

BVLGARI

LA TERRAZZA

SFIZI

Fiori di zucca ripieni di ricotta, limone e menta
Zucchini flowers stuffed with ricotta, lemon, and mint (D) (G)
110


Calamari e gamberi fritti con salsa tartara
Crispy squids and prawns with tartara sauce (D) (F) (G) (S)
140

Arancini di riso con zafferano, manzo e piselli
Saffron arancini with beef and peas (D) (G)
100

Bruschetta al pomodoro e basilico 
Bruschetta with tomatoes and basil (G)
100

INSALATE

Insalata di pollo con bacon di vitello, lattuga e maionese al pomodoro
Chicken salad with veal bacon, lettuce and tomato mayonnaise (G)
145


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)
320


Panzanella con pomodori marinati e cetrioli
Panzanella salad with bread, marinated tomatoes and cucumbers (G)
110


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

Falafel | ceci, coriandolo e spezie arabe 
Minced chickpeas, coriander and Arabic spices
80

Zuppa di lenticchie, cipolla, aglio, curcuma, cumino e crostini 
Lentil soup with onion, garlic, turmeric, cumin and croutons (G)
60

FOCACCE


Stracciatella e pesto di pomodoro, mandorle e basilico
Stracciatella with tomato pesto, almonds and basil (G) (D) (N)
135

Bresaola, Parmigiano Reggiano e rucola
Bresaola with Parmigiano Reggiano and Arugula (D) (G) (N)
150

CLUB & BURGERS

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)
145

Hamburger di manzo Wagyu, provola dolce, pomodoro, lattuga e patate fritte
Wagyu beef burger, provola cheese, tomato, lettuce and French fries (G) (D)
200

Hamburger vegetale, maionese, pomodoro, lattuga e patate fritte 
Vegetarian burger, mayonnaise, tomato, lettuce and French fries (G)
145

Shawarma di pollo, pane saj, salsa tahina e salsa all'aglio
Chicken shawarma, saj bread, tahina sauce and garlic sauce (G) (D) (LS)
180

BOMBA

NIKO ROMITO

Pollo fritto, pomodoro, insalata, maionese e cetriolini
Fried chicken, tomato, salad, mayonnaise and gherkins (D) (G)

155

Mozzarella e pomodoro
Mozzarella and tomato (D) (G) (V)

110

Vitello tonnato
Milk-fed veal with tuna sauce (F) (G)

120

ANTIPASTI

Zuppa tiepida di pomodori arrosto con straciatella e pomodorini al forno

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

130

Burrata con pomodorini e basilico

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

145

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)

190

Parmigiana di melanzane

Eggplant parmigiana (D) (G)

140

PRIMI PIATTI

Spaghetti al pomodoro datterino e basilico fresco 

Spaghetti pasta with datterino tomato and fresh basil (G)

170

Tagliolini alla "puttanesca"

Fresh tagliolini pasta with tomato sauce, anchovies, capers and olives (G) (F)

180

Linguine alle vongole veraci del Mediterraneo e prezzemolo

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

200

Tagliatelle al ragù di carne

Homemade tagliatelle with beef and veal sauce (D)

200

Tortelli di patate con burro e salvia

Potato tortelli with butter and sage (G) (D)

190

Risotto ai frutti di mare

Seafood risotto (D) (F) (S)

220

SECONDI PIATTI

Zucchine romanesche alla griglia con menta e basilico ✓

Grilled Roman zucchini with mint and basil

200

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 con capperi, limone e prezzemolo

Seabass with capers, lemon and parsley (F)

340

Controfiletto di manzo alla griglia e spinaci

Charcoaled grilled beef sirloin and spinach

350

Cotoletta alla milanese

Milk-fed veal Milanese style (D) (G)

330

Fiorentina di manzo alla griglia (min. per 2 persone)

Charcoaled grilled beef T-Bone steak (min. for 2 guests)

1400

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)

260

CONTORNI

Purè di patate

Potato purée (D)

65

Spinaci saltati ✓

Sautéed spinach

65

Insalata di rucola e pomodorini ✓

Rocket and tomato salad

65

PIZZA BAR

PIER DANIELE SEU

LE PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA DOP

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

155

PATATE E TARTUFO

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

225

DIAVOLA

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

190

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)*

200

LE PIZZE SPECIALI

MARGHERITA ESTIVA

Stracciatella, basil pesto, confit datterini tomatoes, fresh basil (D) (G) (N)

200

GAMBERO ROSSO E PISTACCHIO


*Cherry tomatoes, grapefruit-whipped robiola, mandarin-marinated red prawns, pistachio crumble, bisque gel
& basil cress (D) (G) (N) (S)*

300

FIOR DI FRAGOLA

*Caramelized pizza topped with whipped cream, marinated strawberries, strawberry gel, dark chocolate chips
& fresh mint leaves (D) (G)*

100

() 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