

BVLGARI



YACHT CLUB
DUBAI

PER INIZIARE

To start

Insalata dello Yacht Club, legumi, zucca, asparagi e fagiolini <i>Yacht Club salad, legumes, pumpkin, asparagus and green beans (VG)(N)</i>	90
Insalata di quinoa, cetrioli, avocado, pomodorini, frutta secca e melograno <i>Quinoa salad with cucumber, avocado, cherry tomatoes, dry fruits and pomegranate (G)(V)</i>	85
Burrata Pugliese artigianale e caponata di melanzane <i>Artisanal Burrata from Puglia and eggplant caponata (V)(D)</i>	100
Pizza burrata e tartufo nero <i>Burrata and black truffle pizza (D)(G)(V)</i>	120
Tonno marinato all'aceto balsamico, melanzana affumicata e salsa alla senape <i>Sliced tuna marinated with balsamic, smoked eggplant and mustard dressing (D)</i>	130
Fritto di Paranza <i>Mixed fried seafood "Paranza" style (G)(S)</i>	120
Granchio reale dell'Alaska, burro al limone e salmoriglio <i>Alaskan king crab, lemon butter and salmoriglio (S)</i>	750
Tartare di Manzo tagliata al coltello e scaglie di grana <i>Hand chopped beef tartare and parmesan cheese (D)</i>	140
Carpaccio di Vitello, carciofi crudi, scaglie di parmigiano e tartufo bianco <i>Veal carpaccio, raw artichoke, parmesan cheese and white truffle (D)</i>	115

PESCE CRUDO E CAVIALE

Raw fish and caviar

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 persons / 550
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>	Per piece / 40
Carpaccio di branzino, arancia sanguinella, pomodri e fagiolini <i>Seabass carpaccio, blood orange, cherry tomatoes and green beans (D)(N)(S)</i>	125
Carpaccio di gamberi rossi, limone ed olio d'oliva <i>Red prawn carpaccio, lemon and olive oil (D)(N)(S)</i>	115
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	1,000

BVLGARI



YACHT CLUB
DUBAI

PRIMI PIATTI

First courses

Zuppa di pesce <i>Seafood soup (S)</i>	<i>For 2 persons / 350</i>
Minestrone <i>Minestrone soup (VG)(D)(N)</i>	80
Spaghettoni di Gragnano alle vongole <i>Gragnano "spaghettoni" with clams (G)(S)</i>	135
Spaghetto alla chitarra con ricci di mare, prezzemolo e limone <i>"Chitarra" spaghetti with sea urchins, parsley and Italian lemon (G)(S)</i>	170
Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, burro e tartufo <i>Homemade stuffed ravioli pasta with ricotta cheese and spinach, truffle and butter (D) (G)</i>	130
Tagliatelle fatte in casa con ragu di vitello <i>Homemade tagliatelle with veal ragu (G)(D)</i>	130
Fregola ai frutti di mare <i>Fregola pasta with seafood (G)(S)</i>	290
Risotto ai funghi selvatici <i>Wild mushroom risotto (D)</i>	170

I SECONDI

Main courses

La nostra parmigiana di melanzane <i>Our eggplant "Parmigiana" (V)(G)</i>	110
Seppioline in umido, pomodoro, patate e piselli <i>Baby cuttlefish, tomatoes sauce, potatoes and green peas (G)</i>	250
Rombo in crosta di prezzemolo e salsa mediterranea <i>Parsley crusted turbot with Mediterranean sauce (S)</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
Rombo alla griglia <i>Whole grilled turbot</i>	<i>Minimum 2 persons / 350</i>
Orata alla Palermitana <i>Seabream Palermitana style (G)</i>	280
Branzino d'altura intero alla griglia o in crosta di sale <i>Whole line caught seabass grilled or salt crusted</i>	<i>Minimum 2 persons / 325</i>
Carni al taglio <i>Carving Meat</i>	
<i>Rib-eye</i>	290
<i>T-Bone</i>	900
<i>Tomahawk</i>	1,300
CONTORNI	50
Sides	
Side dish of the day	
Patate fritte dello Yacht Club <i>Yacht Club style fries</i>	70