



*Cafe Milano*  
**CHRISTMAS DAY**  
**SPARKLING BRUNCH BUFFET**

**Antipasti**

SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI  
Selection of Italian cheese

ASSORTIMENTO DI SALUMI TERRA DI SIENA  
Selection of "Terra di Siena" cold meats

TRECCIA DI MOZZARELLA DI BUFALA  
Buffalo mozzarella cheese with tomatoes and basil

INSALATA DI MELANZANE, POMODORI E BASILICO  
Eggplant, tomato and basil salad

INSALATA MILANO  
Radicchio, Belgian endive, baby arugula, friséé  
And cherry tomato salad

SALMONE MARINATO ALL'ANETO  
CON INSALATA DI ARANCE E FINOCCHIO  
Dill marinated salmon with orange and fennel salad

GAMBERONI IN SALSA COKTAIL  
Prawn in a cocktail sauce

**Uova**

OMELETTE, FRITTATE E UOVA STRAPAZZATE  
Omelette, frittata and scrambled eggs

**Pasta**

RIGATONI FATTI IN CASA ALLA BOLOGNESE  
House-made rigatoni pasta with Bolognese ragout

CAPPELLETTI DI CARNE IN BRODO DI CAPPONE  
Traditional cappelletti in a capon broth

TIMBALLO DI MACCHERONI  
Maccheroni timbale with green peas, veal, chicken,  
mushrooms and parmigiano cheese

**Entrée**

BISTECCA DI MANZO AL CHIANTI  
Beef steak in a Chianti reduction

CAPPONE RIPIENO AL FORNO  
Stuffed capon with vegetables and roasted potatoes

FILETTO DI CERNIA ALL'ISOLANA  
Grouper filet with cherry tomatoes, olives and capers

**Dolci**

CHESECAKE, PICCOLI TIRAMISÙ, CANNOLI  
SFOGLIATELLE, STRUFFOLI, DOLCI NATALIZI  
Cheesecake, tiramisù, Sicilian cannoli, sfogliatelle  
Traditional Italian 'struffoli', Italian Christmas sweets

**TUESDAY DECEMBER 25<sup>th</sup> 2018**

11am – 5pm | \$85 per adult (complimentary for children under 10)  
Includes sparkling wine | Excludes all other beverages, tax and gratuity

