



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

16

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

PASTRAMI SANDWICH

28

SANDWICH DI PASTRAMI, SENAPE IN GRANI, POMODORO, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE
PASTRAMI SANDWICH, GRAIN MUSTARD, TOMATOES, SWEET AND SOUR RED ONION
1 | 12 | 7
(HALAL)

LOBSTER BURGER

30

PAN BRIOCHE, ARAGOSTA E LA SUA SALSIA, INSALATA
PAN BRIOCHE, LOBSTER AND ITS SAUCE, LETTUCE
1 | 2 | 3 | 7 | 9

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, CREMA DI ZUCCA, PANCETTA ARROTOLATA E SCAGLIE DI PECORINO
FOCACCIA, PUMPKIN CREAM, BACON, SHAVED PECORINO
1 | 7 | 6 | 13



INSALATE | SALADS

CAPRESE 18

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 22

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 24

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DELLA NOSTRA REGIONE

REGIONAL COLD CUTS AND CHEESES

1 | 7 | 9 | 10

VITELLO TONNATO 20

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 20

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

BRESAOLA RUCOLA E GRANA 22

BRESAOLA GARRONESE, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA PADANO

GARRONESE BREASOLA, ROCKET SALAD, SHAVED GRANA PADANO

7

ZUPPE | SOUPS

IL MINISTRONE 18

MINISTRONE DI VERDURE E LEGUMI

VEGETABLE AND LEGUMES SOUP

9 | 13

CREMA DI ZUCCA E SPINACINO 18

PUMPKIN AND BABY SPINACH SOUP

9

PRIMI | PASTA

RISOTTO

22

RISOTTO ALLA MILANESE CON GREMOLADA DI OSSOBUCCO 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 | 12

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

RAVIOLE RIPIENI DI AMATRICIANA E LA SUA SALSA
STUFFED RAVIOLI WITH AMATRICIANA SAUCE

1 | 3 | 7 | 9 | 12

LINGUINE AGLIO E OLIO

22

LINGUINE OLIO, AGLIO, PEPERONCINO E TARTARE DI GAMBERI
LINGUINA, OLIVE OIL, GARLIC, CHILI PEPPER AND PRAWN TARTARE

1 | 2

PASTA SECCA DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE INTEGRALE
DRIED PASTA ALSO AVAILABLE IN WHOLE WHEAT



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

30

FILETTO DI MANZO CON CREMA DI SEDANO RAPA E FUNGHI
BEEF FILLET WITH CELERIAC CREAM AND MUSHROOMS
7 | 9 | 12

GAILETTO



28

GALLETTO CON VERDURE ALLA GRIGLIA E PATATE
COCKEREL WITH GRILLED VEGETABLES AND POTATOES
7

GUANCIA DI VITELLO

26

GUANCIA DI VITELLO CON PURÈ DI PATATE E CAVOLO NERO
VEAL CHEEK WITH MASHED POTATOES AND BLACK CABBAGE
7 | 9 | 12

SALMONE

28

SALMONE SCOTTATO CON SCAROLA, OLIVE E PINOLI
SEARED SALMON WITH ESCAROLE, OLIVES AND PINE NUTS
4 | 9

HUMMUS DI CECI



20

HUMMUS DI CECI CON CAVIALE DI MELANZANE E POLENTA CROCCANTE
CHICKPEAS HUMMUS WITH EGGPLANT CAVIAR AND CRUNCHY POLENTA
5



DESSERT

NOKA

10

FIORE DI MASCARPONE, CIOCCOLATO E CAFFÈ IN DIVERSE CONSISTENZE
FLOWER OF MASCARPONE CHEESE, COFFEE AND CHOCOLATE IN DIFFERENT STYLES
3 | 7

IL PROFITEROIE

10

CHOCOLATE PROFITEROLE
1 | 3 | 7

CRÈME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA

10

VANILLA SCENTED CRÈME BRÛLÉE
3 | 7

TIRAMISÙ "LIGHT"

10

TIRAMISÙ AD ALTO CONTENUTO PROTEICO E POCHI ZUCCHERI
HIGH-PROTEIN AND LOW SUGAR TIRAMISÙ
3 | 7

CHEESECAKE

10

CHEESECAKE BASCA CON COMPOSTA AI FRUTTI ROSSI
BASQUE CHEESECAKE WITH RED FRUITS COMPOTE
3 | 7

GELATI E SORBETTI ARTIGIANALI

10

SELECTION OF ARTISANAL ICE CREAM AND SORBET
3 | 7 | 8

FRUTTA DI STAGIONE

10

SEASONAL FRUIT

MENU BAMBINI | *KIDS MENU*



WAFFLE CON FRUTTI DI BOSCO  10

WAFFLE WITH RED FRUITS

1 | 3 | 7

PORRIDGE CON MELA E NOCI  10

OATMEAL WITH APPLE AND WALNUTS

6 | 7 | 8

PANCAKE CON BANANA  10

PANCAKE WITH BANANA

1 | 3 | 7

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

PENNE AL RAGÙ DI TACCHINO *  10

PENNE PASTA WITH TURKEY RAGOUT

1 | 9

PETTO DI POLO ALLA GRIGIA, CON PATATE AL FORNO E ZUCCHINE  14

GRILLED CHICKEN BREAST WITH ROASTED POTATOES AND ZUCCHINI

7

POLPETTE AL SUGO  12

MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE

1 | 7 | 9

SANDWICH DI TONNO, CON INSALATA, POMODORO E MAIONESE  12

TUNA SALAD SANDWICH WITH TOMATO, SALAD AND MAYONNAISE

1 | 4 | 3 | 7

* DISPONIBILE ANCHE IN VERSIONE INTEGRALE
WHOLE WHEAT AVAILABLE

DESSERT BAMBINI | *KIDS DESSERT*

FRUIT KEBAB  

10

SPIEDINI DI FRUTTA | *SLICED SEASONAL FRUIT*

SELEZIONE DI SORBETTI ARTIGIANALI  

10

SELECTION OF ARTISANAL SORBET

5 | 8





LA MERENDA *AFTERNOON TREAT*

TUTTI I GIORNI DALLE 15:30 AILE 17:30

C'È QUALCOSA DI MAGICO NEL RITO DELLA MERENDA, UN MOMENTO CHE CI RIPORTA AI POMERIGGI D'INFANZIA, QUANDO BASTAVA IL PROFUMO DI UNA TORTA APPENA SFORNATA O UNA TAZZA DI CIOCCOLATA CALDA PER FARCI SORRIDERE. RIVIVI QUEI RICORDI E TORNA BAMBINO, ANCHE SOLO PER UN POMERIGGIO.

EVERY DAY FROM 3:30 PM TO 5:30 PM

THERE'S SOMETHING MAGICAL ABOUT THE RITUAL OF AFTER-SCHOOL TREATS, A MOMENT THAT TAKES US BACK TO CHILDHOOD AFTERNOONS WHEN THE AROMA OF FRESHLY BAKED CAKE OR A CUP OF HOT CHOCOLATE WAS ENOUGH TO BRING A SMILE. REVISIT THOSE MEMORIES AND EMBRACE YOUR INNER CHILD, EVEN IF JUST FOR AN AFTERNOON.

ZUCCHERO E PORCELLANA

25

SELEZIONE DI DOLCI FATTI IN CASA AL CARRELLO E UNA BEVANDA DI CAFFETTERIA A SCELTA
A SELECTION OF HOME-MADE PASTRY FROM THE CART AND A BEVERAGE OF YOUR CHOICE

IL SAJOTTO DEL RE

145

SELEZIONE DI BITES DOLCI E SALATI A CURA DEL NOSTRO CHEF
PAIRING: ASSAGGIO DI COGNAC REMY MARTIN LOUIS XIII
*SELECTION OF SWEET AND SAVORY BITES CURATED BY OUR CHEF
PAIRING: TASTING SHOT OF COGNAC REMY MARTIN LOUIS XIII*



IL PRANZO DALLA NONNA

SUNDAY GRANDMA'S LUNCH

TUTE LE DOMENICHE DALLE 12:00 AILE 15:00

50

UN VIAGGIO CULINARIO CHE OGNI MESE, REGIONE PER REGIONE, CI PORTERÀ NELLE CUCINE DELLE NONNE D'ITALIA PER PORTARE IN TAVOLA QUELLE RICETTE DELLA TRADIZIONE CHE SANNO DI CASA E FAMIGLIA.

IL MENU INCLUDE:

- SELEZIONE DI ANTIPASTI DA CONDIVIDERE
- PORTATA PRINCIPALE A SCELTA
- CARRELLO DEI DESSERT
- CAFFETTERIA

EVERY SUNDAY. FROM 12:00PM TO 3:00PM

50

A CULINARY JOURNEY ACROSS ITALY TO EXPLORE ROOTED REGIONAL TRADITIONS THROUGH THE RECIPES PASSED DOWN BY GENERATIONS OF GRANDMOTHERS. A STORY OF HOME-COOKED TRADITION AND FAMILY WARMTH.

THE MENU INCLUDES:

- SELECTION OF STARTERS TO SHARE
- MAIN COURSE OF YOUR CHOICE
- DESSERT CART
- COFFEE OR TEA





DRINKS & WINE



VINI AL CALICE | WINE BY THE GLASS

BOILICINE - SPARKLING

TRENTO DOC PAS DOSÉ "ALTIMUM", 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 - ROSE WINE

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

PER CONOSCERE IL VINO DEL GIORNO, SI CONSIGLIA DI CONSULTARE IL NOSTRO ESPERTO.
TO LEARN ABOUT THE WINE OF THE DAY, WE RECOMMEND CONSULTING OUR EXPERT.
A PARTIRE DA € 14 | STARTING FROM € 14

BIRRE | BEERS

HEINEKEN	10
PERONI NASTRO AZZURRO	10
HORDEUM MAGICA I.P.A "ARTISANAL BEER"	12
HORDEUM MAGICA BIONDA "ARTISANAL BEER"	12
NASTRO AZZURRO ZERO	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 | *JUICES*

10

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

SPREMUTA FRESCA DI ARANCIA O POMPELMO
FRESHLY SQUEEZED ORANGE OR GRAPEFRUIT

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

JING TEA

10

SELEZIONE DI TÈ E TISANE
SELECTION OF TEAS AND INFUSIONS

CENTRIFUGHE DI FRUTTA E VERDURA

FRUIT & VEGETABLES CENTRIFUGED JUICES

WESTIN
fresh
BY THE JUICERY
EXPERT GOODNESS

SPINACI, CETRIOLO, CORIANDOLO, LIME 12
SPINACH, CUCUMBER, CILANTRO, LIME

ACQUA DI COCCO, AVOCADO, ANANAS E SPINACI 12
COCONUT WATER, AVOCADO, PINEAPPLE AND SPINACH
8

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

FRULLATI | SMOOTHIES

WESTIN
fresh
BY THE JUICERY
EXPERT GOODNESS

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

LATTE DI COCCO, FRAGOLE, MATCHA, VANIGLIA E MIELE 12
COCONUT MILK, STRAWBERRIES, MATCHA, VANILLA AND HONEY
8

LATTE DI MANDORLA, MIRTILLI, BANANA, SPINACI E SPIRULINA 12
ALMOND MILK, BLUEBERRIES, BANANA, SPINACH AND SPIRULINA
8



SENZA GLUTINE | *GLUTEN-FREE*



“EAT WELL” WESTIN PROGRAM

I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON QUESTO SIMBOLO SONO DISPONIBILI IN MEZZA PORZIONE CON UNA RIDUZIONE DEL 40% APPLICATA AL PREZZO INDICATO
LISTED ITEMS WITH THIS BADGE ARE AVAILABLE ON HALF PORTION WITH A REDUCTION OF 40% ON ORIGINAL PRICE



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



