BUSINESS LUNCH

Friday, November 27th, 2026

Two-Course AED 175 / Three-Course AED 195 "Excluding Beverages"

STARTER

ZUPPA DEL GIORNO
Chef's daily soup

INSALATA DI COUS COUS CON VERDURE MISTE E PESTO ALLA TRAPANESE
Cous cous salad, mixed vegetables and Trapani pesto

SALMONE CONFIT CON RAGOUT DI FAGIOLI CANNELLINI E OLIO ALLE ERBE AROMATICHE
Confit salmon, cannellini beans ragout, herbs oil

MAIN COURSE

CASERECCE FATTE IN CASA ALLA NORMA
House-made casarecce pasta, eggplant, corbarino tomato sauce, salted ricotta

GAMBERONI CROCCANTI CON BROCCOLINI ARROSTO E MAIONESE ALL'AGLIO
Crispy jumbo prawns, roasted broccolini, garlic mayo

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI VITELLO CON RUCOLA,
POMODORINI, SCAGLIE DI PARMIGIANO E DRESSING ALL'ACETO BALSAMICO
Veal striploin tagliata, arugula, cherry tomato, shaved parmesan, balsamic dressing

Milano Burger
Wagyu beef, plum tomato, arugula,
provolone cheese, Milano dressing

DESSERT

CHEESECAKE DI BURRATA CON GELATO ALLA VANIGLIA, CRUMBLE AL CIOCCOLATO E MIELE
Burrata cheesecake, vanilla gelato, chocolate crumble and honey

SELEZIONE DI GELATI FATTI IN CASA, LINGUE DI GATTO
Selection of home-made gelato, lingue di gatto biscuits

Abu Dhabi **Washington, D.C.**

All prices are in UAE Dirhams and are inclusive of applicable service charges and taxes