



# PRÍX FÍXE DINNER MENUS

*Drawing upon culinary lessons, learned in the great kitchens of his native land, Cafe Milano's Executive Chef Franco Sangiacomo presents an artful blend of dishes refined from regions of Northern and Southern Italy. He combines fresh ingredients with artisanal techniques to bring to you the best of Italian Cuisine.*



FALL – WINTER

# Armani Menu

## Antipasti

### POLPO ARROSTO, CREMA DI PATATE, CIPOLLE CAMELLATE

Roasted Octopus, Potato Cream, Caramelized Onions



## Primo

### TORTELLI DI ZUCCA E PARMIGIANO IN SALSA DI BURRO, SALVIA E MANDORLE

House Made Tortelli Pasta Filled with Pumpkin and Parmigiana Cheese  
Butter, Sage and Almond Sauce



## Secondo

### FILETTO DI MANZO ARROSTO IN SALSA DI FUNGHI PORCINI

### PUREA DI PATATE E BROCCOLINI

Roasted Beef Tenderloin in a Porcini Mushroom Sauce  
Mashed Potatoes and Broccolini

OR

### MERLUZZO NERO CARBONAIO IN SALSA DI BROCCOLINI E UVA

### VERDURE SALTATE

Black Cod Filet in a Broccolini and Grape Sauce  
Sautéed Vegetables



## Dolce

### MOUSSE AL CIOCCOLATO CON CUORE AI LAMPONI

### E GELATO AL CARMELLO SALATO

Chocolate Mousse, Raspberry Center, Salted Caramel Gelato

\$ 1 2 0 . 0 0 P E R P E R S O N

All beverages, 10% tax and 20% service charge are additional.

FALL – WINTER

# Gucci Menu

## Antipastí

**MOZZARELLA DI BUFALA CON CREMA DI POMODORO  
POMODORINI VARIEGATI E OLIVE TAGGIASCHE CON BRUSCHETTA**

Imported Buffalo Mozzarella, Fresh Tomato Cream  
Heirloom Tomato, Taggiasche Olives and Crostino



## Primo

**FUSILLI FATTI IN CASA AGLI SPINACI  
RAGOUT DI VITELLO ALLA GENOVESE, FUNGHI PORCINI**

House Made Spinach Fusilli Pasta, Veal Ragout, Porcini Mushroom



## Secondo

**COSTOLETTE DI MANZO BRASATE AL VINO ROSSO, POLENTA MORBIDA, SPINACI**

Braised Short Ribs, Red Wine Reduction, Creamy Polenta, Sautéed Spinach  
OR

**SPIGOLA DEL CILE IN SALSA ALLA SICILIANA  
CON CAVOLINI DI BRUXELLES FRITTI E CAROTINE**

Roasted Chilean Sea Bass, Tomato, Olive and Caper Sauce  
Crispy Fried Brussel Sprouts and Baby Carrots



## Dolce

**BIGNÈ CON BANANA, GELATO ALLA VANIGLIA, SALSA AL CIOCCOLATO**

Banana Bignè, Vanilla Gelato, Chocolate Sauce

\$ 95 . 00 P E R P E R S O N

All beverages, 10% tax and 20% service charge are additional.

FALL – WINTER

# Classic Milano Menu

## Antipasti

### INSALATA DI CALAMARI GRIGLIATI CON MISTO DI VERDURE COTTE E CROCCANTI

Grilled and Marinated Calamari, Crispy Vegetables



## Primo

### RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO, CHIANTI, PARMIGIANO

Red Radicchio Risotto, Chianti Wine, Parmigiano Cheese



## Secondo

### CONTROFILETTO DI MANZO AL MARSALA, ASPARAGI E PATATE ARROSTO

New York Strip Steak, Marsala Sauce, Asparagus and Roasted Potatoes

OR

### FILETTO DI OMBRINA AL LIMONE, TOPINAMBUR E FAGIOLINI

Royal Sea Bass, Lemongrass Sauce

Sunchokes and Green Beans



## Dolce

### SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA, SALSA DI AMARENE AL MARASCHINO

Hazelnut Semifreddo, Maraschino Cherry Sauce

\$ 80.00 PER PERSON

All beverages, 10% tax and 20% service charge are additional.

FALL – WINTER

# Zegna Menu

## Antipasti

### TORRETTA DI BARBABIETOLE, ROBIOLA, PINOLI

Beet Root Tower, Robiola Cheese, Pine Nuts



## Secondo

### FILETTO DI ORATA IN SALSA DI ZUCCA BROCCOLINI E CAROTINE

Roasted Orate Filet, Pumpkin Sauce  
Broccolini and Baby Carrots

OR

### STINCO DI MAIALE ARROSTO CON VERZA E PATATE

Traditional Italian Roasted Pork Shank  
Potatoes and Savoy Cabbage



## Dolce

### CHEESECAKE CON SALSA AI CACHI

Traditional Cheese Cake, Persimmon Sauce

\$ 7 0 . 0 0 P E R P E R S O N

All beverages, 10% tax and 20% service charge are additional.

FALL – WINTER

CAFE MILANO • 3251 PROSPECT STREET NW • WASHINGTON DC 20008 • (O) 202 965 8990 • (F) 202 965 7119