



TERRAZZA
GALLIA

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 particolari esigenze dietetiche o allergie alimentari
Vi preghiamo di informare il personale di servizio.
Our proposals may contain allergens.
Please inform our wait staff of any allergy
Or special dietary requirements that we should be aware
Of when preparing your order.

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

Opzione vegetariana 
Vegetarian option

Servizio ed i.V.A inclusi
V.A.T and service included

Benvenuti

TERRAZZA
GALLIA

Excelsior Hotel Gallia
Piazza Duca D'Aosta 9 - 20124 Milano



Classici

UN OMAGGIO AI PIATTI ICONICI DI "DA VITTORIO"

PACCHERI ALLA "VITTORIO"

Paccheri pasta "da Vittorio style"
Tomato sauce, basil, Parmigiano Reggiano

€ 35

COTOLETTA ALLA MILANESE

(PER 2 PERSONE)

Milanese cutlet

(FOR 2 PEOPLE)

€ 132



Benvenuti

Vi invitiamo a leggere il racconto della nostra penisola,
A vivere il mediterraneo in un susseguirsi di emozioni
Che profumano di salsedine, di flutti irruenti,
Di creature pelagiche,
Di vegetazione orgogliosa e di sole,
Il sole delle nostre origini
Che illumina l'armonia delle stagioni.

We invite you to read the story of our land,
To experience the mediterranean through its emotions:
The scent of saltiness, the impetuous waves,
The pelagic creatures,
The proud vegetation, and the sun,
The one of our origins,
That shines on the harmony of the seasons.

Antonio & Vincenzo Lebano





Mediterraneo

PRIMO TUFFO

Il nostro benvenuto
Our welcome

ASTICE

Tartare di astice, mela annurca, burrata
Lobster tartare, Annurca apple,
burrata cheese

BACCALA

Baccalà cotto in olio, soffice di carote,
ragout di trippette
e polvere di dragoncello
Codfish cooked in oil,
carrots foam, codfish trips ragout,
tarragon powder

RISOTTO

Risotto alla cipolla di Giarratana,
crudo di gamberi rossi di Mazara,
alghe croccanti, limoni canditi
Risotto with Giarratana onion,
raw Sicilian red prawns,
crispy seaweeds, candied lemons

SPAGHETTONE

Spaghettoni "Misericordia e Nobiltà",
pane atturrato, caviale
Spaghettoni "Misericordia e Nobiltà",
atturrato bread, caviar

RICCIOLA

Ricciola alla brace, pomodoro del Piennolo,
taralli, scarola riccia
Seared amberjack, Piennolo tomato,
taralli, curly endive

ZUCCA

Terrina di zucca, fonduta di pecorino,
olio alla liquirizia,
gelato di zucca e semi
Pumpkin terrine, pecorino cheese fondue, licorice oil,
pumpkin and seeds ice cream

POMODORO

Pomodoro arrosto, vaniglia,
olio EVO, vinaigrette ai lamponi
Roasted tomato, vanilla,
EVO oil, raspberries vinaigrette

FINALE

Il nostro tiramisù / Our tiramisù
Piccole dolcezze / Petit four

€ 140

È possibile scegliere à la carte dai piatti del menu degustazione

It is possible to choose à la carte among the dishes of the tasting menu

3 piatti € 105 / 2 piatti € 75 / piatto singolo € 40

3 courses € 105 / 2 courses € 75 / single course € 40

Abbinamento vini selezionati dal nostro sommelier € 90 per persona

Wine pairing from our sommelier € 90 per person

Il menù degustazione è disponibile fino alle ore 21:45 ed è pensato per l'intero tavolo
The tasting menu is available until 09:45 PM and it is to be considered for the whole table



Alla scoperta

PRIMO TUFFO

Il nostro benvenuto
Our welcome

MANZO

Battuta di manzo, crema di pane al grano arso,
cime di rapa, provola
Beef tartare, burnt wheat bread cream,
turnip greens, provola cheese

CARCIOFO

Carciofo in consistenze,
chimichurri gentile all'italiana
Artichoke textures,
Italian style chimichurri sweet sauce

RAVIOLI

Ravioli ripieni di maiale e castagne,
spuma di zucca al cartoccio, cavoletti
Ravioli stuffed with pork and chestnuts, pumpkin
en papillote foam, sprouts

CAPRIOLO

Capriolo, cavolo viola,
pera marinata, sedano rapa
Venison, red cabbage,
pickled pear, celeriac

POMODORO

Pomodoro arrosto, vaniglia,
olio EVO, vinaigrette ai lamponi
Roasted tomato, vanilla,
EVO oil, raspberries vinaigrette

BISCOTTO

Biscotto all'olio EVO,
colatura di cocco, gel di yuzu,
gelato al torroncino
EVO oil biscuit,
coconut juice, yuzu gel,
nougat ice cream

PICCOLE DOLCEZZE PETIT FOUR

€ 120

È possibile scegliere à la carte dai piatti del menu degustazione

It is possible to choose à la carte among the dishes of the tasting menu

3 piatti € 105 / 2 piatti € 75 / piatto singolo € 40

3 courses € 105 / 2 courses € 75 / single course € 40

Abbinamento vini selezionati dal nostro sommelier € 70 per persona

Wine pairing from our sommelier € 70 per person

Il menù degustazione è disponibile fino alle ore 21:45 ed è pensato per l'intero tavolo
The tasting menu is available until 09:45 PM and it is to be considered for the whole table