

## GLI ANTIPASTI

### Starters

Il grande antipasto di pesce servito in condivisione

Ricciola marinata ed arrostita, gamberi rossi, bruschette miste, sarde in saor, crema di fagioli con scampi e capesante gratinate

*For 2 people*    **765**

*A selection of seafood specialities*

*Marinated and roasted amberjack, red prawns, mixed bruschette, sarde in saor, beans soup with langoustine and scallop gratin*

Insalata d'autunno, spinaci, lattuga lollo, pera, radicchio, zucca, noci e semi di zucca

**95**



*Spinach and lollo salad, pears, radicchio, pumpkin, walnuts and pumpkin seeds (N)*

Con aggiunta di tonno scottato

**130**

*With seared tuna*

Insalata di rombo, puntarelle, acciughe di cetara e limone di sorrento

**195**

*Turbot salad, chicory, anchovies and Sorrento lemon (SS) (LS)*

Insalata di mare tiepida seppie, molluschi e crostacei

**175**

*Warm seafood salad, cuttlefish, mussels, clams and crustaceans (S)*

Carpaccio di polpo, pomodorini marinati, olive taggiasche e polvere di capperi

**170**

*Octopus carpaccio, marinated tomato, taggiasche olives and capers powder (S)*

Gamberi rossi del Mediterraneo marinati al pepe rosa

**550**

*Pink pepper marinated red prawns (S)*

Focaccia, pomodoro alla brace, polpo marinato, prezzemolo e capperi

**165**

*Focaccia, tomato, marinated grilled octopus, parsley and capers (G)*

Bruschette miste di mare

**135**

*Selection of seafood bruschette (SS) (G) (N)*

Gran fritto di calamari, crostacei e verdure

**165**

*Deep fried squids, prawns and vegetables (D) (G) (S)*

Burrata Pugliese, misticanza, pomodori e bottarga di muggine

**130**

*Burrata, mixed leaves, tomatoes and mullet bottarga (D) (G) (V)*

Zuppa di zucca, funghi alla brace, cipolle e castagne alla brace

**120**



*Pumpkin soup, charcoal grilled mushrooms, onions and chestnuts (N)*

Con aggiunta di seppioline arrostitite

**160**

*With grilled baby cuttlefish (S)*

Carpaccio di Fassona, rucola, Parmigiano Reggiano e tartufo nero

**180**

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

## SELEZIONE DI CRUDI

### Raw seafood selection (S) (SS)

---

Il gran crudo di pesce in condivisione

*Selection of raw and marinated seafood to share*

*Oysters, scallops, langoustines, tiger prawns, amberjack, tuna and Mazara red prawns*

*For 2 people*      **700**

Con aggiunta di caviale

*With caviar*

**850**

## SELEZIONA I TUOI PREFERITI

### Select your favourite (S) (SS)

---

Ostriche Tsarskaya n\*2

**55**

*Tsarskaya oysters n\*2*

Ostriche Kelly n\*2

**50**

*Kelly oyster n\*2*

Gambero rosso di Mazara

**85**

*Mazara red prawn*

Tartare di ricciola

**75**

*Amberjack tartare*

Scampo

**120**

*Langoustine*

Tartare di tonno

**85**

*Blue fin tuna tartare*

Mazzancolla

**75**

*Sicilian tiger prawn*

Crudo di spigola

**140**

*Seabass carpaccio*

## CAVIALE

### Caviar (S)

---

Beluga 30 g

**1650**

Oscietra 30 g

**1100**

Beluga 50 g

**2800**

Oscietra 50 g

**1450**

Beluga 100 g

**5100**

Oscietra 125 g

**2500**

**I PRIMI PIATTI**

**Pasta and risotto**

---

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

Chitarrine di semola ai frutti di mare 220  
*Semolina chitarrine seafood (G) (S) (SS)*

Ravioli di ricotta, gamberi rossi del Mediterraneo e carciofi 230  
*Ravioli pasta, buffalo ricotta, mediterranean red prawns and artichokes (G) (D) (S) (LS)*

Fettucelle all'uovo con sugo di astice 285  
*Homemade fettucelle with lobster sauce (S) (G) (LS) (SS)*

Gnocchi di patate al pomodoro e Parmigiano Reggiano 160  
*Potatoes gnocchi with tomato sauce and Parmesan (V) (D)*

Spaghetti ai ricci di mare e limone 180  
*Spaghetti with sea urchins and lemon (G) (S) (SS)*

 Risotto, pomodoro alla brace, capperi e limone 160  
*Risotto, tomato, capers and lemon*

Fettucelle all'uovo con ragù di vitello 170  
*Homemade fettucelle with veal sauce (G) (LS)*

## DALLA BRACE

### *From the charcoal grill*

Branzino d'altura <i>Wild seabass</i>	<i>Minimum 2 people</i>	<b>460p.p</b>
Dentice d'altura <i>Wild snapper</i>	<i>Minimum 2 people</i>	<b>475p.p.</b>
Rombo selvaggio <i>Wild turbot (G)</i>	<i>Minimum 2 people</i>	<b>500p.p.</b>
Sogliola alla griglia <i>Wild dover sole (D) (G)</i>	<i>Minimum 2 people</i>	<b>350p.p.</b>
Grigliata mista di crostacei <i>Mixed grilled crustaceans (S)</i>		<b>595</b>
Grigliata mista di pesce <i>Mixed grilled wild fish (S) (SS)</i>		<b>450</b>
Trancio di ombrina con salsa mediterranea <i>Charcoal grilled wild corvina fillet with Mediterranean sauce (SS)</i>		<b>295</b>
Trancio di rombo sull' osso con salsa aglio, olio e peperoncino <i>Charcoal grilled wild turbot on the bone with garlic, chilli and extra vergin olive oil sauce</i>		<b>355</b>
 Cavolfiore alla brace, aglio, olio, peperoncino e crema di patate arrosto <i>Charcoal grilled cauliflower, garlic, chili, extra vergin olive oil and roasted potatoes pure</i>		<b>140</b>

## LE OPZIONI DI CARNE

### *The options of meat*

Costata di manzo senz'osso <i>Australian Beef rib-eye steak 250g</i>	<b>395</b>
Filetto di manzo <i>Australian tenderloin 600g</i>	<b>750</b>
Costata di Manzo con Osso <i>Bone in rib-eye</i>	<b>1200</b>

## I CONTORNI

### *The sides (VG)*

Patate novella, sale e rosmarino <i>Roasted potatoes and rosemary</i>	Misticanza <i>Mix leaves salad</i>
Millefoglie di patate fritte <i>Fried potatoes Millefeuille</i>	Carciofi alla brace <i>Charcoal grilled artichokes</i>
Pomodoro, Olio E.V. e basilico <i>Tomato, Oil E.V. and basil</i>	Verdure di stagione alla brace <i>Charcoal grilled vegetables</i>



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

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