

BVLGARI



YACHT CLUB  
DUBAI

## PER INIZIARE

### To start

Insalata dello Yacht Club, pera, zucca e noci <i>Yacht Club salad, pears, pumpkin and walnuts (VG)(N)</i>	85
Pizza burrata e tartufo nero <i>Burrata cheese and black truffle pizza (D)G(V)</i>	115
Fritto misto di mare   Calamari, gamberi, acciughe e zucchini <i>Mixed fried seafood / Squids, shrimps, anchovies and zucchini (G)(S)</i>	120
Polpo scottato, pesto pantesco, peperoni marinati e mandorle <i>Seared octopus, "pantesco" pesto, marinated red capsicum and almonds (D)(N)(S)</i>	110
Burrata Pugliese artigianale, melanzana affumicata, pomodorini e olio al basilico <i>Artisanal Burrata from Puglia, smoked eggplant, heirloom tomatoes and basil oil (V)(D)</i>	95
Manzo battuto a coltello, rosso d'uovo e scaglie di Parmigiano Reggiano 60 mesi <i>Hand chopped beef tartare, egg yolk and Parmigiano Reggiano shavings</i>	140

## PESCE CRUDO E CAVIALE

### Raw fish and caviar

Crudo di mare dello Yacht Club Ostriche Tsars kaya, capasante, polpo, ricciola, tuna, scampi, astice, gamberi viola e rossi di Mazara <i>Yacht Club selection of raw seafood</i> <i>Tsars kaya oysters, lobster, octopus, scallops, amberjack, tuna, langoustine, violet and Mazzara red prawns</i> <i>For 2 person</i>	850
Crudo di mare Ostriche Tsars kaya, capasante, scampi, ricciola, tonno e gamberi rossi <i>Selection of raw seafood</i> <i>Tsars kaya oysters, scallops, amberjack, tuna, langoustine and red Mazzara prawns</i> <i>For 2 person</i>	425
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
Carpaccio di ricciola, arance di Sicilia, olive e pistacchi piccanti <i>Amberjack carpaccio, Sicilian oranges, olives and spicy pistachio (N)</i>	110
Tartare di tonno pinna gialla, avocado, uovo di quaglia e crostini <i>Yellowfin tuna tartare, avocado, quail egg and croutons(G)</i>	140
Caviale Oscietra   capperi, albume e tuorlo d'uovo, erba cipollina, cipolla, cetriolini e blinis <i>Oscietra Caviar / capers, egg white and egg yolk, chives, white onion, gherkins and blinis (D)(G)</i>	
30 grams	600
50 grams	1000

BVLGARI



YACHT CLUB  
DUBAI

**PRIMI PIATTI**

*First courses*

Cacciucco alla Livornese <i>Seafood "Cacciucco" stew (S)</i>	<b>80</b>
Risotto agli scampi <i>Risotto with langoustines (S)(D)</i>	<b>290</b>
Culurgiones sardi "Cacio&Pepe", pecorino e tartufo nero <i>Sardinian ravioli "Cacio&amp;Pepe" filled with pecorino and black truffle (D)(G)</i>	<b>150</b>
Spaghettoni di Gragnano alle vongole <i>Gragnano "spaghettoni" with clams (G)(S)</i>	<b>130</b>
Spaghetto alla chitarra con ricci di mare, prezzemolo e limone <i>"Chitarra" spaghetti with sea urchins, parsley and Italian lemon (G)(S)</i>	<b>170</b>
Pappardelle fatte in casa con ragu di manzo e finferli <i>Homemade pappardelle with beef ragu and girolle mushroom (G)(D)</i>	<b>130</b>

**I SECONDI**

*Main courses*

La nostra Caponata <i>Our eggplant "Caponata" (VG)</i>	<b>110</b>
Milanese di rombo, insalata di carciofi, rucola e menta <i>"Milanese" turbot, fresh artichokes, rocket and mint salad (G)</i>	<b>220</b>
Sogliola atlantica alla "Mugnaia", asparagi e salsa ai limoni di "Sorrento" <i>"Mugnaia" Dover Sole with glazed asparagus and lemon Sorrento sauce (D)</i>	<b>280</b>
Branzino d'altura intero alla griglia o in crosta di sale <i>Whole line caught seabass grilled or salt crusted min 2 person /</i>	<b>300 p.p</b>
Grigliata mista Del Pescatore, verdure e salsa verde <i>Fisherman's mix grilled seafood, grilled vegetables and green sauce (S)</i>	<b>290</b>
	<i>For 2 people / 550</i>
La nostra selezione di tagli di Fassona, riduzione di manzo e patate dello Yacht Club <i>Our Premium Fassona cuts, beef jus and Yacht Club fries</i>	
	<b>Ribeye 250</b>
	<b>T-bone 800</b>
	<b>Tomahawk 880</b>
	<b>Porterhouse 960</b>

**CONTORNI**

*Sides*

<i>Patate arrosto al rosmarino</i> <i>Roasted rosemary potatoes</i>	<i>Verdure grigliate</i> <i>Grilled vegetables</i>
<i>Asparagi grigliati</i> <i>Grilled asparagus</i>	<i>Pomodori &amp; cipolla di Tropea</i> <i>Tomatoes &amp; Tropea onion</i>
<i>Broccolini piccanti</i> <i>Sautee spicy broccoli</i>	