



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 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.

Il nostro pesce è certificato da fonti sostenibili.

All of our seafood has been certified from sustainable sources.

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 aware of, when preparing

your menu request.

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

 SCELTA HEALTHY - HEALTHY CHOICE

 VEGETARANO - VEGETARIAN

 VEGANO - VEGAN

 SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE

 SENZA LATTOSIO - LACTOSE FREE

 FRUTTA A GUSCIO - NUTS

 SOLFITI - SULPHITES















TERRAZZA  
GALLIA

Follow us @ terrazzagallia\_milan






## COCKTAILS

	<b>Red Beauty</b>  Ketel One Vodka, purea di lamponi chiarificata, Champagne Brut Grand Cru Christophe Michel Ketel One Vodka, clarified raspberry puree, Champagne Brut Grand Cru Christophe Michel	25
	<b>Winter wheat</b> Grey Goose Vodka, Kodakara Yuzu, Kikuisami Umeshu, limone, Hatsumago Yukikoibana Grey Goose Vodka, Kodakara Yuzu, Kikuisami Umeshu, lemon, Hatsumago Yukikoibana	21
	<b>Via Montenapoleone - Destination Cocktail</b>  Gin District - Montenapoleone fat - washed in olio di oliva, Martini Riserva Speciale Ambrato Gin District - Montenapoleone fat - washed in olive oil, Martini Riserva Speciale Ambrato	21
	<b>The grateful crane</b>  Tanqueray N.10, Yonetsuru Pink Kappa, Aperitivo Americano Cocchi Rosa Tanqueray N.10, Yonetsuru Pink Kappa, Aperitivo Americano Cocchi Rosa	21
	<b>An Old Fashioned Gentleman</b> Bulleit Bourbon 10 Y, Ron Zacapa 23 Y, Talisker 10 Y, Angostura Bitters, sciroppo all'acqua di cocco e fava tonka Bulleit Bourbon 10 Y, Ron Zacapa 23 Y, Talisker 10 Y, Angostura Bitters, coconut water and tonka bean syrup	21
	<b>Aztec remedie</b>  Casamigos Blanco, Casamigos Mezcal, Campari, Kodakara Ginger, limone Casamigos Blanco, Casamigos Mezcal, Campari, Kodakara Ginger, lemon	21
	<b>Mexico meets Japan</b>  Casamigos Reposado, Emilio Hidalgo Px Sherry, Shirayuki Edo Genshu, banana oleo saccharum Casamigos Reposado, Emilio Hidalgo Px Sherry, Shirayuki Edo Genshu, banana oleo saccharum	21

## DOLCI | DESSERT

Tiramisù dell'Excelsior Hotel Gallia con gelato al caffè Excelsior Hotel Gallia Tiramisù with coffee ice cream	15
Mont blanc Excelsior Hotel Gallia	15
Ananas e fragole, meringhe, gelato alla fava tonka  Pineapple and strawberries, meringue, tonka bean ice cream	15
Gelati e sorbetti Ice cream and sorbets	13




## SANDWICH & SECONDI SANDWICH & MAIN COURSES

**Gallia Sandwich** 36  
 Pane in cassetta, pollo, lattuga, pomodoro, uovo, pancetta, maionese, parmigiano  
 Sandwich bread, chicken, lettuce, tomato, egg, bacon, mayonnaise, parmesan cheese

**Burger 1932** 35  
 Manzo piemontese, lattuga, pomodoro, cetrioli sott'aceto, cheddar, bacon, maionese alla senape  
 Italian beef, lettuce, tomato, pickled cucumbers, cheddar cheese, bacon, mustard mayonnaise

**Trancio di ombrina scottata**   38  
 Cime di rapa, pomodori confit  
 Seared croaker slice, turnip greens, confit tomatoes

**Filetto di manzo**  40  
 Verdure dell'orto all'aceto  
 Beef fillet, vegetables from the garden with vinegar

## CONTORNI | SIDE DISHES


**Patate ratte al forno**     10  
 Roasted ratte potatoes



**Verdure alla griglia**     10  
 Grilled vegetables




**Rucola gentile, pomdorini confit**     10  
 Rocket salad, confit tomatoes

**Melanzane a funghetto**     10  
 "Funghetto" eggplants

## COCKTAILS

**Must-try cocktail** 21  
 Tequila Casamigos Blanco, liquore al Chinotto, cordiale al rabarbaro, The London Essence – pink grapefruit crafted soda  
 Tequila Casamigos Blanco, Chinotto liquor, rhubarb cordial  
 The London Essence – pink grapefruit crafted soda

**Saint Pierre & Miquelon**  21  
 WhistlePig 10 Y, Sandeman Ruby Port Wine, Liquore al cioccolato, Rabarbaro Zucca, Campari  
 WhistlePig 10 Y, Sandeman Ruby Port Wine, Chocolate liquor, Rabarbaro Zucca, Campari




**Indian Summer**   21  
 Santa Teresa 1796, Leblon Cachaca, Berta – Amaretto di Mombaruzzo, Emilio Hidalgo Pedro Ximenez Sherry, latte di cocco, lime  
 Santa Teresa 1796, Leblon Cachaca, Berta – Amaretto di Mombaruzzo, Emilio Hidalgo Pedro Ximenez Sherry, coconut milk, lime

## COCKTAIL IN CONDIVISIONE SHARING COCKTAIL




**Victorian's**  20  
 Bombay Sapphire, Ruby Port Wine, Kikuisami Umeshu, Pimm's N.1, Earl Grey Tea, limone  
 Bombay Sapphire, Ruby Port Wine, Kikuisami Umeshu, Pimm's N.1, Earl Grey Tea, lemon



## COCKTAILS A BASSO GRADO ALCOLICO LOW ABV COCKTAILS

	<b>Mumbai mule</b> 20 Absolut Vodka, Hay Ya!, succo di carota, lime, The London Essence – ginger ale (SEDANO) Absolut Vodka, Hay Ya!, carrot juice, lime, The London Essence – ginger ale (CELERY)
	<b>Winter bloom</b> 20 Martini Riserva Speciale Ambrato, Kikuisami Umeshu, The London Essence – peach & jasmine crafted soda (SOLFITI) Martini Riserva Speciale Ambrato, Kikuisami Umeshu, The London Essence – peach & jasmine crafted soda (SULPHITES)
	<b>Shikoku Island</b> 20 Tanqueray 0.0, St. Germain, Kodakara Yuzu Tanqueray 0.0, St. Germain, Kodakara Yuzu

## COCKTAILS NON ALCOLICO NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

	<b>The lady in grey</b> 20 Tanqueray 0.0, Earl Grey Tea, pompelmo, melograno, chinotto Tanqueray 0.0, Earl Grey Tea, grapefruit, pomegranate, chinotto
	<b>Pink and chic</b> 20 Seedlip Grove 42, succo di mirtilli, lime, essenza di arancia Seedlip Grove 42, cranberry juice, lime, orange essence
	<b>Healthy &amp; funky</b> 20 Tanqueray 0.0, Gin Volo, limone, sciroppo semplice, purea di more Tanqueray 0.0, Gin Volo, lemon, simple syrup, blackberry puree

## DISTILLATI ANALCOLICI NON-ALCOHOLIC SPIRITS







Tanqueray 0.0, Gin Vol0, Martini Non – Alcoholic Vibrante, Martini Non – Alcoholic Floreale	16
Seedlip Grove 42	19

FILLER PER DISTILLATI | SPIRIT FILLER 2

## ANTIPASTI & INSALATE | STARTER & SALAD


Tacos di tartare di ricciola, maionese al pomodoro, olio al basilico Amberjack tartare tacos, tomato mayonnaise, basil oil	15 al pezzo / per piece
Crudo di gamberi rossi e scampi Raw red shrimps and prawns	7 al pezzo   per piece
Caviale royale servito con blinis e crema acida Royal Caviar served with blinis and sour cream	30gr/120 50gr/180
Prosciutto crudo selezione Marco D'Oggiono Raw ham Marco D'Oggiono selction	23
<b>Signature Caprese</b>   25 Mozzarella di bufala cilentana, pomodoro di Sorrento, basilico, olio Evo Cilentana buffalo mozzarella, Sorrento tomatoes, basil, EVO olive oil	
<b>Insalata Mediterranea</b>     22 Misticanza, pomodorini appassiti, limoni canditi, olive taggiasche Mixed leaves, dried tomatoes, candied lemon, taggiasche olives	
Con aggiunta di polpo alla griglia With grilled octopus	27

## PASTA & RISOTTO

Spaghetti Gentile 12 minuti,    emulsione di pomodoro, datterini e basilico Gentile spaghetti 12 minutes cooking, tomato emulsion, datterino tomatoes and basil	26
Risotto allo zafferano, parmigiano e lime  30 Saffron risotto, parmesan cheese and lime	
Pasta vesuvio, pesto genovese, pinoli,   pomodori canditi e ricotta salata Vesuvio pasta, Genoese pesto, pine nuts, candied tomatoes and salty ricotta cheese	27





## APERITIVO | APPETIZERS

Montanarina con pomodoro San Marzano,  1 piece/ 5 | 3 pieces / 12  
parmigiano e basilico

Montanarina with San Marzano tomato, parmesan cheese and basil

Montanarina con burrata, bacon, soia e limoni 1 piece/ 6 | 3 pieces / 15

Montanarina with burrata cheese,  
bacon, soy and lemons

Bignè di fontina, rosmarino, maionese al wasabi   3 pieces / 5  
Fontina cheese bignè, rosemary, wasabi mayonnaise

Pane, burro, acciuga 3 pieces / 18

Bread, butter, anchovy

Pizza nuvola 10

Ciauscolo, straciatella e basilico

Ciauscolo salami, straciatella cheese and basil

Alici panate e fritte 15

Breaded and fried anchovies

## GIN DISTRICT TASTING FLIGHT

**Trilogin** 30

25 ml Gin District Tasting: Isola-Montenapoleone-Brera,  
servite con selezione di acque toniche The London Essence – original indian,  
blood orange & elderflower, grapefruit & rosemary

25 ml Gin District Tasting: Isola-Montenapoleone-Brera,  
served with a selection of tonic water The London Essence – original indian,  
blood orange & elderflower, grapefruit & rosemary

## GIN

### United Kingdom

Bombay Sapphire, Beefeater 18

Sipsmith, Old English 19

Hayman's Old Tom, Plymouth 20

Beefeater 24, Oxley, Sipsmith V.J.O.P, Plymouth Navy Strength 22

### Scotland

Jinzu 19

Tanqueray 20

Tanqueray No. 10, The Botanist Islay Dry Gin 22

### Italy

Gil Torbato, Malfy Arancia, Malfy Limone, Malfy Rosa,

Gin Rivo, Roby Marton's, Sabatini Gin 20

Gin District "Brera" - "Montenapoleone" - "Isola", 22

### Germany

Elephant London Dry, Elephant Sloe Gin 22

Monkey 47 24

### Spain

Gin Mare 24

### Japan

Roku Gin 20

Ki No Bi - Kyoto Dry Gin 24

FILLER PER DISTILLATI | SPIRIT FILLER 2



## VODKA

### **Sweeden**

Absolut	18
Absolut Elyx	20

### **Holland**

Ketel One	19
-----------	----

### **Poland**

Belvedere	20
Belvedere 10	30

### **France**

Grey Goose	21
------------	----

### **United States**

Tito's Vodka	21
--------------	----

## RUM

### **Puerto Rico**

Bacardi Carta Blanca	18
Bacardi 8 Y	20

### **Barbados**

Plantation Original Dark	20
Plantation Pineapple	22

### **Virgin Islands**

Sailor Jerry	20
--------------	----

### **Martinique**

Clement Select Barrel	20
-----------------------	----

## CAFFETTERIA | COFFEE

Caffè, Decaffeinato	6
Cappuccino, Latte Macchiato, Doppio, Americano	9
Orzo, Ginseng, Cioccolata	9

## TÈ | TEAS

The Noir Breakfast - Tè Nero, India	10
The Noir Darjeeling - Tè Nero, India	12
The Noir Ceylan - Tè Nero, Sri Lanka - Decaffeinated	14
The Vert Gunpowder - Tè Verde, China	10
The Vert Yunnan Vert - Tè Verde, China	10
The Vert Jasmine - Tè Verde, China	14

## MELANGE PROFUMATI FLAVOURED MELANGES

Goût Russe Douchka, Pomme D'amour	10
Passion de Fleurs, Earl Grey Yin Zhen	14
Osmanthe D'or Oolong	16

## INFUSIONI | INFUSIONS

Carcadet Nuit D'Eté, Camomille, Verveine, De Berger	10
---	----

Caffè e tè hanno il certificato di sostenibilità  
Coffee and tea have the sustainability certificate



## BIRRE

Peroni, Nastro Azzurro - Italy 0.33	12
Menabrea - Italy 0.33	12
Birra Granda Kloe Draft 0.33	13
Birra Granda Kloe e Flooke - Italy 0.33	14
Tourtel - non-alcoholic - France 0.33	10

## BIBITE & ACQUA | SOFT DRINKS & WATER

Pepsi Cola, Pepsi Max	0,33 l	9
Lurisia Chinotto, Lurisia Aranciata, Lurisia Gazzosa	0,275 l	9
Fever Tree Indian, Mediterranean	0,20 l	9
Crodino, San Bitter	0,10 l	9
Red Bull	0,25 l	10
Acqua Panna, Acqua San Pellegrino	025 l	5
Acqua Panna, Acqua San Pellegrino	0,75 l	10

## THE LONDON ESSENCE COLLECTIONS

Original Indian	0,20 l	9
Grapefruit & rosemary	0,20 l	9
Blood orange & elderflower	0,20 l	9
Pink grapefruit crafted soda	0,20 l	9
White peach & jasmine crafted soda	0,20 l	9
Roasted pineapple crafted soda	0,20 l	9
Delicate ginger ale	0,20 l	9
Perfectly spiced ginger beer	0,20 l	9
Soda water	0,20 l	9
Crafted lemonade	0,20 l	9

## RUM

<b>Guadeloupe</b>	
Karukera Vieux Agricole	20
<b>Venezuela</b>	
Santa Teresa 1796, Diplomatico Reserva Exclusiva	20
<b>Guatemala</b>	
Zacapa 23 Y	22
Zacapa XO	50
<b>Colombia</b>	
La Hechicera Solera 21 Y	20
<b>Haiti</b>	
Clairin Sajous	22
<b>Jamaica</b>	
Appleton Estate 21 Y	35
<b>Samaroli Collection - Bottled &amp; aged in Scotland</b>	
Pacific Oblivion - Blended Rum - 2012 Fiji South Pacific	30
Brazil Rum Single Cask- Vintage 1999	38
Barbados Rhapsody - Blended Rum - 2005 & 2007 Barbados Foursquare	40
Guadeloupe Rum Single Cask- Vintage 1998	55





## WHISKY

### Japanese

Nikka From the Barrel, Nikka Pure Malt	22
Nikka Taketsuru, Nikka Coffey Malt	24
Hibiki Harmony	26
Yamazaki 12	40

### Irish

Jameson, Bushmill	18
Redbreast 12 Y, Connemara, Jameson Black Barrel	20

### American

Buffalo Trace	19
Knob Creek Bourbon, Maker's Mark, Bulleit Bourbon, Bulleit Rye, Woodford Reserve	20
Michter's Bourbon, Jack Daniel's Single Barrel	22
WhistlePig 10 Y	24
WhistlePig 12 Y	30
WhistlePig 15 Y	40

## SPUMANTI & CHAMPAGNE SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Prosecco Bisol Crede – Veneto, Italy	13	55
Trento Doc Dolomis 36 Mesi Brut Nature – Trentino, Italy	18	85
Franciacorta Le Marchesine Secolo Novo – Lombardia, Italy	20	90
Champagne Ruinart “R” Brut – France	25	120
Champagne Ruinart Rosé – France	31	155
Champagne Christophe Michel Gran Cru Brut – France	25	125
Champagne Dom Pérignon Vintage – France	59	

## VINO BIANCO | WHITE WINE

Incanto, Verdicchio dei Castelli di Jesi – Marche, Italy	13	65
Tramin, Chardonnay “Glarea” – Alto Adige, Italy	15	75
Hofstätter, Müller Thurgau – Alto Adige, Italy	13	55
Rocca di Frassinello, Vermentino Rocca Bianco – Toscana, Italy	25	130
Marjan Simcic, Sauvignon Blanc Cru Selection – Slovenia	17	80
Zeyssolff, Riesling Bio – Alsace, France	15	75

## VINO ROSATO | ROSÉ WINE

Michele Calò, Mjere Rosato Salento – Puglia, Italy	13	55
Cave D’Esclans, Whispering Angel – Côtes de Provence, France	18	80

## VINO ROSSO | RED WINE

Fratelli Ferrero, Barolo – Piemonte, Italy	19	80
Kyrenia, Valpolicella Ripasso Superiore – Veneto, Italy	15	75
Col d’Orcia, Brunello di Montalcino – Toscana, Italy	22	120
Vallepicciola, Migliorè (Cabernet, Merlot) – Toscana, Italy	35	190
Pietradolce, Etna Rosso – Sicilia, Italy	14	60
Cachat-Ocquidant, Ladoix Vieilles Vignes (Pinot Noir) – Burgundy, France	28	135

## ALCOHOL FREE SPARKLING WINE

Dr. Fischer Steinbock – Germany	12	45
---------------------------------	----	----

FILLER PER DISTILLATI   SPIRIT FILLER	2
---------------------------------------	---





## VERMOUTH

Lillet Blanc, Martini Bianco, Martini Extra Dry, Martini Rosso, Martini Riserva speciale Rubino, Martini Riserva Speciale Ambrato, Punt & Mes	12
Cocchi Aperitivo Americano, Cocchi Aperitivo Americano Rosa, Cocchi Rosso Storico di Torino, Carpano Antica Formula	14
Cocchi Barolo Chinato, Cocchi Dopo Teatro	16

## PORTO & SHERRY

Emilio Hidalgo Pedro Ximenez Sherry	20
Graham's 20 Y Tawny Port	25

## SAKE & UMESHU

Hatsumago Yukikoibana	12
Masumi Shiro Junmai Ginjo	12
Heaven Sake Junmai 12	13
Yonetsuru Pink Kappa	12
Shirayuki Edo Genshu	15
Kikuisami Umeshu	14
Kodakara Yuzu	14
Kodakara Ginger	14

## WHISKY / SCOTCH WHISKY

<b>Blended</b>	
Monkey Shoulder, Chivas 12 Y, Johnny Walker Black Label	20
Dimple 15 Y	24
Chivas 18 Y	26
Chivas Royal Salute 21 Y	40
Johnny Walker Blue Label	55

<b>Islands</b>	
Laphroaig 10 Y, Laphroaig Quarter Cask, Ardbeg 10 Y, Bowmore 12 Y	
Caol Ila 12 Y, Talisker 10 Y	20
Lagavoulin 16 Y	24

<b>Speyside</b>	
Glenlivet Founder's Reserve, Glenlivet Nadurra	22
Glenlivet 18 Y	24
The Macallan Sherry Oak 18 Y	90

<b>Highlands</b>	
Aberfeldy 12 Y	20
Glenmorangie Quinta Ruban	22
Glenmorangie Lasanta	24
Oban 14 Y, Glenmorangie Nectar D'Or, Glenmorangie 18 Y	26
Glenmorangie Signet	50



## TEQUILA

Olmeca Silver	18
Olmeca Altos Plata	19
Patron Silver, Volcàn De Mi Tierra Blanco	20
Volcàn De Mi Tierra Reposado	22
Patron Reposado, Patron Anejo	22
Casamigos Blanco	26
Casamigos Reposado	30
Casamigos Anejo	35
Volcàn De Mi Tierra Blanco Tahona	35
Volcàn De Mi Tierra X.A Cristalino Luminous	40
Patron Burdeos	120

## MEZCAL

Vida del Maguey	19
Los Siete Misterios	20
Marca Negra	26
Casamigos Mezcal	35

## CACHACA & PISCO

Cachaca Leblon, Pisco Barsol Acholado	16
---------------------------------------	----

## CALVADOS

Christian Drouin Selection	20
Pays d'Auge Lecompte 5 Y	25
Pays d'Auge Lecompte 12 Y	28

## COGNAC

Martell VS, Monaco VS Fine Champagne	20
Rémy Martin VSOP, Martell VSOP	24
Hennessy XO, Rémy Martin XO	40
Hennessy Paradise	135
Rémy Martin Louis XIII Cognac Grande Champagne	2Cl - 180 4 Cl - 360

## ARMAGNAC

Dartigalongue Horse D'Age	20
Bas Armagnac '79 Laberdolive	75
Bas Armagnac '76 Laberdolive	87

FILLER PER DISTILLATI   SPIRIT FILLER	2
---------------------------------------	---

## GRAPPA

Nonino - Il Moscato, Castagner - Torba Nera 3 Anni, Castagner - Fuoriclasse Leon Valdobbiadene Prosecco, Castagner - Fuoriclasse Leon Amarone 18 Mesi	18
Castagner - Riserva Fuoriclasse Leon 3 Anni, Romano Levi - Paglierina	20
Antinori - Tignanello, Borgo San Vitale - Ampolla 1901 Grappa Amarone	26
Berta - Tre Soli Tre, 2015	28
Berta - Magia, 2013	30

## BRANDY

Vecchia Romagna - Etichetta Nera, Cardenal Mendoza	18
Brandy Villa Zarri, Millesimato, 2002	22

## AMARI / BITTER

Averna, Amaro del Capo, Braulio Riserva, Cynar, Fernet Branca, Fernet Branca Menta, Jagermeister, Jefferson, Montenegro, Rabarbaro Zucca, Lucano, Ramazzotti, Amaro Amara, Argalà, Amaro Eroico	14
--	----

## LIQUORI / LIQUEUR

Sambuca, Pernod, Ricard, Pastis 51, Cointreau, Dom Benedictine, Sangue Morlacco, Italicus, Kahlua, Chartreuse Gialla, Maraschino, St. Germain, Domaine De Canton, Liquore Strega, Galliano, Frangelico, Suze, Drambuie, Chambord, Grand Marnier, Quaglia Camomilla, Quaglia Chinotto, Limoncello, Pimm's n.1, Berta - Amaretto di Mombaruzzo, Amaretto di Saronno	14
---	----

FILLER PER DISTILLATI   SPIRIT FILLER	2
---------------------------------------	---