

Caffè Milano

RESTAURANT
Monte - Carlo

BUSINESS LUNCH

du LUNDI au VENDREDI 12H à 15H
from MONDAY to FRIDAY 12H to 3PM

Pâtes ou Risotto du Jour / Pasta or Risotto of the day 22

Tartare du Jour ou Cheeseburger / Tartare of the day or Cheeseburger 24

Poisson ou Viande du Jour / Fish or Meat of the day 26

*avec verre de vin et café / with glass of wine and coffee

ENTRÉES / STARTERS

| | |
|--|----|
| Salade de Kale Bio <i>Kale Salad Bio</i> | 19 |
| Salade Cesar <i>Caesar Salad</i> | 22 |
| Caprese Fior di Latte & Tomate <i>Caprese Fior di Latte & Tonnato</i> | 21 |
| Tartare de Thon et Mangue <i>Tuna & Mango Tartare</i> | 26 |
| Tacos avec Ceviche de Poisson <i>Ceviche Tacos</i> | 26 |
| Vitello Tonnato <i>Sitello Tonnato</i> | 22 |
| Calamars & Courgettes Frits <i>Fried Calamari & Zucchini</i> | 26 |
| Tartare de Bœuf avec frites <i>Beef Tartare with fries</i> | 24 |
| Mozzarella de Bufala Frits <i>Fried Buffalo Mozzarella</i> | 19 |

PINSA FLAT BREAD PIZZA

| | |
|---|----|
| Napoletana <i>Tomate, Ail & Anchois Cantabrico</i> <i>Tonnato, Garlic & Anchovies Cantabrico</i> | 28 |
| Bologna <i>Mortadella, Fromage Stracchino, Pistache</i> <i>Tomato, Garlic & Anchovies Cantabrico</i> | 26 |
| Bruschetta <i>Tomato & Patanegra Iberico</i> | 38 |
| Diavola <i>Tomate & Calabrais Salami Épicé et N'duja</i> <i>Tonnato & Calabrese Spicy Salami & N'duja</i> | 24 |
| Tartufo <i>Fromage Stracchino & Truffe Fraiche</i> <i>Stracchino Cheese & Truffle</i> | 36 |
| Romagna Roll <i>Jambon, Roquette, Truffes & Fromage</i> <i>Prosciutto, Rocket, Truffle & Soft Cheese</i> | 36 |

FROM JOSPER OVEN

| | |
|--|-----|
| Coquelet de la Ferme façon Diavola <i>Farm-raised Baby Chicken</i> | 26 |
| Tagliata de Bœuf avec Roquette <i>Beef Tagliata with Rocket Salad</i> | 36 |
| T-Bone Steak (1.2 kg) or Tomahawk | 110 |

| | |
|---|----|
| IRON POT | |
| Aubergine à la Parmigiana VG <i>Eggplant Parmigiana VG</i> | 21 |
| Légumes de Saison Grillés VG <i>Mix Grilled Seasonal Vegetables VG</i> | 21 |

HOME-MADE PASTA

| | |
|---|----|
| Gnocchi à la Sorrentina <i>Gnocchi Sorrentina</i> | 22 |
| Trenette à la Poutargue de mullet <i>Trenette with mullet</i> | 22 |
| Lasagnetta au Ragout de Veau <i>Lasagnetta with Veal Ragu Bianco</i> | 26 |
| Spaghetti Maison avec Scampi et Courgettes <i>Spaghetti Home Made, Scampi & Zucchini</i> | 28 |
| Risotto au Safran <i>Risotto with Saffran</i> | 26 |
| Rigatoni à la Truffe <i>Rigatoni al Tartufo</i> | 38 |

MAIN COURSES

| | |
|---|-------|
| Médaillon de Thon & Sauce au Gingembre & Mangue <i>Tuna Medaillon in Ginger Sauce & Mango</i> | 34 |
| Loup de Mer (pour 1 ou 2 pers.) <i>Branzino our way for 11 for 2</i> | 36/95 |
| Côte de Veau à la Milanaise <i>Veal Chop Milanese</i> | 36 |
| Poulet Bio à la Milanaise | 28 |
| <i>Chicken Bio Milanese</i> | |
| Ossobuco & Risotto au Safran | 45 |
| <i>Ossobuco con Risotto</i> | |
| Cheeseburger Classique <i>Our Classic Cheeseburger</i> | 25 |
| <i>Viande de bœuf (180 g.) avec avocat et bacon</i> <i>French Beef Patty (180 g.) with bacon & avocado</i> | |