



STARHOTELS[®]
PREMIUM

Business Palace
MILANO

MENU DI SANT'AMBREUS
SANT'AMBREUS MENU

Mondeghini milanesi con fagioli bianchi al sugo di pomodoro
“Mondeghili” Milanese meatballs with beans in tomato sauce

Risotto tradizionale allo zafferano e foglia d'oro
Risotto with saffron and gold foil

Ganascino di vitello al Franciacorta e polenta
“Ganascino” meat with Franciacorta wine and cornmeal

Sbrisolona Mantovana
Typical Mantuan cake

Acqua, vino e caffè inclusi | *Water, wine and coffee included*

€ 40,00 per persona | € 40,00 per person



STARHOTELS[®]
PREMIUM

Business Palace
MILANO

Cena della Vigilia di Natale *Christmas Eve and Christmas*

Antipasti | Starter

Timballo di pesce spada, melanzane e mentuccia con crema di mozzarella di bufala

Swordfish timbale, eggplant and mint with Buffalo mozzarella cream

Primi piatti | First course

Ravioli ripieni di baccalà, salsa alla livornese e vela di polenta chips

Ravioli stuffed with codfish, Leghorn sauce and cornmeal chips

Risotto alla zucca e tartufo nero

Risotto with pumpkin and black truffle

Secondo piatto | Main course

Medaglione di vitello alla Wellington con carciofi trifolati alle erbe aromatiche

Wellington style veal with artichokes

Dessert

Panettone, Pandoro con salsa al mascarpone

Traditional Panettone and Pandoro dessert with mascarpone cream

Frutta secca e mandarini

Mandarin and dry fruits

Acqua, vino e caffè inclusi | *Water, wine and coffee included*

€ 50,00 per persona | € 50,00 per person

STARHOTELS[®]
PREMIUM

Business Palace
MILANO

MENU DI NATALE CHRISTMAS MENU

Antipasti | Starter

Timballo di pesce spada, melanzane e mentuccia con crema di mozzarella di bufala

Swordfish timbale, eggplant and mint with Buffalo mozzarella cream

Primi piatti | First course

Ravioli ripieni di baccalà, salsa alla livornese e vela di polenta chips

Ravioli stuffed with codfish, Leghorn sauce and cornmeal chips

Risotto alla zucca e tartufo nero

Risotto with pumpkin and black truffle

Secondo piatto | Main course

Medaglione di vitello alla Wellington con carciofi trifolati alle erbe aromatiche

Wellington style veal with artichokes

Dessert

Panettone, Pandoro con salsa al mascarpone

Traditional Panettone and Pandoro dessert with mascarpone cream

Frutta secca e mandarini

Mandarin and dry fruits

Acqua, vino e caffè inclusi | *Water, wine and coffee included*

€ 50,00 per persona | € 50,00 per person

STARHOTELS[®]
PREMIUM

Business Palace
MILANO

MENU DI SANTO STEFANO

Antipasti | Starter

Timballo di pesce spada, melanzane e mentuccia con crema di mozzarella di bufala

Swordfish timbale, eggplant and mint with Buffalo mozzarella cream

Primi piatti | First course

Ravioli ripieni di baccalà, salsa alla livornese e vela di polenta chips

Ravioli stuffed with codfish, Leghorn sauce and cornmeal chips

Risotto alla zucca e tartufo nero

Risotto with pumpkin and black truffle

Secondo piatto | Main course

Medaglione di vitello alla Wellington con carciofi trifolati alle erbe aromatiche

Wellington style veal with artichokes

Dessert

Panettone, Pandoro con salsa al mascarpone

Traditional Panettone and Pandoro dessert with mascarpone cream

Frutta secca e mandarini

Mandarin and dry fruits

Acqua, vino e caffè inclusi | *Water, wine and coffee included*

€ 50,00 per persona | € 50,00 per person

STARHOTELS[®]
PREMIUM

Business Palace
MILANO

CENA DI SAN SILVESTRO
NEW YEAR'S EVE DINNER

Antipasti | Starter

Crostatina di pasta brisè con carciofi e crema al castelmagno

Savory tart with artichokes and Castelmagno cheese cream

Primi piatti | First course

Risotto mantecato al pistacchio, gambero rosso scottato e miele al peperoncino

Risotto with pistachio, seared red shrimps and chili honey

Ravioli ripieni di burrata con pomodoro confettato e basilico frullato

Ravioli stuffed with "burrata" cheese served with tomato and basil cream

Secondo piatto | Main course

Tacchinella farcita con pistacchi e tartufo, salsa al Madeira e verdure in caponata

Turkey stuffed with pistachios and truffles, Madeira sauce and vegetables

Dessert

Panettone, Pandoro con salsa al mascarpone

Traditional Panettone and Pandoro dessert with mascarpone cream

Acqua, vino e caffè inclusi | *Water, wine and coffee included*

€ 70,00 per persona | € 70,00 per person