

# Caffè Milano

RESTAURANT  
Monte-Carlo

## SUGGESTIONS

### Lobster in Catalana Style & Exotique Fruits

*Salade d'Homard à la Catalana & Fruits Exotiques*

49

### Risotto Al Sapore di Mare

*Risotto aux Fruits de Mer*

39

### Romagna Roll

*Prosciutto, Rocket Salad, Stracchino Cheese & Truffle*

36

### Linguine alle Vongole Veraci

*Linguine with clams*

28

## JOSPER GRILL\*

Farm Raised Baby Chicken Diavola Style 29

*Coquelet de la Ferme façon Diavola*

Beef Tagliata 250 g Rocket & shaved Parmigiano 36

*Tagliata de Boeuf 250 Roquette & copeaux de Parmesan*

Grilled T-Bone Steak 1.2 kg or Tomahawk 110

### IRON POT

Grille Seasonal Vegetables & smoked Provola Cheese 21

*Légumes de Saison Grillés & Fromage Provola Fumé*

Eggplant Parmigiana 21

*Aubergines à la Parmigiana*

\*All is served whit mash potato/ tout servi avec Pure de Pomme de terre

## GOURMET PINSA

Bologna Mortadella, Stracchino Cheese & Pistacchio 26  
*Mortadella, Fromage Stracchino & Pistaches*

Napoletana Tomato, Garlic & Anchovies from Cantabrico 28  
*Tomate, Ail, Anchois de Cantabrico*

Diavola Tomato & Spicy Salami & N'Duja 24  
*Tomate, Salami épicé & N'Duja*

A Crudo Buffalo Mozzarella, Soncino Salad & Baby Tomato 28  
*Mozzarella di Bufala, salade Soncino & Baby Tomato*

Tartufo Stracchino Cheese & Truffle 36  
*Fromage Stracchino & Truffe*

Bruschetta 38  
*Tomato & Pata Negra Iberico 5J*

## STARTERS / ENTRÉES

Kale Bio Salad White Melon, Jalapeño & Red Onions 19

*Melon Blanc, Jalapenos & Oignons Rouge*

Caesar Salade 22

Caprese Fior di Latte, Mozzarella, Tomato 22

*Fior di Latte, Mozzarella, Tomate*

Italian Beef Tartare & French fries 26

*Boeuf Fassona Tartare à l'Italienne*

Tuna Tartare with Mango 28

*Tartare de Thon & Mangue*

Fried Calamari and zucchini & home-made Spicy Mayo 26

*Calamars Frits et Courgettes & Mayo épicée Maison*

Vitello Tonnato 26

Tacos whit Ceviche 26

Tacos whit Tuna & Guacamole 26

*Tacos avec Thon & Guacamole*

Parma Ham 30 months cured di Umberto Boschi 28

*Jambon de Parme 30mois affiné de Umberto Boschi*

Ham Pata Negra Iberico 5J Cinto Jotas / 40 months 42

*Jambon Patanegra Iberico 5j Cinto Jotas / 40 mois*

Octopus Ligurian-Style Octopus, Potatoes, olives 26

*Poulpe à la Ligure avec Pomme de terre & Olives*

## PASTA

Lasagnetta Veal Ragu Bianco 24

*Ragoût de Veau Bianco*

Trenette with mullet Bottarga 28

*Trenette à la Poutargue de mullet*

Linguine with Scampi Zucchini & Picadilly Tomato 34

*Linguine avec Langoustines Courgettes & Picadilly Tomates*

Homemade Gnocchi Sorrentina Style Tomato & Burratina 26

*Gnocchi Maison Sorrentina Tomate & Burratina*

Rigatoni Truffle 38

*Rigatoni à la Truffe*

## MAIN COURSES

Dover Sole in our way 55

*Sole à notre façon*

Tuna Medaillon with Ginger Sauce & Mango 34

*Médaillon de Thon avec Sauce Gingembre & Mangue*

Branzino Caffè Milano Style for 1 or 2 persons 36/95

*Loup de Mer pour 1 ou 2 pers.*

Classic Veal Milanese 36

*Côte de Veau à la Milanaise Classique*

Chicken Bio Milanese 30

*Poulet Bio à la Milanaise*

Ossobuco with Saffron Risotto 45

*Ossobuco à la Milanaise avec Risotto au Safran*

## GARNITURES

Truffle Mashed Potato 16

*Purée de Pommes de terre à la Truffe*

Mashed Potatoes & Jalapenos 9

Sauteed Chicory 9

Sauteed Porcini Mushrooms 16

*Cépes Sautés*

Creamy Spinach Epinard à la Crème 10

Mixed Salad Salade Mixte 8

Classic French Fries Frites Maison 8