



EXCELSIOR
HOTEL GALLIA
MILAN

FINALMENTE *Sunday Brunch* DOMENICA

16 MARZO

Father's day Brunch

20 APRILE

Easter Brunch

11 MAGGIO

Mother's day Brunch

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)*



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 reimaged 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

GALLIA RESTAURANT

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

Father's day
16 MARZO

IL NOSTRO FORNO DOLCE & SALATO
OUR BAKERY SWEET & SALTY

Live station maritozzi:
caramello salato, cappuccino, fragola
Maritozzi live station:
salt caramel, cappuccino, strawberry

Croissants, veneziane, pain aux chocolate, quadrotto
alle fragole, krapfen
Croissants, veneziane, pain aux chocolate,
strawberry quadrotto, krapfen

Live station maritozzi salati:
ricotta di bufala pomodori confit e limone,
sfilacci di stracotto di manzo,
Parmigiano balsamico e mostarda di fichi
Salty maritozzi live station: confit tomatoes lemon
buffalo ricotta cheese, shreds of beef stew, balsamic
parmesan cheese and fig mustard

Croissant ai semi: crudo burrata e limoni,
carpaccio di manzo e maio al rafano,
zucchine alla menta e brie
Seeds croissant:
raw ham burrata and lemons, beef carpaccio and
horseradish mayonnaise, mint zucchini and brie

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

Sandwich di pane nordico
con salmone gravalax alla rapa rossa
Nordic bread sandwich
with salmon gravalax with red turnip

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

Salame Brianzolo al taglio
e Pancetta la Collinetta alla Berkel
Salami from Brianza and la Collinetta's pancetta

Frittatina di pasta / *Pasta's frittata*

Pizza di scarole / *Escarole pizza*

Pinzimonio di frutta e verdura
Fruit and vegetables pinzimonio

Tartare di manzo piemontese, misticanza e balsamico
Piedmontese beef tartare, salad and balsamic vinegar

Degustazione di formaggi vegetali
"Home made"

Home-made vegetable cheeses

Salmone affumicato in casa
Home-smoked salmon

Tonno tataki
Tuna tataki

Gamberi rosa al vapore
Steamed pink prawns

Ostriche / *Oysters*

SHOW COOKING
DRY LORENZO SIRABELLA

Pizza frita classica napoletana
Classic Neapolitan fried pizza

Focaccia farcita prosciutto Crudo D'Osvaldo,
Mozzarella Di Bufala DOP, Maionese al basilico,
Datterini Arrosto, Lattughino Croccante
Focaccia stuffed with D'Osvaldo's raw ham, buffalo
mozzarella DOP, basil mayonnaise,
roasted tomatoes, crispy lettuce

Focaccia vitello tonnato,
polvere di capperi e sale Maldon
Veal tuna sauce focaccia, cappers powder Maldon salt

Focaccia farcita friarielli, salsiccia di Bra cruda, provola
affumicata, maionese all'aglio
Friarielli stuffed focaccia, Bra's raw sausage, smoked
provola cheese, garlic mayonnaise

SHOW COOKING
EXCELSIOR GALLIA CULINARY TEAM

Candele spezzate alla genovese
Candele pasta Genovese style

Ravioli capresi al pomodorino fresco e basilico
Basil and tomatoes capresi ravioli

Carciofi ripieni in umido
Stewed stuffed artichokes

Alici "in tortiera" / *Anchovies pie*

Zucchine alla scapece, involtini di scarola ripiena,
friarielli al peperoncino

Zucchini scapece's style, stuffed escarole rolls,
friarielli with chilli peppers

BUFFET DI FRUTTA E DESSERT
FRUIT AND DESSERT BUFFET

Zeppola di San Giuseppe
San Giuseppe's Zeppola

Frutta tagliata di stagione
Fresh fruit in season

Piccola pasticceria del nostro Pastry chef
Small Pastry from our pastry chef