

SFIZI

	Bruschetta al pomodoro e basilico	100
	<i>Tomatoes and basil bruschetta (G)</i>	
	Bruschetta con burrata, acciughe e limone	115
	<i>Burrata, anchovies and lemon bruschetta (G) (D)</i>	
	Mini suppli di riso al pomodoro e mozzarella	100
	<i>Suppli with tomatoes and mozzarella (G) (D) (V)</i>	
	Arancini di carne	100
	<i>Rice and meat arancini (G) (D)</i>	
	Fritto di calamari	165
	<i>Fried calamari (G) (D) (S)</i>	

PANINI E PIZZA

Pizzetta Margherita	110
<i>Pizza with tomato, mozzarella and basil (V) (D) (G)</i>	
Pizzetta burrata e tartufo nero	135
<i>Pizza with burrata and black truffle (V) (D) (G)</i>	
Bomba con pomodoro, mozzarella e basilico	120
<i>Bomba with tomatoes, buffalo mozzarella and basil (G) (D) (V)</i>	
Hamburger di manzo Wagyu	200
<i>Wagyu beef burger, provola cheese, tartare sauce and caramelized onion (G) (D)</i>	



Vegan (V) Vegetarian (S) Shellfish (SS) Sustainable Seafood (N) Nuts (D) Dairy (G)
Gluten, Locally source (LS)

All prices are in AED and inclusive of 5% VAT, 7% municipality fees and 10% service charge

OSTRICHE & CAVIALE (S) (G) (D)

<i>Beluga 30 g</i>	1600	<i>Oscietra 30 g</i>	900
<i>Beluga 50 g</i>	2800	<i>Oscietra 50 g</i>	1350
<i>Beluga 100 g</i>	5500	<i>Oscietra 100 g</i>	2500
<i>Tsarskaya n*2</i>		<i>1 Piece</i>	60

TARTARE E CARPACCI

<i>Tartare di ricciola</i>	130
<i>Amberjack tartare</i>	
<i>Tartare di tonno</i>	170
<i>Bluefin Tuna tartare</i>	
<i>Tartare di capasanta</i>	220
<i>Scallop tartare (S)</i>	
<i>Tartare di branzino</i>	170
<i>Seabass tartare</i>	
<i>Carpaccio di polpo</i>	170
<i>Octopus carpaccio (S)</i>	
<i>Carpaccio di branzino</i>	170
<i>Seabass carpaccio</i>	
<i>Carpaccio di capasanta</i>	220
<i>Scallops carpaccio (S)</i>	
<i>Carpaccio di manzo</i>	185
<i>Beef carpaccio (D)</i>	



Vegan (V) Vegetarian (S) Shellfish (SS) Sustainable Seafood (N) Nuts (D) Dairy (G)
Gluten, Locally source (LS)

All prices are in AED and inclusive of 5% VAT, 7% municipality fees and 10% service charge

INSALATE

Insalata di mare con seppie, molluschi, crostacei 175
Seafood salad with cuttlefish, mussels, clams and crustaceans (S)

Insalata Caesar 130
Chicken or shrimps caesar with Parmigiano, croutons, Caesar dressing and anchovies (D) (G) (S) (SS)

Insalata di tonno sott'olio e pomodori 175
Tuna salad with beef heart tomatoes, capers, green olives and Tropea red onion

 Insalata di primavera 115
Spinach, lollo salad, asparagus, green apple and almond (N)

Burrata Pugliese con insalata di pomodorini 145
Artisanal Burrata from Puglia with tomato datterino and basil (V) (D)

PRIMI PIATTI

 Spaghetti al pomodoro e basilico 170
Spaghetti with tomato and basil (G)

Linguine di Gragnano alle vongole veraci 185
Gragnano linguine pasta, clams, extra virgin olive oil and chili (G) (S)

Chitarra di semola con frutti di mare 220
Semolina chitarra with mixed seafood (G) (S)

Tagliatelle all'uovo con ragù di vitello 175
Tagliatelle with veal ragu (G) (D) (LS)

 Vegan (V) Vegetarian (S) Shellfish (SS) Sustainable Seafood (N) Nuts (D) Dairy (G)
 Gluten, Locally source (LS)

All prices are in AED and inclusive of 5% VAT, 7% municipality fees and 10% service charge

PESCE DALLA GRIGLIA

Gamberoni <i>Tiger prawns (S)</i> 280	Polpo <i>Octopus (S) (SS)</i> 200
Filetto di branzino <i>Seabass fillet</i> 280	Tagliata di tonno <i>Tuna steak 500gr</i> 780

CARNE DALLA GRIGLIA

Costolette d'agnello <i>Lamb chop (LS)</i> 240	Polletto <i>Baby chicken</i> 210
Tagliata di Manzo <i>Australian Beef sirloin</i> 500gr 750	Bistecca di Wagyu <i>Wagyu beef ribeye</i> 395

DOLCI

Tiramisu tradizionale <i>Traditional Tiramisu (D) (G)</i>	90
Bomba al gelato di pistacchio di Bronte <i>Bomba with Bronte pistachio ice-cream (D) (N) (G)</i>	90
Limone di Sorrento <i>Sorrento lemon mousse (D)</i>	95
 Tagliata di frutta fresca di stagione <i>Sliced seasonal fruits</i>	75
Selezione di gelati e sorbetti <i>Selection of ice cream and sorbets (D) (N) (G)</i>	30