



THE  
lounge  
BAR

---

FOOD





# ALL DAY DINING

SERVITO DALLE 10:00 ALLE 23:00  
SERVED FROM 10:00 AM UNTIL 11:00 PM



# SANDWICHES AND BURGER

---

## CLUB SANDWICH

28

PANE IN CASSETTA, LATTUGA, POMODORI, BACON, UOVO SODO, POLLO ALLA GRIGLIA  
*SANDWICH BREAD, LETTUCE, TOMATOES, BACON, HARDBOILED EGG, GRILLED CHICKEN*  
1 | 3 | 7 | 8 | 9 | 10

## SALMON SANDWICH

28

PANE IN CASSETTA, CAPRINO AL LIME, SALMONE AFFUMICATO, LATTUGA, AVOCADO  
*SANDWICH BREAD, GOAT CHEESE WITH LIME, SMOKED SALMON, LETTUCE, AVOCADO*  
1 | 3 | 4 | 6 | 7 | 10 | 11 | 13

## TOAST CLASSICO

15

PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO  
*HAM AND CHEESE TOAST*  
1 | 3 | 7

## BRUSCHETTA

16

BRUSCHETTA CON CREMA DI MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE  
*BRUSCHETTA WITH CREAMY BUFFALO MILK MOZZARELLA,  
CHERRY TOMATOES AND TAGGIASCA OLIVES*  
1 | 7

## BURGER | FASSONA

28

BURGER DI FASSONA PIEMONTESE, POMODORI, LATTUGA, BACON E FORMAGGIO MONTASIO  
*PIEDMONTESE FASSONA BURGER, TOMATOES, LETTUCE, BACON AND MONTASIO CHEESE*  
1 | 3 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 13

## BURGER | BUFAIO

28

BURGER DI BUFALO, POMODORI, LATTUGA, PROVOLONE, MAIONESE SPEZIATA  
*BUFFALO BURGER, TOMATOES, LETTUCE, PROVOLONE CHEESE AND SPICY MAYONNAISE*  
1 | 3 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 13

## LOBSTER BURGER

30

CON SALSA BERNESE  
*WITH BÉARNAISE SAUCE*  
1 | 2 | 3 | 4 | 7 | 8 | 9 | 11

# PIZZA & FOCACCIA

---

## MARGHERITA

16

POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO  
TOMATO SAUCE, MOZZARELLA AND BASIL  
1 | 8 | 9 | 10 | 13

## MARINARA

16

POMODORO, ACCIUGHE E ORIGANO  
TOMATO SAUCE, ANCHOVIES AND OREGANO  
1 | 4 | 8 | 9 | 10 | 13

## FOCACCIA

22

FOCACCIA, BURRATA, CULATELLO DI LANGHIRANO E CARCIOFO  
FOCACCIA, BURRATA, HAM FROM LANGHIRANO AND ARTICHOKES  
1 | 6 | 7 | 13



## INSALATE | SALADS

---

### CAPRESE 16

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORI RAMATI E CREMA DI BASILICO  
*BUFFALO MILK MOZZARELLA FROM CAMPANIA, VINE TOMATOES AND BASIL CREAM*

7

### CAESAR 22

LATTUGA, POLLO GRIGLIATO, BACON, PARMIGIANO REGGIANO, ACCIUGHE E SALSA  
*LETTUCE, GRILLED CHICKEN, BACON, PARMESAN, ANCHOVIES AND SAUCE*

1 | 4 | 5 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 13

### LA GRECA 20

LATTUGA, POMODORINI, OLIVE NERE, CETRIOLI,  
CIPOLLA AGRODOLCE, FETA GRECA

*LETTUCE, CHERRY TOMATOES, BLACK OLIVES, CUCUMBERS,  
SWEET AND SOUR ONION, GREEK FETA CHEESE*

7 | 9

### NIZZARDA 22

LATTUGA, POMODORINI, OLIVE, PATATE AL VAPORE, UOVO,  
FAGIOLINI, ACCIUGHE E VENTRESCA DI TONNO

*LETTUCE, TOMATOES, OLIVES, STEAMED POTATOES, BOILED EGG,  
GREEN BEANS, ANCHOVIES AND TUNA*

3 | 4

### POKE 22

BOWL DI RISO BASMATI, SALMONE AL VAPORE, SALSA TERIYAKI,  
AVOCADO, CAROTE CROCCANTI, EDAMAME E SONGINO

*BASMATI RICE BOWL, STEAMED SALMON, TERIYAKI SAUCE,  
AVOCADO, CRISPY CARROTS, EDAMAME AND SONGINO SALAD*

1 | 4 | 6

## CAVIALE | CAVIAR

---

### "FIMUR ROYAL" PREMIUM MAIOSSOL 10 GR 35

CON BLINIS E PANNA ACIDA  
*WITH BLINIS AND SOUR CREAM*

4

### "FIMUR ROYAL" PREMIUM MAIOSSOL 30 GR 90

CON BLINIS E PANNA ACIDA  
*WITH BLINIS AND SOUR CREAM*

4

## ANTIPASTI | STARTERS

---

### SALUMI E FORMAGGI LOMBARDI 22

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA NOSTRA REGIONE  
*REGIONAL COLD CUTS AND CHEESES*  
1 | 7 | 9 | 10

### VITELLO TONNATO 18

VITELLO CON SALSA TONNATA  
*VEAL WITH TUNA SAUCE*  
1 | 3 | 4 | 6 | 7 | 8 | 10 | 12 | 13

### MELANZANA 18

MELANZANA FONDENTE, POMODORO AL BASILICO,  
CREMOSO DI STRACCIATELLA, PARMIGIANO REGGIANO  
*DARK AUBERGINE, TOMATO AND BASIL, CREAMY STRACCIATELLA, CRUNCHY PARMESAN*  
7 | 9

### SALMONE 18

SALMONE AFFUMICATO CON CREMA DI AVOCADO AL PROFUMO DI LIME  
E SPINACINO CROCCANTE  
*SMOKED SALMON WITH LIME SCENTED AVOCADO CREAM AND CRISPY SPINACH*  
4 | 8

### MONDEGHILI 18

MONDEGHILI CON MAIONESE ALLO ZAFFERANO E VERZA CROCCANTE  
*MILANESE MEATBALLS WITH SAFFRON MAYONNAISE AND CRISPY CABBAGE*  
1 | 3 | 7 | 8 | 11

### CREMOSO DI PATATE DOLCI 18

CREMOSO DI PATATE DOLCI CON CARCIOFO, ANACARDI E MENTA  
*CREAMY SWEET POTATO WITH ARTICHOKE, CASHEWS AND MINT*  
5 | 8

## ZUPPE | SOUPS

---

### IL MINISTRONE 18

MINISTRONE DI VERDURE E LEGUMI  
*VEGETABLE AND LEGUMES SOUP*  
9 | 13

### CREMA DI ZUCCHINE E MENTA 16

ZUCCHINI AND MINT SOUP  
9

# PRIMI | PASTA

---

---

## RISOTTO

22

RISOTTO ALLA MILANESE CON GREMOLADA DI OSSOBUCO E RIDUZIONE DI BONARDA  
*MILANESE RISOTTO WITH VEAL SHANK SAUCE AND BONARDA WINE REDUCTION*

7 | 9 | 12

## PAPPARDELLA

22

PAPPARDELLA AL RAGÙ DI SELVAGGINA E PECORINO  
*PAPPARDELLA WITH GAME RAGOUT AND PECORINO*

1 | 3 | 7 | 9

## SPAGHETTONE AI 4 POMODORI

20

SPAGHETTI CON PIENNOLO DEL VESUVIO,  
DATTERINO GIALLO, ROSSO E SAN MARZANO

*SPAGHETTI WITH PIENNOLO TOMATOES,  
YELLOW AND RED CHERRY TOMATOES AND SAN MARZANO TOMATOES*

1 | 9

## PACCHERO

26

PACCHERO ALLO SCOGLIO  
*PACCHERO PASTA WITH SEAFOOD*

1 | 2 | 4 | 9 | 14

## RAVIOLE

22

RAVIOLO RIPIENO DI RICOTTA E ERBE CON CREMA E CHIPS CROCCANTI DI VERDURE  
*STUFFED RAVIOLO WITH RICOTTA AND HERBS WITH VEGGIES CREAM AND CRUNCHY CHIPS*

1 | 3 | 7 | 8

## LINGUINE

22

LINGUINE AL PESTO CON PECORINO  
*LINGUINI PASTA WITH BASIL PESTO AND PECORINO CHEESE*

1 | 7 | 5 | 8





## SECONDI | MAIN COURSES

---

### MILANESE

35

MILANESE DI VITELLO CON POMODORINI E RUCOLA  
VEAL CUTLET MILANESE STYLE WITH CHERRY TOMATOES AND ROCKET  
1 | 3 | 7 | 8 | 13

### FILETTO

35

FILETTO DI MANZO CON BIETOLE DA COSTE E CREMOSO DI PATATE DOLCI  
BEEF FILLET WITH CHARDS AND SWEET POTATOES CREAM  
7

### GALETTO



28

GALETTO ALLA GRIGLIA CON TORTINO DI PATATE ALLE ERBE E VERDURE GRIGLIATE  
GRILLED CHICKEN WITH POTATOES HERB PIE AND GRILLED VEGGIES  
7

### SALMONE



28

SALMONE SCOTTATO CON CICORIA SALTATA E PATATE NOVELLE  
SALMON WITH SEARED CHICORY AND EARLY POTATOES  
4 | 7

### CAVIALE DI MELANZANA



20

CAVIALE DI MELANZANA, HUMMUS DI CECI E CHIPS DI POLENTA  
EGGPLANT CAVIAR, CHICKPEA HUMMUS AND POLENTA CHIPS  
1 | 8 | 11



# DESSERT

---

---

CRÈME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA  10  
*VANILLA SCENTED CRÈME BRÛLÉE*  
3 | 7

TIRAMISÙ  10  
*TIRAMISU*  
3 | 7 | 8

BABÀ AL RHUM CON LYCHEE E LAMPONI 10  
*RHUM SCENTED BABA WITH LYCHEE AND RASPBERRIES*  
1 | 3 | 4 | 12

CHEESE CAKE RICOTTA E LIMONE 10  
*RICOTTA AND LEMON CHEESE CAKE*  
5 | 7 | 8

GELATI E SORBETTI 10  
*ICE CREAM AND SORBET*  
4 | 7

FRUTTA DI STAGIONE   10  
*SEASONAL FRUIT*

## MENU BAMBINI | *KIDS MENU*

---

PORRIDGE CON MELA E NOCI   10

*OATMEAL WITH APPLE AND WALNUTS*

1 | 3 | 5 | 7 | 8

PANCAKE CON BANANA  10

*PANCAKE WITH BANANA*

1 | 3 | 5 | 7 | 8

OMELETTE CON SPINACI   10

*BABY SPINACH OMELETTE*

1 | 3 | 7 | 9

LASAGNA CON VERDURE   12

*VEGETABLE LASAGNA*

1 | 3 | 7 | 8

PENNE AL POMODORO   10

*PENNE PASTA WITH TOMATO SAUCE*

1 | 9

PETTO DI POLO ALLA GRIGLIA, CON PATATE AL FORNO  14

*GRILLED CHICKEN WITH POTATOES*

7

POLPETTE DI MELANZANA   12

*EGGPLANT MEATBALLS*

1 | 3 | 9

POLPETTE AL SUGO 12

*TOMATO MEATBALLS*

1 | 7 | 9

## DESSERT BAMBINI | *KIDS DESSERT*

---

FRUIT KEBAB  10

*SLICED SEASONAL FRUIT*

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI HOMEMADE 10

*SELECTION OF ARTISAN ICE CREAMS*

1 | 3



# DRINKS & WINE



# VINI AL CALICE | WINE BY THE GLASS

---

---

## BOILICINE - SPARKLING

---

TRENTO DOC PAS DOSÉ "ALTIUM", CANTINA DI ALDENO, 2020 (CHARDONNAY 90%, PINOT NERO 10%)	13
FRANCIACORTA BELLAVISTA "ALMA" GRAND CUVÉE NON DOSATO (CHARDONNAY 90%, PINOT NERO 10%)	15
"R" RUINART, RUINART, SA (PINOT NOIR 57%, CHARDONNAY 40%, PINOT MEUNIER 3%)	20

## BIANCHI - WHITE WINE

---

GEWÜRZTRAMINER, ALOIS LAGEDER, 2023 (TRAMINER 100%)	13
SAUVIGNON, COLLIO, 2021 (SAUVIGNON BLANC 100%)	14
PINOT GRIGIO, FRANZ HAAS, 2023 (PINOT GRIS 100%)	14

## ROSSI - RED WINE

---

CHIANTI CLASSICO, FONTERUTOLI, 2021 (SANGIOVESE 90%, MALVASIA 5%, COLORINO 5%)	13
NEBBIOLO LANGHE DOC, DA MILANO, 2021 (NEBBIOLO 100%)	14
BRUNELLO DI MONTALCINO, CASTELLO BANFI, 2019 (SANGIOVESE 100%)	20

## ROSÈ - ROSÈ WINE

---

WHISPERING ANGEL, CHATEAU DES CLANS (GRENACHE 70%, CINSAULT 20%, VERMENTINO 10%)	14
---	----

# BIRRE | BEERS

---

---

HEINEKEN	10
PERONI NASTRO AZZURRO	10
HORDEUM MAGICA I.P.A "ARTISIAN BEER"	12
HORDEUM MAGICA BIONDA "ARTISIAN BEER"	12
MORETTI ANALCOLICA	10
BIRRA BIOVA CLASSICA	10
BIRRA CHIARA LEGGERMENTE FRUTTATA, CON UNA NOTA DI SALE SUL FINALE, CHE VIENE DAL PANE CON CUI È FATTA. QUESTA BIRRA È PRODOTTA A PARTIRE DAL PANE INVENDUTO, CHE SOSTITUISCE FINO AL 30% DEL MALTO D'ORZO. LIGHT BEER WITH A SLIGHTLY FRUITY FLAVOR AND A HINT OF SALT IN THE FINISH, WHICH COMES FROM THE BREAD IT'S MADE WITH. THE RECOVERY AND USE OF UNSOLD BREAD REPLACES UP TO 30% OF THE BARLEY MALT.	

## BIBITE | *SOFT DRINKS*

---

---

10

ARANCIATA AMARA  
CEDRATA TASSONI  
CHINOTTO TASSONI  
PEPSI REGULAR  
PEPSI MAX  
GINGER BEER FEVER-TREE  
GINGER ALE  
TONIC FEVER-TREE  
LEMON TONIC FEVER-TREE  
7 UP  
RED BULL  
SANBITTÈR  
CRODINO

## SUCCHI DI FRUTTA | *FRUIT JUICES*

---

---

10

LA NOSTRA SELEZIONE DI SUCCHI DI FRUTTA  
OUR SELECTION OF FRUIT JUICES

## ACQUA | *WATER*

---

---

ACQUA PANNA	0,50CL - 0.75CL	5 - 6
ACQUA S.PELLEGRINO	0,50CL - 0.75CL	5 - 6

## CAFFETTERIA | *COFFEE & OTHERS*

---

---

ESPRESSO	4
ESPRESSO MACCHIATO   <i>MACCHIATO</i>	4
DOPPIO ESPRESSO   <i>DOUBLE ESPRESSO</i>	4
CAPPUCCINO	6
LATTE MACCHIATO	6
AMERICAN COFFEE	6
CIOCCOLATA CALDA   <i>HOT CHOCOLATE</i>	6

# TEA

10

SELEZIONE DI TÈ E TISANE  
SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS

## CENTRIFUGHE DI FRUTTA E VERDURA

### FRUIT & VEGETABLES CENTRIFUGED JUICES



SPINACI, CETRIOLO E LIME 12  
SPINACH, CUCUMBER AND LIME

ACQUA DI COCCO, AVOCADO, ANANAS E SPINACI 12  
COCONUT WATER, AVOCADO, PINEAPPLE AND SPINACH

MELONE, PERA, CURCUMA E LIMONE 12  
MELON, PEAR, TURMERIC AND LEMON

ANGURIA, ACQUA DI COCCO, CETRIOLO E MENTA 12  
WATERMELON, COCONUT WATER, CUCUMBER, MINT

## FRULLATI | SMOOTHIES



LATTE DI MANDORLA, BURRO DI ARACHIDI, BANANA E CACAO 12  
ALMOND MILK, PEANUT BUTTER, BANANA AND COCOA  
5 | 8

LATTE DI COCCO, FRAGOLE, MATCHA, MIELE 12  
COCONUT MILK, STRAWBERRIES, MATCHA, HONEY  
8

LATTE DI COCCO, FRAGOLE, BANANA, GOJI 12  
COCONUT MILK, STRAWBERRIES, BANANA, GOJI  
8



SENZA GLUTINE | *GLUTEN-FREE*



"EAT WELL" WESTIN PROGRAM



VEGETARIANO | *VEGETARIAN*



VEGANO | *VEGAN*

---

LO STAFF È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE EVENTUALI INFORMAZIONI SUGLI INGREDIENTI UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI.

LA PREGHIAMO DI INFORMARCI SE SOFFRE DI ALLERGIE, INTOLLERANZE O HA DELLE ESIGENZE ALIMENTARI PARTICOLARI DI CUI DOVREMMO ESSERE MESSI A CONOSCENZA PER LA PREPARAZIONE DEI PIATTI CHE HA RICHIESTO.

*WE WELCOME INQUIRIES FROM CUSTOMERS WHO WISH TO KNOW WHETHER ANY DISHES CONTAIN PARTICULAR INGREDIENTS.*

*PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS THAT WE SHOULD BE MADE AWARE OF WHEN PREPARING YOUR ORDER.*

---

COPERTO  
COVER CHARGE

3





## ALLERGENI | ALLERGENS

---

LE SOSTANZE IDENTIFICATE SONO:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

---

THE SUBSTANCES IDENTIFIED AS ALLERGENS ARE:

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN: WHEAT, RYE, BARLEY, SPELT, KAMUT, OR THEIR HYBRIDIZED VARIANTS
2. CRUSTACEANS AND PRODUCTS BASED ON CRUSTACEANS
3. EGGS AND PRODUCTS BASED ON EGGS
4. FISH AND PRODUCTS BASED ON FISH
5. PEANUTS AND PRODUCTS BASED ON PEANUTS
6. SOY AND PRODUCTS BASED ON SOY
7. MILK AND PRODUCTS BASED ON MILK (INCLUDING LACTOSE)
8. NUTS
9. CELERY AND PRODUCTS BASED ON CELERY
10. MUSTARD AND PRODUCTS BASED ON MUSTARD
11. SESAME SEED AND PRODUCTS BASED ON SESAME SEED
12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES
13. LUPINES AND PRODUCTS BASED ON LUPINES
14. MOLLUSCS AND PRODUCTS BASED ON MOLLUSCS

THE  
lounge  
BAR

THE WESTIN PALACE

---

MILAN

PIAZZA DELLA REPUBBLICA, 20  
20124 MILAN  
02 | 63361

@WESTINMILAN  
#WESTINMILAN





