# L' ITALIA IN TAVOLA

## SOUP AND SALAD

ZUPPA DELLO CHEF
Chef's daily soup

INSALATA DI INDIVIA GIALLA E ROSSA, DRESSING DI MOSTARDA E MIELE,
NOCI CARAMELLATE E GORGONZOLA
Yellow and red endive salad, candied walnuts, gorgonzola cheese, honey mustard dressing

## STARTERS

TONNO CONFIT, CETRIOLI, SEDANO, POMODORINI, PATATE E DRESSING AL LIMONE
Confit tuna, cucumber, celery, cherry tomato, potato, lemon dressing

MELANZANE ALLA SORRENTINA
Eggplant "alla Sorrentina", buffalo mozzarella and parmesan cheese, oven grated, tomato sauce

CALAMARI SALTATI, CREMA DI PISELLI, INSALATA DI FINOCCHI E AGRUMI
Sauteed squid, green peas cream, citrus, fennel salad

PIZZETTA
Beef prosciutto, stracciatella cheese, tomato sauce

## PASTA COURSE

GNOCCHI SARDI CON GRANCHIO REALE,
SALSA DI POMODORI GIALLI ARROSTO, BASILICO E OLIO ALLE ERBE
Sardinian gnocchi, king crab, roasted yellow cherry tomato sauce, basil, herbs oil

## MAIN COURSE

GAMBERI GRIGLIATI, INSALATA MISTA E SALMORIGLIO
Grilled prawns, mixed salad, salmoriglio sauce

**OR**

SCAMONE DI AGNELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA,
SPUMA DI POLENTA, VERDURE DI STAGIONE ARROSTO E SALSA DI AGNELLO
Slow cooked lamb ramp, polenta foam, seasonal roasted vegetables, lamb jus

## DESSERT

PARFAIT ALLA CILIEGIA CON SORBETTO AL LAMPONE, PANNACOTTA AL CIOCCOLATO,
COMPOSTA DI MANGO, GELATO ALLA STRACCIATELLA
Cherry parfait with raspberry sorbet, chocolate panna cotta, mango compote, stracciatella gelato

**AED 195 per person – Excluding Beverages**