

BUSINESS LUNCH

STARTER

ZUPPA DI PORRI E PATATE, VERDURE MISTE, GAMBERI SALTATI, OLIO AL PEPERONCINO
Leeks and potato soup, mix vegetables, sautéed shrimps, chili oil

BURRATA AFFUMICATA, VERDURE GRIGLIATE MARINATE, SALSA AL BASILICO
Smoked burrata, marinated grilled vegetables, basil sauce

CALAMARI FRITTI, SALSA DI POMODORO PICCANTE, INSALATA DI MESCLUN, POMODORINI
Semolina fried calamari, tempura baby corn, spicy tomato sauce, mesclun salad, cherry tomato

MAIN COURSE

SPAGHETTI FATTI IN CASA ALLA CARBONARA
House-made spaghetti pasta "carbonara style", pancetta, eggs, parmesan

SCALOPPINE DI POLLO, CAPPERI, LIMONE, PREZZEMOLO, VERDURE SALTATE
Pounded chicken scaloppini, capers, lemon, parsley, sautéed vegetables

FILETTO DI DENTICE ROSSO ALL'ACQUA PAZZA
Grilled red snapper fillet "acqua pazza" style datterino tomato, baby potato, olives, basil, lemon grass

DESSERT

SELEZIONE DI DOLCE SICILIANI
Sicilian cannoli, ricotta cheese, pistachio, orange gel

SELEZIONE DI GELATI DELLA CASA, LINGUE DI GATTO
Selection of house-made gelati, lingue di gatto

Two –Course AED 125 (starter, main course)
Three-Course AED 165 (starter, main course, dessert)

Executive Chef Franco Sangiacomo

Cafe Milano Abu Dhabi

All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes.