



## ANTIPASTI

<b>CARPACCIO DI MANZO (R, D)</b> Salsa verde, parmesan cream & rocket leaves	120	<b>FRITTO MISTO (D, S, G)</b> Tartare mayonnaise & Espelette chilli pepper	135
<b>PARMIGIANA (D, V)</b> Eggplant, tomato sauce, basil, mozzarella & parmesan cheese	85	<b>ANTIPASTI MISTI (D, N, G)</b> Italian cold cuts, Italian hard cheese, artichoke, caponata schiacciata bread & grissini	130
<b>VITELLO TONNATO</b> Thinly sliced veal, celery, tuna & capers dressing	105	<b>BRUSCHETTA PUGLIESE (D, V, G)</b> Focaccia bread, stracciatella, smoked eggplant, salsa verde & sundried tomatoes	85
<b>INSALATA DI BURRATA (D, V)</b> Tomato tartare, rocket leaves & focaccia toast	105	<b>INSALATA MEDITERRANEA (MSC CERTIFIED)</b> Tuna loin, mixed lettuce, cherry tomato, celery, green bean Taggiasca olive, anchovy, egg & basil	110
<b>INSALATA DI CARCIOFI (V, G, D)</b> Marinated artichoke, spinach, shallot, sliced mushroom parmesan, & truffle dressing	85	<b>TARTARE DI ORATA (R, D)</b> Seabream tartare, tomato pesto, capers, shallot, lime lemon & anchovy crema	95
<b>ARANCINI (D, G)</b> Beef ragu, green peas, tomato sauce & grated pecorino cheese	90		

## PASTA & RISOTTO

<b>RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI (D, V, G)</b> Parmesan & sage butter	95	<b>RIGATONI AL TARTUFO (D, G)</b> Fresh seasonal truffle, portobello mushroom & parmesan cream	180
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE (S, G)</b> Clams, zucchini & bottarga	165	<b>PACCHERI AL MANZO (D, G)</b> Braised brisket, tomato sauce & fontina bechamel	145
<b>TAGLIATELLE ALL'ASTICE (S, G)</b> Canadian lobster, creamy bisque & tomato sauce Half lobster Whole lobster	180 375	<b>RISOTTO VERDE (V, D)</b> Lettuce cream, asparagus, fava beans, pecorino cheese cured egg yolk & pangrattato	95

(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan (D) Dairy (G) Gluten  
(S) Sustainably Sourced (L) Locally Produced

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service charge and 5% Value Added Tax.

## PIZZA

<b>MARGHERITA (V, G)</b> Agerola mozzarella, tomato, basil & extra virgin olive oil	<b>90</b>	<b>GENOVESE (N, D, V, G)</b> Agerola mozzarella, pesto, cherry tomatoes & stracciatella	<b>110</b>
<b>REGINA (D, G)</b> Agerola mozzarella, parmesan, rocket leaves & wagyu bresaola	<b>115</b>	<b>BUFALA (D, V, G)</b> Buffalo mozzarella, tomato, basil & extra virgin olive oil	<b>110</b>
<b>DIAVOLA (D, G)</b> Agerola mozzarella, tomato, spicy beef salami & extra virgin olive oil	<b>115</b>	<b>FUNGHI E PROSCIUTTO (D, G)</b> Agerola mozzarella, tomato, mushroom & turkey ham	<b>115</b>
<b>TARTUFO (D, V, G)</b> Agerola mozzarella, truffle cream & fresh seasonal truffle	<b>130</b>		

## PRIMI PIATTI

<b>BRANZINO DI CANARIA (D)</b> Grilled seabass filet, sundried tomato pesto, baby gem Taggiasca olive, capers & lemon butter sauce	<b>185</b>	<b>FILETTO DI TONNO (MSC CERTIFIED)</b> Grilled tuna steak, caponata, herbs oil & basil	<b>175</b>
<b>MILANESE (D, G)</b> Milk-fed veal chop, rocket leaves, parmesan & capers	<b>230</b>	<b>BISTECCA DI MANZO (D)</b> Beef striploin, shallot purée, rocket leaves, balsamic vinegar & parmesan shavings	<b>225</b>

## CONTORNI

<b>GRILLED VEGETABLES (VG)</b>	<b>40</b>	<b>CREAMY POLENTA, PARMESAN (D, V)</b>	<b>40</b>
<b>FRENCH FRIES (VG)</b>	<b>40</b>	<b>ROASTED POTATO (VG)</b>	<b>40</b>
<b>GARLIC MASHED POTATO (D, V)</b>	<b>40</b>	<b>SAUTEED MUSHROOM (VG)</b>	<b>40</b>

## DOLCI

<b>TIRAMISU (G, D)</b> Mascarpone cream, coffee syrup, biscuit & cocoa powder	<b>60</b>	<b>CROSTATA DI RICOTTA E VISCOLE (G, D, N)</b> Tart, ricotta cheese, homemade cherry jam & sorbet	<b>60</b>
<b>PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO (G, D)</b> Vanilla panna cotta & red berries compote	<b>65</b>	<b>FONDENTE AL CIOCCOLATO (G, D, N)</b> Orange zest, dulcey chocolate filling & vanilla ice cream	<b>65</b>
<b>AFFOGATO (D, N)</b> Vanilla gelato, caramelized almond stick & hot espresso	<b>60</b>		

(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan (D) Dairy (G) Gluten  
(S) Sustainably Sourced (L) Locally Produced

We shall be delighted to assist you with detailed allergen information regarding all dishes and drinks on our menus. Kindly note that our dishes are not produced in an entirely allergen free environment. All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of 7% Municipality fees, 10% Service charge and 5% Value Added Tax.



## АНТИПАСТИ

<b>КАРПАЧЧО ДИ МАНЗО (С) (МП)</b> Сальса Верде, крем из пармезана, руккола	<b>120</b>	<b>САЛАТ ИЗ АРТИШОКОВ (В)</b> Маринованные артишоки на гриле, шпинат, мелко нарезанные грибы, пармезан, Трюфельная заправка	<b>85</b>
<b>ПАРМИДЖАНО (МП) (В) (Г)</b> Баклажаны, томатный соус, базилик, сыр пармезан	<b>85</b>	<b>АНТИПАСТИ МИСТИ (МП) (О) (Г)</b> Итальянские мясные деликатесы, итальянский твердый сыр артишок, капоната, Хлеб шьяччата и гриссини	<b>130</b>
<b>ВИТЕЛЛО ТОННАТО</b> Тонко нарезанная телятина, соус из тунца и каперсов чипсы из хлеба на закваске	<b>105</b>	<b>БРУСКЕТТА ПО-АПУЛИЙСКИ (МП) (В) (Г)</b> хлеб Фокачча, страчателла, копченый баклажан, Сальса Верде, вяленые томаты	<b>85</b>
<b>САЛАТ С БУРРАТОЙ (МП) (В)</b> Тартар из томатов, крем из базилика, руккола фокачча тост	<b>105</b>	<b>СРЕДИНОЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ</b> Филе тунца, салат-латук, помидоры черри, сельдерей, зеленая фасоль, таджасские оливки, анчоусы, яйцо, базилик, орегано	<b>110</b>
<b>ФРИТТО МИСТО (МП) (М) (Г)</b> Тартар, майонез, острый эспелетский перец	<b>135</b>	<b>ТАРТАР ДИ ОРАТА (С) (МП)</b> Тартар из дорадо, томатный песто, каперсы, крем из лука-шалот и анчоусов	<b>95</b>
<b>АРАНЧИНИ (МП)</b> Рагу из говядины, зеленый горошек, томатный соус тертый сыр, пекорино	<b>90</b>		

## ПАСТА & РИЗОТТО

<b>РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ (МП) (В)</b> Пармезан, масло из шалфея	<b>95</b>	<b>РИГАТОНИ С ТРЮФЕЛЯМИ (МП)</b> Сезонный трюфель, грибы портобелло, крем из пармезана	<b>180</b>
<b>ЛИНГВИНИ С ВОНГОЛЕ (М)</b> Моллюски, цукини, боттарга	<b>165</b>	<b>ПАККЕРИ ИЗ ГОВЯДИНЫ (МП)</b> Тушеная грудинка, томатный соус, бешамель	<b>145</b>
<b>ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ИЗ ЛОБСТЕРА (М)</b> сливочный суп, томатный соус Половина лобстера с целым лобстером	<b>180</b> <b>375</b>	<b>РИЗОТТО ВЕРДЕ (В) (МП)</b> Крем из листьев салата, спаржа, фасоль Фава, сыр пекорино, вяленый яичный желток, панировочные сухари	<b>95</b>

(Г) Глютен (МП) Молочный продукт (С) Сырой продукт (О) Орехи (М) Морепродукты (В) Vegetарианское блюдо (ВГ) веган  
(♻️) Устойчиво добыто (🇮🇹) Местного производства

Мы будем рады проинформировать Вас о всех блюдах и напитках нашего меню, которые содержат аллергены. Обратите внимание, что наши блюда не производятся в среде, полностью свободной от аллергенов. Все цены указаны в дирхамах с учетом муниципального сбора, сервисного сбора и НДС.

## ПИЦЦА

<b>МАРГАРИТА (B)</b> Моцарелла, томаты, базилик, органическое оливковое масло	<b>90</b>	<b>ДЖЕНОВЕЗЕ (O) (МП) (B)</b> Моцарелла, песто, помидоры черри, страчателла	<b>110</b>
<b>РЕДЖИНА (МП)</b> Моцарелла, пармезан, руккола, ваю брезаола	<b>115</b>	<b>БУФАЛА (МП)</b> Моцарелла буффало, томаты, базилик, органическое оливковое масло	<b>110</b>
<b>ДИАВОЛА (МП)</b> Моцарелла, томаты, острая салями, органическое оливковое масло	<b>115</b>	<b>ПРОШУТТО ФУНГИ (МП) (B)</b> Моцарелла, томаты, грибы, ветчина из индейки	<b>115</b>
<b>ТАРТУФО (МП) (B)</b> Моцарелла, трюфельная паста, сезонный свежий трюфель	<b>130</b>		

## ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

<b>КАНАРСКИЙ СИБАС (МП)</b> Сибас, песто из вяленых томатов, латук, таджасские оливки сливочный лимонный соус	<b>185</b>	<b>ФИЛЕТТО ДИ ТОНО</b> Филе тунца на гриле, капоната, базилик	<b>175</b>
<b>МИЛАНЕЗЕ (МП) (Г)</b> Отбивная из телятины, руккола, пармезан, капер	<b>230</b>	<b>СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ (МП)</b> Стриплойн, луковое пюре, руккола, бальзамик, пармезан	<b>225</b>

## ГАРНИРЫ

<b>ОВОЩИ НА ГРИЛЕ (BГ)</b>	<b>40</b>	<b>СЛИВОЧНАЯ ПАЛЕНТА С ПАРМЕЗАНОМ (МП) (B)</b>	<b>40</b>
<b>КАРТОФЕЛЬ ФРИ (BГ)</b>	<b>40</b>	<b>ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ (BГ)</b>	<b>40</b>
<b>КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЧЕСНОКОМ (МП) (BГ)</b>	<b>40</b>	<b>ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ (BГ)</b>	<b>40</b>

## ДЕСЕРТЫ

<b>ТИРАМИСУ (Г) (МП)</b> Маскарпоне, кофейный сироп, бисквит, какао	<b>60</b>	<b>КРОСТАТА С РИКОТТОЙ И ВИШНЕЙ (Г) (МП) (O)</b> Тарт, рикотта, домашний вишневый джем, сорбет	<b>60</b>
<b>ФРУКТОВАЯ ПАННА-КОТТА (МП)</b> Ванильная панна-котта, джем из красных ягод	<b>65</b>	<b>ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН (Г) (МП) (O)</b> Цедра апельсина, шоколадная начинка, ванильное мороженое	<b>65</b>
<b>АФФОГАТО (МП) (O)</b> Ванильное мороженое, карамелизированные миндальные палочки, горячий эспрессо	<b>60</b>		

(Г) Глютен (МП) Молочный продукт (С) Сырой продукт (O) Орехи (М) Морепродукты (B) Vegetарианское блюдо (BГ) веган  
(♻️) Устойчиво добыто (🇷🇺) Местного производства

Мы будем рады проинформировать Вас о всех блюдах и напитках нашего меню, которые содержат аллергены. Обратите внимание, что наши блюда не производятся в среде, полностью свободной от аллергенов. Все цены указаны в дирхамах с учетом муниципального сбора, сервисного сбора и НДС.