

BVLGARI


IL CAFFÈ

SFIZI

Suppli al pomodoro e mozzarella
Tomato and mozzarella suppli (G) (D) (V)
95

Calamari fritti e salsa tartara
Crispy squid with tartare sauce (G) (D) (F)
130


Mozzarella in carrozza
Traditional crunchy bread filled with mozzarella and anchovies (D) (G) (F)
95

Bruschetta con carciofi arrosto 
Bruschetta with roasted artichokes (G)
110

Parmigiano Reggiano 24 mesi
Parmigiano Reggiano 24 months (D)
95

INSALATE

Insalata di pollo, bacon croccante, lattuga e maionese al pomodoro
Chicken, veal bacon, lettuce and tomato mayonnaise
130


Insalata di zucca, radicchio e semi 
Pumpkin and radicchio salad with toasted grains
125

Insalata di granchio reale, avocado, pomodori e olive Taggiasche
King crab salad, avocado, tomatoes and Taggiasche olives (S)
290

Insalata tiepida di polpo, patate e sedano
Octopus, potato and celery warm salad (F)
165

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


70

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)

70


Cheese roll | involtini farciti con formaggio
pastry parcels filled with cheese (G) (D) (V)

70

Falafel | ceci, coriandolo e spezie arabe 
minced chickpeas, coriander and Arabic spices

70

FOCACCE

Pomodoro, basilico, capperi e olive 
Tomato, basil, capers and olives (G)

125

Bresaola, stracciatella e rucola
Bresaola, stracciatella and rocket leaves (G) (D)

140


CLUB E BURGER

Club sandwich, pollo, bacon di vitello, uovo fritto, pomodoro, lattuga e patate fritte
Chicken club sandwich, chicken, veal bacon, fried egg, tomato, lettuce and French fries (G)

130

Hamburger di manzo Wagyu, Fontina, pomodoro, lattuga e patate fritte
Wagyu beef burger, Fontina cheese, tomato, lettuce and French fries (G) (D)

180

Hamburger vegetale, maionese, pomodoro, lattuga e patate fritte 
Vegetarian burger, mayonnaise, tomato, lettuce and French fries (G)

140

Shawarma di pollo, pane saj, salsa tahina e salsa all'aglio
Chicken shawarma, saj bread, tahina sauce and garlic dip (G) (D) (LS)

135

BOMBA

NIKO ROMITO

Pollo, lattuga e maionese
Chicken, lettuce and mayonnaise (G)
130

Mozzarella e pomodoro
Mozzarella and tomato (D) (G) (V)
120

Vitello tonnato
Milk-fed veal with tuna sauce (F) (G)
125


Spinaci, mozzarella e limone
Spinach, mozzarella and lemon (G) (D) (V)
110

ANTIPASTI

Antipasto misto

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

185

Terrina di zucca, patate e salsa al sedano rapa 
Pumpkin and potato terrine with celeriac sauce

135

Burrata con pomodorini e basilico
Burrata cheese, datterino tomato and basil (V) (D)

125


Carpaccio di Fassona, rucola, Parmigiano Reggiano e tartufo nero
Fassona beef carpaccio, rocket leaves, Parmigiano Reggiano and black truffle (D)

180

Baccalà mantecato, patate, olive Taggiasche e polvere di capperi
Cod cream, potatoes, Taggiasche olives and capers powder (F) (D)

180

PRIMI PIATTI

Spaghetti al pomodoro datterino e basilico 
Spaghetti pasta with datterino tomato and fresh basil (G)


150

Tonnarelli Cacio e pepe
Tonnarelli with Pecorino cheese and black pepper (G) (D) (V)


165

Tagliolini alle vongole veraci del Mediterraneo
Tagliolini with Mediterranean clams (S) (G)

185

Zuppa di vegetali e legumi 
Vegetable and legumes soup

85

Zuppa di lenticchie, cipolla, aglio, curcuma, cumino e crostini 
Lentil soup, onion, garlic, turmeric, cumin and croutons (G)

80


Ravioli di zucca e mostarda di mele con manteca e salvia
Pumpkin tortelli with butter and sage (G) (D) (V)

165

Risotto ai funghi di stagione
Risotto with wild seasonal mushrooms (D) (V)

185

SECONDI PIATTI

Carpaccio tiepido di funghi di stagione, nocciole e dragoncello 
Warm carpaccio of seasonal mushrooms, hazelnuts and tarragon (N)

190

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)

280

Spigola con vongole veraci del Mediterraneo e cime di rapa
Seabass with Mediterranean clams and broccoli rabe (F) (S) (SC)

280

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

310

Pollo arrosto, peperoni, capperi e olive Taggiasche
Roasted chicken, bell peppers, capers and Taggiasche olives

280

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

270

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

1200

Pollo fritto (Per 2 persone)
Whole fried chicken (For 2 guests)

425

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

195

CONTORNI

Scarola ripassata con pinoli, uvetta e acciughe
Sautéed escarole with pine nuts, raisin and anchovies (N) (F)

55

Purè di patate
Potato purée (D)

50

Funghi con aglio, olio e peperoncino
Sautéed mushrooms with garlic and chili

55



LE PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA DOP

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

130

PATATE E TARTUFO

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

200

DIAVOLA

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

160

LE PIZZE SPECIALI

FIOR E ALICI

Zucchini cream, courgette flowers, Fior di latte cheese, anchovies and black pepper (D) (G) (F)

160

FIOR DI COTTO

Fior di latte cheese, veal ham, stracciatella, courgette flowers, black olives powder and olive oil (D) (G)

150

POLLO ALLA CACCIATORA

*Slow cooked chicken stripes, smoked provola cheese, Taggiasche olives, baked tomato cream, chopped parsley,
black olive powder and olive oil (D) (G)*

150

4 FORMAGGI E ZAFFERANO

*Béchamel cream with saffron, Brie cheese, Fior di latte cheese, Comté cheese, Parmesan cream,
saffron rice chips and olive oil (D) (G) (V)*

150

FUNGHI E TARTUFO

*Seasonal mushrooms, Fior di latte cheese, mushrooms gel, grated Castelmagno cheese,
Parmigiano Reggiano chips and fresh black truffle (D) (G) (V)*


220

LA PIZZA DOLCE


BOUNTY

*Caramelized pizza dough, chocolate cream, coconut cream, chocolate nibs, chocolate pearls
and coconut rapé (D) (G)*

120/30 per slice

() 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