



ANTIPASTI

CARPACCIO DI MANZO (R) Salsa verde, parmesan cream & rocket leaves	120	FRITTO MISTO (S) Tartare mayonnaise & Espelette chilli pepper	135
PARMIGIANA (V) Eggplant, tomato sauce, basil, mozzarella & parmesan cheese	85	ANTIPASTI MISTI (N) Italian cold cuts, Italian hard cheese, artichoke, caponata schiacciata bread & grissini	130
VITELLO TONNATO Thinly sliced veal, celery, tuna & capers dressing	110	BRUSCHETTA PUGLIESE (V) Focaccia bread, stracciatella, smoked eggplant, salsa verde & sundried tomatoes	75
INSALATA DI BURRATA (V) Tomato tartare, rocket leaves & focaccia toast	110	INSALATA MEDITERRANEA (MSC CERTIFIED) Tuna loin, mixed lettuce, cherry tomato, celery, green bean Taggiasca olive, anchovy, egg & basil	115
INSALATA DI CARCIOFI (V) Marinated artichoke, spinach, shallot, sliced mushroom parmesan, & truffle dressing	90	TARTARE DI ORATA (R) Seabream tartare, tomato pesto, capers, shallot, lime lemon & anchovy crema	95
ARANCINI Beef ragu, green peas, tomato sauce & grated pecorino cheese	80		

PASTA & RISOTTO

RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI (V) Parmesan & sage butter	95	RIGATONI AL TARTUFO Fresh seasonal truffle, portobello mushroom & parmesan cream	180
LINGUINE ALLE VONGOLE (S) Clams, zucchini & bottarga	175	PACCHERI AL MANZO Braised brisket, tomato sauce & fontina bechamel	145
TAGLIATELLE ALL'ASTICE (S) Canadian lobster, creamy bisque & tomato sauce Half lobster Whole lobster	180 375	RISOTTO VERDE (V) Lettuce cream, asparagus, fava beans, pecorino cheese cured egg yolk & pangrattato	95

(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan
(S) Sustainably Sourced (L) Locally Sourced (H) Healthy (C) Chef's Recommendation

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

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

PRIMI PIATTI

BRANZINO DI CANARIA Grilled seabass filet, sundried tomato pesto, baby gem Taggiasca olive, capers & lemon butter sauce	195	FILETTO DI TONNO (MSC CERTIFIED) Grilled tuna steak, caponata, herbs oil & basil	175
MILANESE Milk-fed veal chop, rocket leaves, parmesan & capers	240	BISTECCA DI MANZO Beef striploin, shallot purée, rocket leaves, balsamic vinegar & parmesan shavings	235

CONTORNI

GRILLED VEGETABLES (VG)	40	CREAMY POLENTA, PARMESAN (V)	40
FRENCH FRIES (VG)	40	ROASTED POTATO (VG)	40
GARLIC MASHED POTATO (V)	40	SAUTEED MUSHROOM (VG)	40

DOLCI

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

(N) Nuts (R) Raw (S) Shellfish (V) Vegetarian (VG) Vegan
(S) Sustainably Sourced (L) Locally Sourced (H) Healthy (C) Chef's Recommendation

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

КАРПАЧЧО ДИ МАНЗО (С) Сальса Верде, крем из пармезана, руккола	120	САЛАТ ИЗ АРТИШОКОВ (В) Маринованные артишоки на гриле, шпинат, мелко нарезанные грибы, пармезан, Трюфельная заправка	90
ПАРМИДЖАНО (В) Баклажаны, томатный соус, базилик, сыр пармезан	85	АНТИПАСТИ МИСТИ (О) Итальянские мясные деликатесы, итальянский твердый сыр артишок, капоната, Хлеб шьяччата и гриссини	130
ВИТЕЛЛО ТОННАТО Тонко нарезанная телятина, соус из тунца и каперсов чипсы из хлеба на закваске	110	БРУСКЕТТА ПО-АПУЛИЙСКИ (В) хлеб Фокачча, страчателла, копченый баклажан, Сальса Верде, вяленые томаты	75
САЛАТ С БУРРАТОЙ (В) Тартар из томатов, крем из базилика, руккола фокачча тост	110	СРЕДИНОЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ Филе тунца, салат-латук, помидоры черри, сельдерей, зеленая фасоль, таджасские оливки, анчоусы, яйцо, базилик, орегано	115
ФРИТТО МИСТО (М) Тартар, майонез, острый эспелетский перец	135	ТАРТАР ДИ ОРАТА (С) Тартар из дорадо, томатный песто, каперсы, крем из лука-шалот и анчоусов	95
АРАНЧИНИ Рагу из говядины, зеленый горошек, томатный соус тертый сыр, пекорино	80		

ПАСТА & РИЗОТТО

РАВИОЛИ С РИКОТТОЙ И ШПИНАТОМ (В) Пармезан, масло из шалфея	95	РИГАТОНИ С ТРЮФЕЛЯМИ Сезонный трюфель, грибы портобелло, крем из пармезана	180
ЛИНГВИНИ С ВОНГОЛЕ (М) Моллюски, цукини, боттарга	175	ПАККЕРИ ИЗ ГОВЯДИНЫ Тушеная грудинка, томатный соус, бешамель	145
ТАЛЬЯТЕЛЛЕ ИЗ ЛОБСТЕРА (М) сливочный суп, томатный соус Половина лобстера с целым лобстером	180 375	РИЗОТТО ВЕРДЕ (В) Крем из листьев салата, спаржа, фасоль Фава, сыр пекорино, вяленый яичный желток, панировочные сухари	95

(С) Сырой продукт (О) Орехи (М) Морепродукты (В) Вегетарианское блюдо (ВГ) веган

(♻️) Устойчиво добыто (📍) Местного происхождения (👨‍🍳) Рекомендации шеф-повара (🌿) здоровый

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

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

ОСНОВНЫЕ БЛЮДА

🌿 КАНАРСКИЙ СИБАС Сибас, песто из вяленых томатов, латук, таджасские оливки сливочный лимонный соус	195	🍷 ФИЛЕТТО ДИ ТОНО Филе тунца на гриле, капоната, базилик	175
🍷 МИЛАНЕЗЕ Отбивная из телятины, руккола, пармезан, капер	240	СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ Стриплойн, луковое пюре, руккола, бальзамик, пармезан	235

ГАРНИРЫ

🍷 ОВОЩИ НА ГРИЛЕ (BГ)	40	СЛИВОЧНАЯ ПАЛЕНТА С ПАРМЕЗАНОМ (B)	40
КАРТОФЕЛЬ ФРИ (BГ)	40	ЖАРЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ (BГ)	40
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С ЧЕСНОКОМ (BГ)	40	ЖАРЕННЫЕ ГРИБЫ (BГ)	40

ДЕСЕРТЫ

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

(C) Сырой продукт (O) Орехи (M) Морепродукты (B) Вегетарианское блюдо (BГ) веган

(🌿) Устойчиво добыто (🍷) Местного происхождения (👨🍳) Рекомендации шеф-повара (🌱) здоровый

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.