

INSALATE E ANTIPASTI



Insalata di primavera, spinaci, lattuga lollo, asparagi, mela verde e mandorle

Spinach, lollo salad, asparagus, green apple and almonds (N)

Montanare con pomodoro, stracciatella e basilico

Fried pizza with tomato, stracciatella cheese and basil (G) (D) (V)

Zuppa di pomodoro arrostito, cipolle di Giarratana e seppioline alla brace

Charcoal roasted tomatoes soup, Giarratana onions and baby cuttlefish (S)

Carpaccio di pomodoro con Burrata Pugliese, misticanza e bottarga di muggine

Tomatoes carpaccio, Burrata, mixed leaves and mullet bottarga (D)

Carpaccio di polpo, pomodorini datterino marinati, olive taggiasche e polvere di capperi

Octopus carpaccio, marinated datterino tomato, taggiasche olives and caper powder (S) (SS)

Carpaccio di Fassona, rucola, Parmigiano Reggiano e tartufo nero invernale

Fassona beef carpaccio, rocket salad, Parmigiano Reggiano and black truffle (D)

PASTE E SECONDI


Gnocchi di patate al pomodoro con burrata e basilico
Potatoes gnocchi with tomato sauce, burrata and basil (D)

Fettucelle all'uovo con ragù di vitello
Homemade fettucelle with veal sauce (G) (D)

Linguine di Gragnano alle vongole veraci
Gragnano linguine, clams, extra virgin olive oil and chili (G) (S)

Grigliata mista di pesce +60 AED
Mixed grilled fish (S) (SS)

Tagliata di manzo alla brace +60 AED
Australian Beef sirloin sliced steak

 Melanzana alla brace, gratinata con pomodoro, capperi ed erbe
Charcoal grilled eggplant. gratin with tomatoes and aromatic herb (G)

DOLCI

Zuccotto alla vaniglia e cioccolato
Chocolate and vanilla ice cream cake (N) (D) (G)

Tiramisù tradizionale
Traditional Tiramisu (D) (G) (LS)

Mousse al limone di Sorrento
Sorrento lemon mousse (D)

Two courses 250AED p.p.

Choice of one starter and one main, or one main and one dessert

Three courses 300AED p.p.

Choice of one starter, one main course and one dessert

Inclusive of water and coffee.

Available from Monday to Friday, from 12:30 PM to 4:00 PM