

MENU

ANTIPASTI

MINISTRONE DI VERDURE, BRUSCHETTA ALLO STRACCHINO
Classic Minestrone, Bruschetta, Stracchino Cheese

or

INSALATA DI GRANO SARACENO E VERDURE, PECORINO TOSCANO
Buckwheat and Vegetable Salad, Tuscany Pecorino Cheese

or

CARPACCIO DI LONZINO "TERRA DI SIENA"
MISTICANZA, GRANA, SALSA ALLA SENAPE
"Terra di Siena" Cured Pork Loin Carpaccio
Mixed Green Salad, Mustard Sauce, Grana Padano

or

TIMBALLO DI CAROTE E PATATE, SALSA DI SPINACI
STRACCIATELLA, SEMI DI ZUCCA
Carrot and Potato Timbale, Spinach Sauce, Stracciatella Cheese, Pumpkin Seeds

SECONDI

CALAMARATA "VICIDOMINI" AL RAGÙ DI MARE
"Vidomini" Imported Calamarata Pasta, Sea Food Ragout, Spicy Tomato Sauce

or

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE
House-Made Tagliatelle Pasta, Veal Ragout "Bolognese" Style

or

FILETTO DI BRANZINO IN PADELLA
SALSA DI BROCCOLI, CIPOLLINE, CAROTE
Roasted Sea Bass Fillet, Broccoli Sauce, Pearl Onion, Carrot

or

TONNO DEL CHIANTI IN OLIO EXTRA VERGINE, GIARDINIERA DI VERDURE
Traditional Tuscan Slowly Cooked Pork Loin, Pickled Vegetables

DOLCI

PANNA COTTA, SALSA DI LAMPONI, BISCOTTO AL CIOCCOLATO
Vanilla Panna Cotta, Raspberries Sauce, Chocolate Cookie

or

CARPACCIO DI ANANAS AL PEPE ROSA, SORBETTO AL MANDARINO
Pink Peppercorn Pineapple Carpaccio, Tangerine Sorbet



CAFE MILANO

JANUARY 13-19, 2020
LUNCH ONLY

\$22 per person
EXCLUDES ALL BEVERAGES, TAX AND GRATUITY

Reservations: 202.333.6183

