

# Caffè Milano

RESTAURANT  
Monte-Carlo



## SUGGESTIONS

Huîtres Gillardeau N°2 6pc

*N° 2 Gillardeau Oysters 6pc*

**49**

Filet de Boeuf aux sauce champignon

*Beef Filet & mushroom sauce*

**49**

Risotto aux fruit de mer

*Seafood Risotto*

**39**

Linguine aux Vongole Veraci

*Linguine whit clams*

**30**

## JOSPER GRILL\*

Coquelet de la Ferme façon & purée de pomme de terre **29**

*Farm Raised Baby Chicken & mashpotatoes*

Tagliata de Boeuf Black Angus 250g Roquette & Parmesan **38**

*Black Angus Beef Tagliata 250g Rocket, Parmigiano & mashpotatoes*

Tomahawk ou T-Bone Steak à la grille **110**

*Grilled Tomahawk or T-Bone Steak 1.2 kg*

Chou-fleur au four **21**

*Baked cauliflower*

Aubergines à la Parmigiana **21**

*Eggplant Parmigiana*

Cheeseburger *Caffé Milano* **25**

*Bœuf BIO (200 g.) avec Bacon, salade vert, tomate, fromage & Frits*

## 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*

CAPRESE Buffalo Mozzarella, Soncino Salad & Baby **28**

*Tomato Mozzarella di Bufala, salade Soncino & Baby Tomato*

Tartufo Stracchino Cheese & Truffle **36**

*Fromage Stracchino & Truffe*

Patanegra **38**

*Tomato & Pata Negra Iberico 5J*

## SALADE

Caesar de Poulet <b>24</b>	Caesar de Gambas <b>24</b>
<i>Chicken Caesar</i>	<i>Shrimps Caesar</i>
Carciofi <b>28</b>	Indivia <b>22</b>
<i>Salade d'Artichauts / Artichoke Salad</i>	<i>Endivie, Pomme &amp; Zola / Endive Apple &amp; Zola Cheese</i>
Caprese <b>24</b>	Verde <b>18</b>
<i>Tomato &amp; Mozzarella</i>	<i>Salade vert, tomate cerises &amp; Parmesan / Green Salade, Cherry tomatoes &amp; Parmesan cheese</i>

## Le Notre TARTARE

Boeuf, sauce maison avec Frits <b>24</b>	Thon, sauce au Mangue avec Frits <b>28</b>
<i>Beef, home-made sauce &amp; French fries</i>	<i>Tuna, Mango sauce &amp; French fries</i>

## STARTERS

Calamars & Courgettes Frits <b>26</b>
<i>Fried Calamari &amp; Zucchini</i>
Tacos de Poulet <b>26</b>
<i>Chicken Tacos</i>
Le Classiche Polpette <b>22</b>
<i>Boulettes de veau &amp; sauce tomate / Meatballs &amp; Tomato sauce</i>
Vitello Tonnato <b>26</b>
<i>Veal Tonnato Style</i>
Carpaccio de Beuf Black Angus <b>28</b>
<i>Black Angus Beef Carpaccio</i>

## PASTA

Gnocchi à la Sorrentina <b>26</b>
<i>Gnocchi Sorrentina Style</i>
Paccheri aux trois tomates <b>28</b>
<i>Three tomatoes Paccheri</i>
Lasagnetta au Ragout de Veau <b>24</b>
<i>Veal Ragout Lasagnetta</i>
Rigatoni à la Truffe <b>38</b>
<i>Truffle Rigatoni</i>
Linguine with Scampi & Zucchini <b>34</b>
<i>Linguine avec Langoustines Courgettes et tomate cerise</i>
LA CARBONARA <b>28</b>
<i>Eggs, Guanciale, Pecorino Cheese</i>

## MAIN COURSES

Sole à notre façon <b>55</b>
<i>Dover Sole in our way</i>
Steak de Thon avec Sauce Gingembre <b>34</b>
<i>Tuna Steak with Ginger Sauce</i>
Loup de Mer pour 1 ou 2 pers <b>36/95</b>
<i>Branzino / Seabass Caffé Milano Style for 1 or 2 persons</i>
Côte de Veau à la Milanaise <b>36</b>
<i>Classic Veal Milanese Style</i>
Poulet Bio à la Milanaise <b>30</b>
<i>Chicken Bio Milanese Style</i>
Ossobuco à la Milanaise avec Risotto au Safran <b>45</b>
<i>Ossobuco with Saffron Risotto</i>

## GARNITURES

Puré a la truffe <b>16</b>
<i>Truffle mashed potatoes</i>
Purée a le jalapeño <b>10</b>
<i>Jalapeño mashed potatoes</i>
Cicorée sautées <b>10</b>
<i>Sauted Chicory</i>
Salade mixte/ salade vert <b>8</b>
<i>Mixed Salade/Green Salade</i>
Pomme de terre frits <b>8</b>
<i>Classic French Fried</i>
Epinard à la creme <b>10</b>
<i>Creamy Spinach</i>