

16/02 Valentine's day Brunch

16/03 Father's day Brunch

20/04 Easter Brunch

11/05 Mother's day Brunch

GALLIA RESTAURANT

Per informazioni e prenotazioni
For information and reservations
T (39) 02 6785 3521



EXCELSIOR
HOTEL GALLIA
MILAN

FINALMENTE
Sunday Brunch
DOMENICA

Dedicato alla tradizione culinaria italiana, magistralmente reinterpretata dai nostri Executive Chef.

Un invito a riscoprire il calore del pranzo domenicale, tra piatti creati al momento, dolci appena sfornati e live station che trasformano ogni assaggio in un'esperienza indimenticabile.

Dedicated to the rich tradition of Italian cuisine, masterfully reimagined by our Executive Chefs. An invitation to rediscover the warmth of Sunday lunch, with dishes crafted live, freshly baked desserts, and live stations that turn every bite into an unforgettable experience.

GALLIA RESTAURANT

Valentine's day

16 FEBBRAIO - FEBRUARY 16

IL NOSTRO FORNO DOLCE & SALATO OUR BAKERY SWEET & SALTY

Live station maritozzi
pistacchio, crema, cioccolato

Maritozzi live station pistachio, cream, chocolate

Croissants, veneziane, cinnamon rolls,
New York rolls, cruffin
*Croissants, veneziane, cinnamon rolls,
New York rolls, cruffin*

Live station maritozzi salati: caponata,
crudo e rucola, salmone e songino
*Salty maritozzi live station caponata,
Raw ham and rocket, salmon and songino*

Croissant ai semi: bresaola della Valtellina,
tacchino, cotto d'Oggiono
Seeds croissant:

bresaola from Valtellina, turkey, Oggiono's ham

Bagel al sesamo, salmone e avocado
Sesame bagel, salmon and avocado

Sandwich di pane nordico con mortadella
Nordic bread sandwich with mortadella

Focaccine alle olive, focaccine all'olio,
focaccine con pomodorini,
baguette, panino ai cereali, panino alle
olive, pagnotte selezione "Davide Longoni"
*Olive oil and cherry tomato small focaccias,
baguette, cereal bread, olive sandwich,
loaves selection by "Davide Longoni"*

GRAN BUFFET DI ANTIPASTI GRAN BUFFET OF APPETIZERS

Insalate, cereali, semi e frutta secca
Salads, cereals, seeds and dried fruits

Capocollo e crudo d'Oggiono alla Berkel
Berkel-style Oggiono's capocollo and raw ham

Hummus di ceci con limoni canditi e olive
Chickpeas hummus with candied lemons and olives

Moutabel melograno e menta
Moutabel pomegranate and mint

Pinzimonio di frutta e verdura
Fruit and vegetables pinzimonio

Vitello tonnato
Veal with tuna sauce

Ricottine, primosale e bocconcini di bufala
azienda agricola San Salvatore
*Ricottine, primosale and buffalo bites
from San Salvatore farm*

Salmone affumicato in casa
Home-smoked salmon
Tonno tataki
Tuna tataki

Gamberi rosa al vapore
Steamed pink prawns

Ostriche / *Oysters*

SHOW COOKING

CONCETTA E MARIA "LE MASSAIE DEL CILENTO"

Fusilli al ferretto con sugo cilentano
Fusilli al ferretto with Cilento sauce

Lagane e ceci di Cicerale
Legane and chickpeas from Cicerale

Polpette al sugo
Meatball with sauce

Broccoli scuppetiati, carciofi e patate
Broccoli scuppetiati, artichokes and potatoes

Scarole alici e olive
Escarole anchovies and olives

Baccalà papacelle e patate
Codfish papacelle peppers and potatoes

BUFFET DI FRUTTA E DESSERT FRUIT AND DESSERT BUFFET

Yogurt di bufala e Cremosi San Salvatore
Buffalo yogurt and Creamy San Salvatore

Frutta di stagione
Seasonal fresh fruit

Piccola pasticceria del nostro Pastry Chef
Small pastries from our Pastry Chef

Dalle 12:30 alle 15:30

Gallia Restaurant

Piano terra Excelsior Hotel Gallia

Kids Corner dalle 12:30 alle 15:00

80 euro per persona

incluso "Ring for bubbles" e caffè
(bambini fino a 12 anni 40 euro)

From 12:30 pm to 3:30 pm

Gallia Restaurant

Ground floor Excelsior Hotel Gallia

Kids Corner from 12:30 pm to 3:00 pm

80 euro per person

including "Ring for bubbles" and coffee
(children up to 12 years 40 euro)