

BVLGARI


IL CAFFÈ

SFIZI

Carciofo fritto con salsa al pecorino romano
Fried artichokes with Pecorino Romano sauce (D) (G)
110


Calamari e gamberi fritti con salsa tartara
Crispy squids and prawns with tartara sauce (D) (F) (G) (S)
140

Suppli con pomodoro, mozzarella e basilico
Suppli with tomato, mozzarella and basil (D) (G)
100

Bruschetta al pomodoro e basilico 
Bruschetta with tomatoes and basil (G)
95

INSALATE

Insalata di pollo con bacon di vitello, lattuga e maionese al pomodoro
Chicken salad with veal bacon, lettuce and tomato mayonnaise (G)
140


Insalata di lattuga, pomodori, cetrioli, melograno e menta 
Fattoush salad (G)
135

Insalata di granchio reale, avocado, pomodori e olive taggiasche
King crab salad, avocado, tomatoes and taggiasche olives (S)
315

Insalata di carciofi con rucola, Parmigiano Reggiano e limone
Artichoke salad with rocket, Parmigiano Reggiano and lemon (D) (V)
140

MEZZEH CALDE E FREDDE

(served with Arabic bread)

Hummus bil tahina | purè di ceci con pasta di semi di sesamo 

Chickpeas purée with sesame seed paste

80

Mutabal | purè di melanzane grigliate con pasta di semi di sesamo e yogurt


Grilled mashed eggplant with sesame seed paste and yoghurt (G) (D) (V)

80

Pane Kashkaval, zatar e yogurt greco


Kashkaval cheese, zatar and greek yoghurt (D) (G)

90

Falafel | ceci, coriandolo e spezie arabe 

Minced chickpeas, coriander and Arabic spices

80

Zuppa di lenticchie, cipolla, aglio, curcuma, cumino e crostini 

Lentil soup with onion, garlic, turmeric, cumin and croutons (G)

60

FOCACCE

Scamorza affumicata, patate e rosmarino

Smoked scamorza cheese, potatoes and rosemary (G) (D)

135

Stracciatella e mortadella

Stracciatella and mortadella (D) (G)

150

CLUB E BURGER

Club sandwich, pollo, bacon di vitello, uovo fritto, pomodoro, lattuga e patate fritte


Club sandwich, chicken, veal bacon, fried egg, tomato, lettuce and French fries (G)

140

Hamburger di manzo Wagyu, provola dolce, pomodoro, lattuga e patate fritte

Wagyu beef burger, provola cheese, tomato, lettuce and French fries (G) (D)

200

Hamburger vegetale, maionese, pomodoro, lattuga e patate fritte 

Vegetarian burger, mayonnaise, tomato, lettuce and French fries (G)

145

Shawarma di pollo, pane saj, salsa tahina e salsa all'aglio

Chicken shawarma, saj bread, tahina sauce and garlic sauce (G) (D) (LS)

170

BOMBA

NIKO ROMITO

Pollo fritto, pomodoro, insalata, maionese e cetriolini
Fried chicken, tomato, mayonnaise and gherkins (D) (G)

155

Mozzarella e pomodoro
Mozzarella and tomato (D) (G) (V)

110

Vitello tonnato
Milk-fed veal with tuna sauce (F) (G)

120

ANTIPASTI

Antipasto misto

Selection of cold cuts, mozzarella nodini, marinated eggplants, olives, Parmigiano Reggiano and focaccia (G) (D)

195

Zuppa tiepida di pomodori arrosto con stracciatella e pomodorini al forno

Roasted tomato soup, stracciatella cheese and baked tomatoes (D) (G)

130

Burrata con pomodorini e basilico

Burrata cheese, datterino tomato and basil (V) (D)

135

Carpaccio di Fassona, rucola, Parmigiano Reggiano e tartufo nero

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

190

Vitello Tonnato

Milk-fed veal with tuna sauce (F) (D)


190

Polpo grigliato, ceci e pomodoro arrosto

Grilled octopus, chickpeas and roasted tomatoes (F)

160

PRIMI PIATTI

Spaghetti al pomodoro datterino e basilico 

Spaghetti pasta with datterino tomato and fresh basil (G)

165

Pappardelle all'uovo con funghi porcini

Egg pappardelle pasta with porcini mushrooms (G)

180

Linguine alle vongole veraci del Mediterraneo e prezzemolo

Linguine with Mediterranean clams and parsley (S) (G)

200

Tagliatelle al ragù di carne

Homemade tagliatelle with beef and veal sauce (D)

200

Tortelli di zucca, mostarda di mele campanine, burro di manteca e salvia

Pumpkin and apple mustard tortelli with Manteca butter and sage (D) (G)

190

Gnocchi gratinati con pomodoro, mozzarella e Parmigiano Reggiano

Gratiné gnocchi with tomato, mozzarella and Parmigiano Reggiano (D) (V)

160

Risotto ai frutti di mare

Seafood risotto (D) (F) (S)

210

SECONDI PIATTI

Zucca, funghi, capperi e nocciole
Pumpkin, mushrooms, capers and hazelnuts (N)
220

Spiedini alla griglia con gamberi, calamari e polpo, insalata di pomodori alla mediterranea
Grilled prawns, calamari and octopus with tomato salad Mediterranean style (F) (S) (SC)
295

Spigola in umido con pomodoro, capperi e olive taggiasche
Stewed seabass with tomato, capers and taggiasca olives (F) (SC)
320

Controfiletto di manzo alla griglia e spinaci
Charcoaled grilled beef sirloin and spinach
340

Polpette di bollito al pomodoro
Veal meatballs with tomato sauce (D) (G)
220

Cotoletta alla milanese
Milk-fed veal Milanese style (D) (G)
300


Fiorentina di manzo alla griglia (min. Per 2 persone)
Charcoaled grilled beef T-Bone steak (min. For 2 guests)
1300


Galletto fritto
Fried chicken
250

Shish tawook | pollo marinato e grigliato, riso allo zafferano, insalata araba e pane al peperoncino
Marinated and grilled chicken, bell pepper, saffron rice, Arabic salad and chili bread (G) (D) (LS)
240

CONTORNI

Purè di patate
Potato purée (D)
65

Spinaci saltati 
Sautéed spinach
65

Insalata di rucola e pomodorini 
Rocket and tomato salad
65



LE PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA DOP

Tomato sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano and basil (D) (G) (V)

150

PATATE E TARTUFO

*Truffle cream, smoked provola cheese, purple potatoes, Parmesan cream,
fresh truffle slices and olive oil (D) (G) (V)*

220

DIAVOLA


Tomato sauce, Fior di latte cheese, spicy beef salami and olive powder (D) (G)

180


NAPOLI ESTIVA

*Yellow tomato sauce, Taggiasca olives, Burrata cheese, anchovies, crushed fried capers, pine nuts,
confit tomatoes, oregano, basil leaves, olive oil and lemon zest (D) (F) (G) (N)*

190

() Vegano (V) Vegetariano (S) Crostacei (N) Frutta a guscio (D) Latticini (G) Glutine (F) Pesce (LS) Di provenienza locale (SC) Certificato di sostenibilità

Tutti i prezzi sono in AED e comprendono il 7% di tasse comunali, il 10% di costi di servizio e il 5% di IVA

() Vegan (V) Vegetarian (S) Shellfish (N) Nuts (D) Dairy (G) Gluten (F) Fish (LS) Locally sourced (SC) Sustainability Certified
All prices are in AED and inclusive of 7% municipality fees and 10% service charge and 5% VAT