

# BVLGARI

## YACHT CLUB DUBAI

### PER INIZIARE

#### *To start*

Insalata di quinoa con cetrioli, avocado, frutta secca e melograno <i>Quinoa salad with cucumber, avocado, cherry tomatoes, dry fruits and pomegranate (VG)</i>	<b>85</b>
Insalata dello Yacht Club con pomodorini, asparagi, mela verde, avocado e semi tostati <i>Yacht Club salad with avocado, green apple, asparagus, tomatoes and roasted seed (VG) (N)</i>	<b>95</b>
Burrata Pugliese con nocciole, olive Taggiasche, zucchine e melanzane <i>Artisanal Burrata from Puglia, hazelnuts, Taggiasche olives, zucchinis and eggplants (V) (D) (N)</i>	<b>115</b>
Crostone di pane con tonno rosso, stracciatella e pomodorini confit <i>Bruschetta with raw tuna, stracciatella cheese and dry tomatoes (D) (G)</i>	<b>120</b>
Insalata di mare con vongole, cozze, gambero viola, polpo e seppia <i>Seafood salad with clams, mussels, violet prawn, octopus and cuttlefish (S)</i>	<b>145</b>
Pizzetta con stracciatella e tartufo nero <i>Pizzetta with stracciatella cheese and black truffle (D) (G)</i>	<b>120</b>
Zuppa tiepida di zucca, ricotta, gamberi rossi e maggiorana <i>Pumpkin soup, ricotta cheese, red prawn and marjoram (D) (S)</i>	<b>140</b>
Granchio reale dell'Alaska con olio d'oliva limone e caviale <i>King crab with lemon olive oil and caviar (S)</i>	<b>750</b>
Antipasto Italiano di mare Carpaccio di branzino, tartare di spigola, pepata di cozze, zuppa di polpo e patate <i>Italian style starter</i> <i>Seabass carpaccio, amberjack tartare, steamed mussels, octopus and potato soup (S) (G) (D)</i>	<i>Minimum 2 people</i> <b>350</b>
Crudo di mare Ostriche Tsars kaya, scampi, ricciola, tonno e gamberi rossi di Mazara <i>Selection of Raw seafood (S)</i> <i>Tsars Kaya oysters, scallops, amberjack, tuna, langoustine and Mazara red prawns (S)</i>	<b>570</b>
Fritto di Paranza <i>Mixed fried seafood with prawns, squid and anchovies (S) (G)</i>	<b>135</b>
Carpaccio di vitello con rucola, maionese, scaglie di Parmigiano e tartufo <i>Veal carpaccio with rocket, parmesan, mayo and truffle (D)</i>	<b>120</b>

### OSTRICHE E CAVIALE

#### *Oyster and caviar*

Ostriche Tsars kaya n*2 con scalogno in aceto e limone <i>Tsars Kaya oysters n*2 with sherry vinegar, shallots and lemon (S)</i>	<i>Per piece</i> <b>50</b>
---	----------------------------

#### Caviar:

<i>Beluga 30 grams</i>	<b>1250</b>
<i>Beluga 50 grams</i>	<b>2700</b>
<i>Oscietra 30 grams</i>	<b>800</b>
<i>Oscietra 50 grams</i>	<b>1160</b>

# BVLGARI

## YACHT CLUB DUBAI

### PRIMI PIATTI

#### First courses

Spaghetti al pomodoro <i>Spaghetti with tomato sauce (VG)</i>	120
Calamarata al pesto di pistacchio, stracciatella e basilico <i>Calamarata pasta with pistachio pesto, stracciatella cheese and basil (G) (D) (N)</i>	135
Tagliolino fatto in casa al tartufo nero <i>Homemade tagliolino with black truffle (G) (D)</i>	160
Risotto al limone e frutti di mare <i>Lemon risotto with seafood (S) (D)</i>	225
Tortelli ripieni di rana pescatrice, burro affumicato salvia e caviale <i>Stuffed tortelli with monkfish, smoked butter, sage and caviar (D) (G)</i>	210
Spaghetti di Gragnano alle vongole <i>Gragnano "spaghetti" with clams (G)(S)</i>	165
Tagliolino fatto in casa con scampi, olive, capperi ed origano <i>Homemade tagliolino with langoustine, olives, capers and oregano (G) (S) (D)</i>	220
Tagliatelle fatte in casa con ragu di vitello <i>Homemade tagliatelle with veal ragu (D) (G)</i>	145

### I SECONDI

#### Main Courses

Parmigiana di melanzane <i>Yacht Club eggplant Parmigiana (V) (D) (G)</i>	115
Tonno rosso marinato e scottato con panzanella croccante e maionese al limone <i>Marinated and fast cooked red tuna with panzanella salad and lemon mayo (G)</i>	275
Cernia al forno con purea di cavolfiore e funghi saltati <i>Oven baked Grouper with sautéed mushrooms and cauliflower pure (D) (G)</i>	290
Sogliola alla griglia con salsa al limone di Sorrento <i>Grilled Dover sole with Sorrento lemon sauce (D)</i>	450
Grigliata mista Del Pescatore con verdure e tris di salse dello Yacht Club <i>Grilled seafood with seasonal vegetables and Yacht Club dressings (S)</i>	330
Branzino d'altura alla griglia o in crosta di sale <i>Whole line caught seabass grilled or salt crusted</i>	<i>Minimum 2 people</i> 335 p.p
Rombo alla griglia <i>Whole grilled turbot</i>	<i>Minimum 2 people</i> 370 p.p
Carni al taglio con contorni di stagione <i>Carving Meat with seasonal side</i>	
<i>Rib-eye 250g</i>	290
<i>T-Bone 650g with side sauce (D)</i>	900
<i>Tomahawk 1kg</i>	1100

### CONTORNI

#### Sides

Selezione di contorni dello Chef <i>Chef selection of side dishes</i>	60
Patate fritte dello Yacht Club (D) (G) <i>Yacht club fries</i>	70