

BUSINESS LUNCH

Tuesday, June 11th, 2024

STARTER

ZUPPA DI CECI CON VEGETALI MISTI
Chickpeas soup, mixed vegetables

TORTINO DI PESCE SU CREMA DI PISELLI E MENTA CON CILIEGINO CANDITO, INSALATA DI FINOCCHIO E SEDANO
Fish cake, green peas and mint purée, candied cherry tomatoes, fennel celery salad

SALMONE SOUS VIDE, FOGLIA NORI, GEL ALL'ARANCIA, PORRI FRITTI, INSALATA MISTA
Sous vide salmon, nori leaves, fried leeks, orange gel, micro leaves

MAIN COURSE

CAVATELLI DI PANE CON TONNO MEDITERANIO "PREPARATI AL TAVOLO"
Home-made bread crumbs cavatelli, tuna confit, corbarino sauce, garlic, capers,
Taggiasche olives, organic basil "**prepared table-side**"

FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI STAGIONE, SALMORIGLIO E SALSA AL LIMONE
Grilled sea bream fillet, seasonal salad, salmoriglio sauce, lemon dressing

GUANCIA DI MANZO, POLENTA E VEGETALI MISTI
Beef cheek, polenta and mixed vegetables

DESSERT

MOUSSE DI CIOCOLATO BIANCO E LAMPONE CON SORBETTO AL FRUTTO DELLA PASSIONE
White chocolate and raspberry mousse, passion fruit sorbet

SELEZIONE DI GELATI FATTI IN CASA, LINGUE DI GATTO
Selection of home-made gelato, lingue di gatto biscuits

Two-Course AED 175 (starter, main course) - Excluding Beverages
Three-Course AED 195 (starter, main course, dessert) - Excluding Beverages

Restaurant Chef Delfino Chiarello

Cafe Milano Abu Dhabi

All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of all applicable service charges and taxes