

BVLGARI



YACHT CLUB  
DUBAI

## PER INIZIARE

### To start

Insalata dello Yacht Club, pesche, avocado, asparagi e semi <i>Yacht Club salad, peaches, avocado, asparagus and seeds (VG)(N)</i>	85
Insalata di pomodori, peperoni, cetrioli e capperi cucunci <i>Tomatoes salad, capsicum, cucumber and cucunci capers (G)(V)</i>	80
Burrata Pugliese artigianale, piselli, fave e limone <i>Artisanal burrata from Puglia, peas, broad beans and lemon (G)(V)</i>	95
Carpaccio di vitello, parmigiano e tartufo nero estivo <i>Veal carpaccio, parmesan and summer black truffle</i>	110
Pizza burrata e tartufo nero <i>Burrata and black truffle pizza (G)(V)(D)</i>	115
Fritto di Paranza <i>Mixed fried seafood "Paranza" style (G)(S)</i>	120
Polpo scottato, pesto pantesco, peperoni marinati e mandorle <i>Seared octopus, "pantesco" pesto, marinated red capsicum and almonds (D)(N)(S)</i>	120
Granchio reale dell'Alaska, burro al limone e salmoriglio <i>Alaskan king crab, lemon butter and salmoriglio</i>	750

## PESCE CRUDO E CAVIALE

### Raw fish and caviar

Crudo di mare dello Yacht Club   <i>Yacht Club selection of raw seafood</i> Ostriche Tsars kaya, capasante, polpo, ricciola, tonno, scampi, astice, gamberi viola e rossi di Mazara <i>Tsars kaya oysters, lobster, octopus, scallops, amberjack, tuna, langoustine, violet and Mazara red prawns (S)</i> <i>For 2 persons / 950</i>	
Crudo di mare   <i>Selection of raw seafood</i> Ostriche Tsars kaya, capasante, scampi, ricciola, tonno e gamberi rossi <i>Tsars kaya oysters, scallops, amberjack, tuna, langoustine and red Mazara prawns (S)</i> <i>For 2 persons / 525</i>	
Ostriche Tsars kaya n*2 con scalogno in aceto di sherry e limone <i>Tsars kaya oysters n*2 with sherry vinegar, shallots and lemon (S)</i>	<i>Per piece / 40</i>
Carpaccio di gamberi rossi, melanzana, stracciatella e pistachi <i>Red prawn carpaccio, eggplant, stracciatella and pistachio (D)(N)(S)</i>	110
Tartare di tonno pinna gialla, avocado, uovo di quaglia e crostini <i>Yellowfin tuna tartare, avocado, quail egg and croutons (G)</i>	140
Caviale Oscietra   capperi, albume e tuorlo d'uovo, erba cipollina, cipolla, cetriolini e blinis <i>Oscietra Caviar / capers, egg white and egg yolk, chives, white onion, gherkins and blinis (D)(G)</i>	
30 grams	600
50 grams	1,000

**BVLGARI**

YACHT CLUB  
DUBAI

**PRIMI PIATTI****First courses**

Cacciucco alla Livornese <i>Seafood "Cacciucco" stew (S)</i>	<b>80</b>
Spaghettoni di Gragnano alle vongole <i>Gragnano "spaghettoni" with clams (S)(G)</i>	<b>130</b>
Spaghetto alla chitarra con ricci di mare, prezzemolo e limone <i>"Chitarra" spaghetti with sea urchins, parsley and Italian lemon (S)(G)</i>	<b>170</b>
Culurgiones sardi di pecorino e menta in salsa di pomodoro datterino <i>Sardinian ravioli filled with pecorino, mint and datterino tomatoes sauce (G)(D)(V)</i>	<b>115</b>
Tagliatelle fatte in casa con ragu di vitello e funghi estivi <i>Homemade tagliatelle with veal ragu and summer mushrooms (G)(D)</i>	<b>130</b>
Risotto al nero di seppia, tartare di scampi e lime <i>Squid ink risotto, langoustines tartare and lime (S)(D)</i>	<b>290</b>

**I SECONDI****Main courses**

La parmigiana di melanzane <i>Eggplant "parmigiana" (V)(G)</i>	<b>110</b>
Filetto di rombo, "all'acqua pazza" e cozze <i>"Acqua pazza" style turbot fillet with mussels</i>	<b>220</b>
Grigliata mista Del Pescatore, verdure e salsa verde <i>Fisherman's mix grilled seafood, grilled vegetables and green sauce (S)</i>	<b>290</b> <i>For 2 persons / 550</i>
Sogliola atlantica alla "Mugnaia", asparagi e salsa ai limoni di "Sorrento" <i>"Mugnaia" Dover sole with with glazed asparagus and lemon Sorrento sauce (D)</i>	<b>300</b> <i>For 2 persons / 500</i>
Branzino d'altura intero alla griglia o in crosta di sale <i>Whole line caught seabass grilled or salt crusted</i>	<b>325</b> <i>For 1 person / 325</i> <i>(Minimum 2 persons)</i>
Galletto ruspante marinato, insalata di carciofi, rucola e menta <i>Marinated grilled baby chicken, artichoke, rocket and mint salad (D)</i>	<b>160</b>

**CONTORNI****Sides****50**

Patate arrosto al rosmarino <i>Roasted rosemary potatoes</i>	Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>
Asparagi grigliati <i>Grilled asparagus</i>	Patate fritte dello Yacht Club <i>Yacht Club style fries</i>
Broccolini piccanti <i>Sautee spicy broccoli</i>	