

# L'ITALIA IN TAVOLA



## SOUP AND SALAD

ZUPPA DELLO CHEF

Chef's daily soup

INSALATA DI SALMONE E VEGETALI

Cured marinated salmon, mascarpone, horseradish, vegetables

## STARTERS

BURRATA, VEGETALI ALLA GRIGLIA, SASLA DI POMODORO

Burrata, grilled vegetables, tomato sauce

BRUSCHETTA CON POMODORI E PESTO DI BASILICO

Tomato and basil pesto bruschetta

SUPPLÌ DI SPAGHETTI ALLA CARBONARA E TARTUFO

Carbonara and truffle spaghetti suppli

PARMIGIANA DI MELANZANE

Eggplant parmigiana

PANZEROTTI CON PROSCIUTTO, MOZZARELLA E POMODORO

Tomato, veal ham and mozzarella stuffed fried panzerotti

## MAIN COURSE

PASTA E PATATE, SCAMORZA AFFUMICATA E PORCINI

Tubetti pasta, potatoes, smoked scamorza, porcini mushrooms

RISOTTO CON ZUCCA, TALEGGIO E ROSMARINO

Pumpkin risotto, taleggio fondue, rosemary

BUSIATA ALLA NORMA

House-made fresh pasta, eggplant sauce, salted ricotta

CALAMARI SALTATI

Sauteed calamari, salmoriglio sauce

POLPETTE DI WAGYU AL SUGO

Wagyu meatballs, tomato sauce, focaccia bread

## DESSERT

TIRAMISÙ

Classic Tiramisu

MACEDONIA DI FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO

Fruit salad and berries

AED 195 per person – Excluding Beverages

*Restaurant Chef Delfino Chianello – Cafe Milano, Abu Dhabi*