



Restaurant - Cocktails Bar

THE SECRET GARDEN

The Secret Garden nasce come un nuovo progetto del gruppo Excel Hotels, con il quale l'imprenditore veneziano Dino Scaggiante prova ad avvicinare i propri ospiti e la cittadinanza ad un nuovo concetto di cucina milanese contemporanea.

Al confine tra città e campagna, il ristorante propone un menù, ideato e curato dall' Executive Chef Lorenzo Porta, frutto di un "mashup" tra rivisitazione dei piatti della tradizione italiana, utilizzo di tecniche innovative, ingredienti di qualità e l'immane creatività dello Chef.

Una grande attenzione viene posta alla ricerca e selezione delle materie prime, caratteristica riscontrabile sin dalla prima lettura del menù. Gli ortaggi sono coltivati direttamente nel Garden di famiglia "Ca dei Vale", collocato nelle vicinanze dell'Hotel, e la restante parte degli ingredienti proviene da piccoli produttori selezionati e da cascine locali.

Il progetto degli spazi interni rispecchia lo spirito del ristorante: materiali semplici ed eleganti, un'attenzione ai particolari con colori che richiamano quelli del Garden, il tutto racchiuso in un ambiente dall'atmosfera accogliente.

The Secret Garden borns as a new project by Excel Hotels group by which the Venetian entrepreneur Dino Scaggiante tries to bring his guests to a new concept of contemporary Milanese cuisine.

On the boundary between the city and the countryside, the restaurant proposes a menù developed by the Executive Chef Lorenzo Porta, mashup between re-making of typical dishes of Italian tradition, new techniques, high quality ingredients and the ever-present creativity of the Chef.

A very close attention is paid to the selection of the raw materials and this becomes evident by just reading the menu. Vegetables are grown in the family's garden "Ca dei Vale", located near the hotel. The other ingredients come from selected small producers and local farms.

The design of indoor spaces evokes the spirit of the restaurant: basic and tasteful materials are used and the colors remind the garden outside. Everything is put together in a comfortable and welcoming atmosphere.

Sponsored by:



Palazzo dei Cigni
P.zza Marco Polo, 14
20079 Basiglio (MI)
info@excelmilano3.it



the secret
GARDEN

Restaurant - Cocktails Bar

ANTIPASTI APPETIZER

BATTUTA DI MANZO AL COLTELLO € 18

Condita a vostro gradimento dal Maître di sala
Beef tartare dressed by our maître

UOVO 62° € 14

Misticanza di patate in due consistenze
Egg 62° with potatoes two ways
*tartufo a richiesta *truffle on request

VITELLO TONNATO € 16

Salsa tonnata, tapenade di olive Taggiasche e capperi, fondo bruno, paprika
Veal with tuna sauce, taggiasche olives and capers tapenade, jus, paprika

ANIMELLE SAUTE' € 14

Cipollotto, lattuga, salsa allo Chardonnay
Sweatbreads soutè, spring onion, lettuce, chardonnay sauce

TARTARE DI SALMONE NORVEGESE € 14

Erbe fresche, vinagrette all'aceto di mele
Norwegian Salmon with fresh herbs and apple vinegar vinaigrette

BACCALA' MANTECATO € 16

Polenta al forno
Creamed cod with polenta
*tartufo a richiesta *truffle on request



the secret
GARDEN

Restaurant - Cocktails Bar

PRIMI PIATTI FIRST DISCHES

RISOTTO ALLA MILANESE

Pistilli di zafferano, fondo bruno
Risotto Milanese with saffron and jus

€ 16

con ossobuco

With braised veal shank

€ 28

GNOCCHI

In guazzetto di moscardini
Gnocchi with baby octopus sauce

€ 18

LINGUINE

Cozze, cipollotto fondente, limone
Linguine with mussels, spring onion cream and lemon

€ 16

PAPPARDELLE

Ragù di cortile
Pappardelle with meat sauce

€ 16

LASAGNETTA

Combinazione di funghi e salsiccia
Lasagna mushrooms and sausage

€ 16

POTAGE

Cavolfiori e porri
Cauliflower and leeks potage

€ 14



Restaurant - Cocktails Bar

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

FEGATO

Taten di patate, cipolla arrosto, maionese di sedano
Veal liver, potatoes taten, roasted onion, celery mayo

€ 22

FILETTO ALLA ROSSINI

Pommes fondant, spinaci, foie grass, tartufo e fondo bruno
Beef fillet, pommes fondant, spinach, foie grass, truffle and jus

€ 26

GANASSINO DI VITELLO

Il suo fondo, polenta
Beef cheeks and polenta

€ 24

PANCIA DI MAIALINO DA LATTE

Il suo fondo, cavolfiore in due consistenze e cime di rapa
Pork belly, cauliflower two ways, turnip greens

€ 24

ROMBO

Lardo, pane aromatico, cardoncelli arrosto, salsa al vermouth
Turbot, aromatic breadcrumbs, roasted cardoncelli and vermouth sauce

€ 28

TRIGLIA

Scarola, panko alla mediterranea, ceci in due consistenze
Mullet, escarole, mediterranean panko, chickpeas two ways

€ 26



the secret
GARDEN

Restaurant - Cocktails Bar

CONTORNI SIDE DISCHES

PATATE AL FORNO

Baked potatoes

4 €

VERDURINE ARROSTO

Roasted vegetables

4 €

INSALATA THE SECRET GARDEN

Tsg salad

4 €

MAIS ARROSTO

Roasted corn

4 €





the secret
GARDEN

Restaurant - Cocktails Bar

DOLCI DESSERT

SELEZIONE DI DOLCI A CURA DELLO CHEF 7 €

Chef's dessert selection

SELEZIONE DI FORMAGGI 8 €

Con mieli e confetture

Selection of cheeses with honeys and jams

COMPOSIZIONE DI FRUTTA 6 €

Con frutta di stagione

Seasonal fruits

COPERTO E PANE 3 €

Bread & Cover

Caro Ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear Guest, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we will do the best to meet and satisfy your specific needs.



the secret
GARDEN

Restaurant - Cocktails Bar

AMERICAN BAR & COCKTAILS

Aperto tutti i giorni dalle h 18 alle h 24.00

Open every day from 6 PM to midnight

LA NOSTRA CENA

Our Dinner

dalle h 19.30 alle h 22.30

from 7.30 PM to 10.30 PM

LA NOSTRA COLAZIONE

Our Breakfast

Lunedì/Venerdì dalle h 7.00 alle h 9.30

Monday / Friday from 7 AM to 9.30 AM

Sabato / Domenica dalle h 7.30 alle h 10.00

Saturday / Sunday from 7.30 AM to 10.00 AM



EXCEL
HOTELS