

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 (VG)</i>	85
Insalata dello Yacht Club, avocado, mela verde, pesca, pomodorini e semi <i>Yacht Club salad, avocado, green apple, peach, tomatoes and mix seed (VG) (N)</i>	95
Burrata Pugliese, carpaccio di pomodori e basilico <i>Artisanal Burrata from Puglia, tomato`s carpaccio and basil (V)(D)</i>	115
Pizza burrata e tartufo nero <i>Burrata cheese and black truffle pizza (D)(G)(V)</i>	120
Fiori di zuccina ripieni con mozzarella, acciughe, e salsa di pomodoro <i>Zucchini Flower with mozzarella cheese, anchovies and cold tomato sauce (D)</i>	95
Crostone di pane, con Tonno, stracciatella e pomodorini secchi <i>Tuna Bruschetta, Stracciatella cheese and dry tomatoes (D)</i>	100
Fritto di Paranza <i>Mixed fried seafood "Paranza" style (G)(S)</i>	120
Insalata di mare, vongole, cozze, gamberi viola, polpo e seppia <i>Seafood Salad, clams, mussels, violet prawn, octopus and cuttlefish (S)</i>	140
Granchio reale dell'Alaska, limone, olio d'oliva e caviale <i>Alaskan king crab, lemon, olive oil and caviar (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

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>	For 2 person 550
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

BVLGARI

YACHT CLUB
DUBAI

PRIMI PIATTI**First courses**

Spaghetti al pomodoro <i>Spaghetti with tomato sauce (VG)</i>	120
Linguine, con vellutata di zucchine e menta fresca (VG) <i>Linguine with zucchini and fresh mint</i>	125
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, burro e tartufo <i>Homemade stuffed ravioli pasta with ricotta cheese, spinach, truffle and butter (G)(D)</i>	130
Calamarata alla Norma <i>Calamarata pasta with tomatoes sauce, eggplant and salted ricotta cheese (G)(D)</i>	170
Spaghettoni di Gragnano alle vongole <i>Gragnano "spaghettoni" with clams (G)(S)</i>	155
Spaghetti Mancini alla puttanesca, crudo di Gamberi e briciole di pane tostate <i>Spaghetti with puttanesca sauce, raw red prawns and breadcrumbs (G)(S)</i>	210
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</i> 325 p.p
Rombo alla griglia <i>Whole grilled turbot</i>	<i>Minimum 2 people</i> 350 p.p
Carni al taglio <i>Carving Meat</i>	
<i>Rib-eye 250g</i>	290
<i>T-Bone 650g</i>	900
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