

BVLGARI

LA SPIAGGIA

Pier Daniele Seu, pizzaiolo e imprenditore romano, ideatore di Seu Pizza Illuminati, ha creato il menu selezionando accuratamente i migliori ingredienti per il Bvlgari Resort Dubai. La sua pizza ha un'identità forte e parla un linguaggio visionario, all'avanguardia pur nel rispetto della tradizione.

È una pizza moderna, con una forte tecnica alle spalle, un impasto etereo in cui giocano un ruolo fondamentale gli ingredienti nel loro processo creativo di ogni ricetta. Nel menù propone le pizze della tradizione italiana e quelle legate a Roma con un'attenzione alle creazioni incentrate sulla materia vegetale e le pizze dolci. Seu Pizza Illuminati è la 3^a pizzeria Italiana e la 6^a al mondo per 50 Top Pizza. La pizza a il Caffé è la migliore pizza in UAE e la 14^a per Asia Pacific. Seu Pizza Illuminati è menzionato in tutte le guide enogastronomiche e in testate quali Forbes, Vogue, Conde Nast traveller.

Pier Daniele Seu, Roman pizzaiolo and entrepreneur, founder of Seu Pizza Illuminati, has created the menu by carefully selecting the best ingredients for the Bvlgari Resort Dubai. His pizza has a strong identity and speaks a visionary language, being avant-garde while respecting tradition.

It is a modern pizza, backed by strong technique, with an ethereal dough, where ingredients play a fundamental role in the creative process of each recipe. The menu offers traditional Italian pizzas and those related to Rome, with a focus on creations centered on plant-based ingredients and sweet pizzas. Seu Pizza Illuminati is the 3rd best pizzeria in Italy and the 6th best in the world according to 50 Top Pizza. The pizza at Il Caffé is the best pizza in UAE and the 14th best in the Asia-Pacific region. Seu Pizza Illuminati is mentioned in all gastronomic guides and in publications such as Forbes, Vogue, and Conde Nast Traveller.



MARGHERITA DOP

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

DIAVOLA

Tomato sauce, fior di latte, spicy salame, olives powder, espelette (G)(D)
180

PATATE E TARTUFO

*Truffle sauce, smoked provola cheese, purple potatoes, Parmigiano Reggiano cream
and fresh truffle slices (V)(G)(D)*
220

NAPOLI ESTIVA

*Yellow tomato sauce, Taggiasca olives, stracciatella cheese, anchovies, crushed fried
capers, pine nuts, confit tomatoes, oregano, basil leaves and lemon zest*
(G)(D)(N)(F)
200

(V) Vegetarian (S) Shellfish (F) Fish (N) Nuts (D) Dairy (G) Gluten

*All prices are in AED and inclusive of 7% municipality fees and 10% service charge and 5% VAT
Information concerning the presence of allergens or intolerances are available upon request.*