

BVLGARI



YACHT CLUB
DUBAI

PER INIZIARE

To start

Insalata di quinoa, cetrioli, avocado, pomodorini, frutta secca e melograno <i>Quinoa salad with cucumber, avocado, cherry tomatoes, dry fruits and pomegranate (G)(VG)</i>	85
Insalata dello Yacht Club, legumi, zucca, asparagi e fagiolini <i>Yacht Club salad, legumes, pumpkin, asparagus and snow beans (VG)(N)</i>	90
Burrata Pugliese artigianale e caponata di melanzane <i>Artisanal Burrata from Puglia and eggplant caponata (V)(D)</i>	110
Pizza burrata e tartufo nero <i>Burrata cheese and black truffle pizza (D)(G)(V)</i>	120
Fritto di Paranza <i>Mixed fried seafood "Paranza" style (G)(S)</i>	120
Tagliatelle di seppia con pomodorini secchi <i>Cuttlefish made tagliatelle with dry tomatoes</i>	115
Granchio reale dell'Alaska, limone e olio d'oliva <i>Alaskan king crab, lemon and olive oil (S)</i>	750
Carpaccio di vitello, carciofi crudi, scaglie di parmigiano e tartufo <i>Veal carpaccio, raw artichoke, parmesan cheese and truffle (D)</i>	115
Tartare di manzo tagliata al coltello e scaglie di grana <i>Hand chopped beef tartare and parmesan cheese (D)</i>	140

PESCE CRUDO E CAVIALE

Raw fish and caviar

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 per piece (S)</i>	40
Crudo di mare Ostriche Tsars kaya, capasante, scampi, ricciola, tonno e gamberi rossi di Mazara <i>Selection of raw seafood</i> <i>Tsars kaya oysters, scallops, amberjack, tuna, langoustine and Mazara red prawns (S)</i>	<i>For 2 person</i> 550
Carpaccio di branzino, arancia sanguinella, pomodorini e fagiolini <i>Seabass carpaccio, blood orange, cherry tomatoes and green beans</i>	125
Tartare di gamberi rossi, limone ed olio d'oliva <i>Red prawns tartare, lemon and olive oil (S)</i>	130
Volzhenka Caviar:	
<i>Beluga 30 grams</i>	1250
<i>Beluga 50 grams</i>	2000
<i>Oscietra 30 grams</i>	800
<i>Oscietra 50 grams</i>	1160

(V) Vegetarian (S) Shellfish (A) Alcohol (N) Nuts (D) Dairy (G) Gluten (VG) Vegan

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

BVLGARI

YACHT CLUB
DUBAI

PRIMI PIATTI**First courses**

Minestrone <i>Minestrone soup (VG)</i>	80
Zuppa di pesce <i>Seafood soup (S)</i>	<i>For 2 people / 350</i>
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, burro e tartufo <i>Homemade stuffed ravioli pasta with ricotta cheese and spinach, truffle and butter (G)(D)</i>	130
Risotto ai funghi selvatici <i>Wild mushroom risotto (D)(V)</i>	170
Spaghettoni di Gragnano alle vongole <i>Gragnano "spaghettoni" with clams (G)(S)</i>	135
Calamarata alla Norma <i>Calamarata pasta with tomatoes sauce, eggplant and salted ricotta cheese (G)(D)</i>	170
Agnolotti fatti in casa con Scampi <i>Homemade agnolotti with langoustine and bisque sauce (G)(S)(D)</i>	220
Fregola ai frutti di mare <i>Fregola pasta with seafood (G)(S)</i>	290
Tagliatelle fatte in casa con ragu di vitello <i>Homemade tagliatelle with veal ragu (G)(D)</i>	130

I SECONDI**Main courses**

Parmigiana di melanzane <i>Eggplant "Parmigiana" (V)(D)</i>	110
Polpo alla griglia con patate arrosto, olio, basilico e pomodoro <i>Grilled octopus with roasted potatoes, olive oil, basil and tomatoes</i>	235
Orata alla Palermitana <i>Seabream Palermitana style (G)(S)</i>	280
Rombo in crosta di prezzemolo e salsa mediterranea <i>Parsley crusted turbot with Mediterranean sauce (S)(G)(D)</i>	290
Grigliata mista Del Pescatore, verdure e salsa verde <i>Fisherman's mix grilled seafood, grilled veg and green sauce (S)</i>	290
Sogliola alla griglia, asparagi e salsa al limone di Sorrento <i>Grilled Dover sole, glazed asparagus and Sorrento lemon sauce (D)</i>	450
Branzino d'altura intero alla griglia o in crosta di sale <i>Whole line caught seabass grilled or salt crusted</i>	<i>Minimum 2 people 325 p.p</i>
Rombo alla griglia <i>Whole grilled turbot</i>	<i>Minimum 2 people 350 p.p</i>
Carni al taglio <i>Carving Meat</i>	
<i>Rib-eye 250g</i>	290
<i>T-Bone 650g</i>	900
<i>Tomahawk 1200g</i>	1300
CONTORNI	50
Sides	
Side dish of the day	
Patate fritte dello Yacht Club (D)(G) <i>Yacht Club style fries</i>	70

(V) Vegetarian (S) Shellfish (A) Alcohol (N) Nuts (D) Dairy (G) Gluten (VG) Vegan

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