

BVLGARI


IL CAFFÈ

## S F I Z I

Gnocco fritto con prosciutto di manzo e stracchino  
*Gnocco fritto with beef prosciutto and stracchino cheese (D) (G)*  
100


Calamari e gamberi fritti con salsa tartara  
*Crispy squids and prawns with tartara sauce (D) (F) (G) (S)*  
135

Fritto misto all'italiana  
Selezione di fritti con olive ripiene, crocchette miste, e polpettine di vitello  
*Selection of fried bites with stuffed olives, assorted croquettes, and veal meatballs (D) (G)*  
150

Bruschetta al pomodoro e basilico   
*Bruschetta with tomatoes and basil (G)*  
95

## I N S A L A T E

Insalata di pollo con bacon di vitello, lattuga e maionese al pomodoro  
*Chicken salad with veal bacon, lettuce and tomato mayonnaise (G)*  
140


Insalata di lattuga, pomodori, cetrioli, melograno e menta   
*Fattoush salad (G)*  
135

Insalata di granchio reale, avocado, pomodori e olive taggiasche  
*King crab salad, avocado, tomatoes and taggiasche olives (S)*  
300

Insalata Halloumi  
*Halloumi salad (D) (V)*  
130

## 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*


80

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)*


80

Pane Kashkaval, zatar e yogurt greco  
*Kashkaval cheese, zatar and greek yoghurt (D) (G)*

80

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

80

Patate harra   
*Harra potatoes with garlic mayo*

80

## FOCACCE

Scamorza affumicata, patate e rosmarino  
*Smoked scamorza cheese, potatoes and rosemary (G) (D)*

135

Burrata acciughe del Cantabrico e limone  
*Burrata, Cantabrico anchovies and lemon (F) (D) (G)*

150


## CLUB E BURGER

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

140

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

190

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

150

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

160

# BOMBA

NIKO ROMITO

Burger di manzo, bresaola croccante, Parmigiano Reggiano, rucola e cipollotto marinato

*Beef burger, crispy bresaola, Parmigiano Reggiano, rocket and pickled onion (D) (G)*

155

Tonno, cipolla fondente, verdure in agrodolce e misticanza

*Tuna, onion, sweet-and-sour vegetables and mesclun (D) (F) (G)*

125

Mozzarella e pomodoro

*Mozzarella and tomato (D) (G) (V)*

110

Vitello Tonnato

*Milk-fed veal with tuna sauce (F) (G)*

120

## ANTIPASTI

Antipasto misto

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

185

Zuppa tiepida di pomodori arrosto con stracciatella  
e pomodorini al forno

*Roasted tomato soup, stracciatella cheese and baked tomatoes (D) (G)*

130

Burrata con pomodorini e basilico

*Burrata cheese, datterino tomato and basil (V) (D)*

140

Carpaccio di Fassona, rucola, Parmigiano Reggiano e tartufo nero

*Fassona beef carpaccio, rocket leaves, Parmigiano Reggiano and black truffle (D)*

190

Vitello Tonnato

*Milk-fed veal with tuna sauce (F) (D)*


195

Polpo grigliato, ceci e pomodoro arrosto

*Grilled octopus, chickpeas and roasted tomato (F)*

160

## PRIMI PIATTI

Spaghetti al pomodoro datterino e basilico 

*Spaghetti pasta with datterino tomato and fresh basil (G)*

165

Pappardelle all'uovo con funghi porcini

*Egg pappardelle pasta with porcini mushrooms (G)*

180

Linguine alle vongole veraci del Mediterraneo e prezzemolo


*Linguine with Mediterranean clams and parsley (S) (G)*

195

Tagliatelle al ragù di carne

*Homemade tagliatelle with beef and veal sauce (D)*

190

Zuppa di lenticchie, cipolla, aglio, curcuma, cumino e crostini 

*Lentil soup with onion, garlic, turmeric, cumin and croutons (G)*

90

Gnocchi gratinati con pomodoro, mozzarella e Parmigiano Reggiano

*Gratiné gnocchi with tomato, mozzarella and Parmigiano Reggiano (D) (V)*

160

Risotto ai frutti di mare

*Seafood risotto (D) (F) (S)*

200

## SECONDI PIATTI

Zucca, funghi, capperi e nocciole  
*Pumpkin, mushrooms, capers and hazelnuts (N)*

220

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)*

295

Spigola arrosto con broccoli, pomodorini marinati e pane aromatizzato  
*Roasted sea bass with broccoli, marinated tomatoes and flavored bread (G) (F) (SC)*

320

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

340

Saltimbocca alla romana e purè di patate  
*Veal saltimbocca style with ham and sage and potato purée (D) (G)*

260

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

280

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

1300

Galletto fritto  
*Fried chicken*

250


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

240


## CONTORNI

Purè di patate  
*Potato purée (D)*

60

Spinaci saltati   
*Sautéed spinach*

60

Insalata di rucola e pomodorini   
*Rocket and tomato salad*

60



## LE PIZZE CLASSICHE

### **MARGHERITA DOP**

*Tomato sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano and basil (D) (G) (V)*  
150

### **PATATE E TARTUFO**

*Truffle cream, smoked provola cheese, purple potatoes, Parmesan cream,  
fresh truffle slices and olive oil (D) (G) (V)*  
220

### **DIAVOLA**

*Tomato sauce, Fior di latte cheese, spicy beef salami and olive powder (D) (G)*  
180

### **NAPOLI ESTIVA**

*Yellow tomato sauce, Taggiasca olives, Burrata cheese, anchovies, crushed fried capers, pine nuts,  
confit tomatoes, oregano, basil leaves, olive oil and lemon zest (D) (F) (G) (N)*  
190

## LE PIZZE SPECIALI

### **GRANCHIO E CAVIALE**

*Plain dough base pizza with stracciatella cheese, asparagus salad, crab, caviar, confit tomatoes,  
black sesame seeds, and a touch of lemon zest (D) (G) (S)*  
290

### **GAMBERO ROSSO E PISTACCHIO**


*Pizza with cherry tomatoes, robiola cheese whipped with grapefruit, red prawns marinated in mandarin oil  
and grapefruit zest, topped with pistachio crumble, bisque gel and delicate sakura cress (D) (G) (N) (S)*  
280

### **CARPACCIO DI FASSONA E TARTUFO**


*Buffalo mozzarella with roasted leeks sautéed in butter and hazelnuts, truffle cream, stracciatella stripes,  
Fassona beef carpaccio, hazelnut crumble, fresh truffle, and blue cheese fondue (D) (G) (N)*  
230

### **ARROSTO AL PEPE VERDE**

*Smoked provola cheese, roasted potato cubes, roast beef slices, mustard cream, brown stock gel,  
and green peppercorns (D) (G) (N)*  
240

() 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