

BUSINESS LUNCH

Friday, April 26th, 2024

STARTER

ZUPPA DI LENTICCHIE CON VEGETALI MISTI, BRESAOLA CROCCANTE
Lentil soup, mixed vegetables, crispy bresaola

CONFIT DI SALMONE REALE, SALSA ALL' ARANCIA, ANETO, FINOCCHIO BRASATO, DATTERINO,
PINOLI TOSTATI E PANE TOSCANO GRIGLIATO
Salmon confit, dill, orange dressing, braised fennel, datterino tomato,
Toasted pine nuts, grilled Tuscan bread

POLPETTE DI WAGYU CON SALSA CORBARINO SU BRUSCHETTA DI FOCACCIA,
FONDUTA DI PARMIGIANO E BASILICO
Wagyu meat balls, corbarino tomato sauce, toasted focaccia, parmesan fondue, basil

MAIN COURSE

CASARECCE ALLA PUTTANESCA
Home-made casarecce, spicy datterino tomato sauce, taggiasca olives,
Capers, anchovies, garlic, basil

FRITTO MISTO E VEGETALI IN TEMPURA CON SALSA TARTARA
Mixed fried fish, tempura vegetables, tartare sauce

STRACCETTI DI MANZO SU PUREA DI PATATE E SALSA CON FUNGHI MISTI
Beef strips, mashed potatoes, mixed mushrooms sauce

DESSERT

TORTA CON CREMA PASTICCERA E GELATO AL PISTACCHIO
Custard pie, pistachio gelato

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