# L' ITALIA IN TAVOLA

## SOUP AND SALAD

ZUPPA DELLO CHEF
Chef's daily soup

INSALATA DI RADICCHIO, FINOCCHIO, SPINACI, AGRUMI, ZUCCA ARROSTO
Radicchio salad, fennel, spinach, roasted pumpkin

## STARTERS

CARPACCIO DI PERE, GORGONZOLA, NOCCIOLE CARAMELLATE, DRESSING ALLA MOSTARDA
Pear carpaccio, gorgonzola cheese, caramellaized walnuts, mustard dressing

GAMBERI SALTATI AL POMODORO, CROSTONE DI PANE
Sauteed prawns, tomato sauce, toasted Tuscan bread

UOVO POCHE', CREMA DI PATATE, FUNGHI MISTI, TARTUFO NERO
Poached egg, potato cream, mixed mushrooms, black truffle

PIZZETTA
Mozzarella cheese, confit tuna, caramelized red onions

## PASTA COURSE

RISOTTO ALLA ZUCCA, NOCCIOLE, FONDUTA DI PARMIGIANO
Pumpkin risotto, toasted hazelnuts, parmesan fondue

## MAIN COURSE

ORATA ARROSTO, CREMA DI ZUCCHINE, CAVOLO RICCIO, SALSA DI MELOGRANO
Pan-roasted sea bream, zucchini cream, kale, pomegranate sauce

**Or**

AGNELLO IN CROSTA DI ERBE, CREMA DI PEPERONE, VEGETALI ALLA GRIGLIA
Herb crust lamb chop, bell pepper cream, grilled vegetables

## DESSERT

ZEPPOLE CON CREMA E AMARENA, TORTA CAPRESE, GELATO ALLA STRACCIATELLA
Zeppole with pastry cream, caprese cake, stracciatella gelato

**AED 195 per person – Excluding Beverages**