

# Caffè Milano



CENTENAIRE  
**RAINIER III**  
1923-2023

## RESTAURANT

### **BUSINESS LUNCH**

du LUNDI au VENDREDI 12H à 14.30H  
from MONDAY to FRIDAY 12PM to 14.30PM

*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*

### SALADE

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

### Le Notre Tartare

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

### STARTERS

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

### PINSA

Napoletana <i>Tomate, Ail &amp; Anchois Captabrico</i>	28
Diavola <i>Tomato &amp; Calabrese Spicy Saleme &amp; Nduja</i>	24
Bologna <i>Mortadella Stracchino Cheese, Pistacchio</i>	26
Patanegra <i>Tomato &amp; Patanegra Ham</i>	38
Tartufo <i>Stracchino Cheese &amp; Truffle</i>	36

### FROM JOSPER OVEN

Coquelet de la Ferme <i>Farm-raised Baby Chicken</i>	26	Cheeseburger Caffé Milano <i>Viande de bœuf BIO (200 g.) avec Bacon, salade vert, tomate, fromage &amp; Frits</i>	25
Tagliata de Bœuf Black Angus <i>Black Angus Beef Tagliata with Rocket Salad &amp; Parmesan cheese</i>	36	Chou-fleur au four <i>Baked cauliflower</i>	21
T-Bone Steak or Tomahawk (1.2kg)	110	Aubergine à la Parmigiana <i>Eggplant Parmigiana</i>	22

### PASTA

Gnocchi à la Sorrentina <i>Gnocchi Sorrentina</i>	24
Paccheri aux trois tomates <i>Three tomatoes Paccheri</i>	22
Lasagnetta au Ragout de Veau <i>Veal Ragout Lasagnetta</i>	24
Linguine avec Scampi et Courgettes <i>Linguine, Scampi &amp; Zucchini</i>	28
LA CARBONARA <i>Eggs, Guanciale, Pecorino Cheese</i>	26
Rigatoni à la Truffe <i>Truffle Rigatoni</i>	38

### MAIN COURSES

Thon au Gingembre et Mangué <i>Tuna Ginger sauce &amp; Mango Sauce</i>	34
Loup de Mer (pour 1 ou 2 pers.) <i>Seabass our way for 1 l for 2</i>	36/95
Côte de Veau à la Milanaise <i>Veal Chop Milanese</i>	36
Poulet Bio à la Milanaise <i>Chicken BIO Milanese style</i>	28
Ossobuco & Risotto au Safran <i>Ossobuco &amp; Saffron Risotto</i>	45
Sole à notre façon <i>Dover Sole in our way</i>	55

