



Il Milanese

WINE & KITCHEN

← BY MARCO AND PIPPO →

БАНКЕТНОЕ МЕНЮ



МЕНЮ

МЕНЮ 1 - 1800 РУБ

ЗАКУСКИ

Брускетта с тунцом и оливками

Брускетта Наполи

Закуска с оливками и сушеными помидорами

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Фритто мисто

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Дорада аль карточчо

МЕНЮ 2 - 2000 РУБ

ЗАКУСКИ

Классическая брускетта

Брускетта Калабрия

Овощной салат микс

Жареные кальмары с рукколой и лимоном

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Скалопини и в белом вине с молодым картофелем и розмарином
или

Стейк из лосося с салатом микс

ДЕСЕРТЫ

Тирамису

или

Панакота

МЕНЮ 3 - 2500 РУБ

ЗАКУСКИ

Классическая брускетта

Брускетта с горгонзолой и грушей

Греческий салат

Оливки и помидоры в масле

Салат с молодым осьминогом

(молодой осьминог, молодой картофель, сельдерей, базилик лимонный соус)

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Форель аль Карточчо (белое вино, томаты черри, лимон, тимьян, чеснок)
или

Тальята с говядиной и белыми грибами, рукколой и томатами черри

ДЕСЕРТЫ

Тирамису

или

Панакота

МЕНЮ 4 - 3500 РУБ

ЗАКУСКИ

Брускетта по-неаполитански

Брускетта с горгонзолой и грушей

Сицилийская закуска

(оливки, вяленые помидоры, горгонзола, пармезан, мортаделла, салями, гриссини)

Салат Капрезе

Овощной салат микс

Фритто с молодым осьминогом, рукколой и лимонным соусом

ОСНОВНОЕ БЛЮДО

Стейк из тунца на гриле с манговым соусом и салатом микс
или

Рулеты с говядиной и салатом

(кинза, моцарелла, панировочные сухари, сыр Пекорино, перец, грецкие орехи;
кориандр, помидоры, перец, перец чили, чеснок, руккола)

ДЕСЕРТЫ

Алесслио