

Menu 1

BRESAOLA CARCIOFI E FAVE FRESCHE
Cured beef, fresh artichoke and fava beans salad

PENNE CON CARCIOFI, ASPARAGI E ZUCCHINI AL POMODORO FRESCO
Penne pasta with artichoke, asparagus, zucchini and fresh tomato

MERLUZZO IN PADELLA CON FINOCCHIO BRASATO E SALSA ALLE OLIVE
Pan seared filet of cod with braised fennel and olive, lemon parsley sauce

Or

FILETTO DI MANZO AI FERRI CON PATATE CROCCANTI, E VERDURINE
Grilled beef tenderloin with crispy potato and vegetable

TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO ALL'ARANCIO
Warm chocolate cake with orange and berry

Price per person \$59

Menu #2

TERRINA DI MELANZANE, POMODORI SECCHI E PEPERONI CON CAPRINO
Eggplant, roasted bell peppers, sun dried tomato and goat cheese terrine with arugula and crostini

MEZZE MANICHE CON CARCIOFI E GAMBERI
Short rigatoni pasta with artichokes, shrimp and fresh tomato

SUPREMA DI POLLO AL FORNO CON COSTE E CARCIOFI

Roasted chicken breast with garlic, rosemary served with Swiss chard and braised artichoke

Or

MERLUZZO IN PADELLA CON CIME DI RAPE ALLE OLIVE E OLIO AL LIMONE

Roasted filet of cod with broccoli rabe, braised fennel and lemon olive oil

TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO CON SALSA VANIGLIA

Warm chocolate cake with vanilla sauce

Price per person \$45

Menu #3

PROSCIUTTO SAN DANIELE CON MELONE

San Daniele prosciutto with fresh melon

INSALATA DI RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Arugula salad with shaved parmesan cheese

ARROTOLATO DI VITELLO ARROSTO CON CIPOLLOTTI E FUNGHI GALLETTI

Roasted veal with Cipollini onions, chanterelle mushroom sauce au natural

Or

RISOTTO CON RADICCHIO E SUPREMA D'ANITRA

Risotto with radicchio, blueberry and seared duck breast

Or

FILETTI DI ORATA AL ROSMARINO CON FUNGHI E VERDURINE

Sautéed filet of Dorade with rosemary, wild mushroom and vegetable

TIRAMISU

Espresso soaked lady fingers with mascarpone cheese mousse

Price per person \$48

Menu #4

MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO

Buffalo mozzarella, tomato with basil oregano and olive oil

MEZZE MANICHE AL RAGU DI VITELLO E ASPARAGI

Short rigatoni pasta with veal and asparagus ragu

SALMONE AI FERRI CON VERDURE GRIGLIATE E SALSETTA AL POMODORO

Grilled salmon served with grilled vegetable and fresh tomato salsa

Or

SUPREMA DI POLLO AL FORNO CON COSTE E CARCIOFI

Roasted chicken breast with garlic rosemary and served with Swiss chard and braised artichoke

SORBETTO ALLA PESCA

Peach filled sorbet

Price per person \$39

Menu #5

INSALATA D'ARAGOSTA CON FAGIOLINI E SONCINO
Lobster salad with green beans, Mache lettuce and Bottarga sauce

AGNOLOTTI AI CARCIOFI CON VERDURINE
Artichoke filled pasta with vegetable and fresh basil

COSTOLETTA DI VITELLO AL FORNO CON PATATE ALL'ORIGANO
Roasted veal chop, with wild mushroom, fresh herbs, potato and fresh oregano timbale

Or

ROMBO SALTATO CON FINOCCHIO BRASATO OLIVE NERE E OLIO ALLE ERBE
Sautéed filet of turbot with braised fennel, black olives and herb oil

MOUSSE DI CIOCCOLATO CON FRUTTI DI BOSCO E SALSA ALL'ARANCIO
Chocolate mousse with berry and orange sauce

Price per person \$70

Menu #6

MEZZI RIGATONI CON POMODORO, MELANZANE E BASILICO
Short rigatoni with fresh tomato, basil and eggplant

CUORI DI ROMANA ALLA CESARE CON CROSTINI E SCAGLIE DI PARMIGIANO
Hearts of romaine with Caesar dressing, crostini and shaved parmesan cheese

ARROTOLATO DI VITELLO CON CIPOLLOTTI E FUNGHI GALLETTI
Roasted veal with Cipollini onions, chanterelle mushroom sauce au natural

Or

SALMONE IN PADELLA CON CARCIOFI E PORRI SALTATI BATTUTO DI OLIVE

Sautéed filet of Salmon with braised artichokes and leeks black olives basil lemon sauce

TORTINO DI CIOCCOLATO CALDO ALL'ARANCIO

Warm chocolate cake with orange and berry

Price per person \$45

Menu #7

RAVIOLI CON VITELLO E SPINACI

Veal and spinach ravioli in a butter sage sauce

RADICCHIO, ENDIVIA E RUCOLA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO

Arugula Belgium endive and radicchio with balsamic vinaigrette and shaved parmesan

BISTECCA DI MANZO CON FUNGHI E PATATE AL TIMO

Grilled aged NY Steak with wild mushrooms in season and thyme potatoes

Or

BRANZINO SALTATO CON LE COSTE, E SALSA ALLE ERBE

Pan seared filet of striped bass with Swiss chard and fresh herb sauce

Or

VITELLO ARROSTO CON CIPOLLOTTI E FUNGHI GALLETTI

Roasted veal with Cipollini onions and chanterelle mushroom

TARTINA DI FRUTTA AI LAMPONI

Raspberry tart with vanilla anglaise sauce

Price per person \$59

Menu #8

RISOTTO ALLO ZAFFERANO E FUNGHI PORCINI

Saffron risotto with porcini mushroom

INSALATA DI RUCOLA CON SCAGLIE DI PARMIGIANO

Arugula salad with shaved parmesan cheese

COSTOLETTE D'AGNELLO AL FORNO CON PUREA DI PATATE, CIME DI RAPE E SALSA ALLE ERBE

Roasted lamb chop with mashed potato, broccoli rabe and herb sauce

Or

IPPOGLOSSO IN PADELLA CON PASSATO DI FAGIOLI E OLIO AL ROSMARINO

Pan seared halibut with mashed borlotti beans and rosemary olive oil

MILLEFOGLIE ALLE FRAGOLE E CREMA ALLA VANIGLIA

Vanilla pastry cream and strawberry napoleon

Price per person \$65

Menu #9

FLAN DI ASPARAGI BIANCHI CON UOVO DI QUAGLIA, SALSETTA ALLA ROBIOLA E TARTUFO NERO

White asparagus flan with poached quail eggs, mousse of robiola cheese and black truffle

SCALOPPA DI FEGATO GRASSO IN CROSTA DI BRIOCHE, MOSTARDA DI FRUTTA |

TARTUFATA E MELE COTOGNE

Pan seared foie gras with a brioche crust, fruit mustard and quince apple

**CAPPELLACCI DI FARAONA CON FONDUTA DI PARMIGIANO E ENDIVIA
BRASATA**

Pheasant cappellacci with a parmesan cheese fondue and braised Belgium endive

**FILETTI TRIGLIE IN CROSTA DI OLIVE, CON FINOCCHIO BRASATO E
SALSETTA AI CAPPERI**

Filet of red mullet in a olive crust, braised fennel and a pantelleria capers sauce

**MEDAGLIONE DI CAPRIOLO ALL'ALLORO E PANCETTA CON LE PATATE
AMERICANE E MOSTARDA DI FRUTTA**

Venison tenderloin with bay leaves and pancetta, sweet potato and fruit mustard

IL CIOCCOLATO

Trio of chocolate tasting

Maximum 20 people

Price per person \$90

Menu #10

TARTARE DI ARAGOSTA CON SCALOPPA DI FEGATO GRASSO E CAVIALE

Maine lobster tartar with foiegras and beluga caviar

**PANZANELLA DI COZZE E ZUCCHINE FRITTE CON CROSTINI AL BALSAMICO
BIANCO**

Heirloom tomato, mussels and crispy zucchini salad with crostini and white balsamic vinegar

SPINOSINI DI CAMPOFILONE AL TARTUFO BIANCO

Spinosini pasta with white truffle sauce(in season)

CAPPELLACCI DI PISELLI SU CREMA DI SCAMPO E LA SUA CODA
Green peas cappellacci with a Langoustine mousse sauce and sautéed langoustine

ROMBO CHIODATO CON CUORI DI CARCIOFI, FLAN DI CARDO E TARTUFO NERO

Pan seared filet of turbot with artichoke hearts, cardoon flan and black truffle

FILETTO DI VITELLO CON IL SUO FEGATO, CIPOLLOTTI, PATATA SCHIACCIATA AL TIMO E TARTUFO NERO
Veal tenderloin and calf liver, caramelized cipollini onion, thyme mashed potato and black truffle

PREDESSERT DI CARPACCIO DI FRUTTA CON SORBETTO
Small fruit carpaccio with it's own sorbet

SOUFFLEE' AL CIOCCOLATO AMARO CON GELATO ALLA VANIGLIA
Warm chocolate soufflee' with vanilla ice cream

Price per person \$100

Corporate Chef: Domenico Cornacchia

© Copyright 2004 CafeMilano, Inc. All rights reserved.