

L' ITALIA IN TAVOLA

SOUP AND SALAD

ZUPPA DELLO CHEF
Chef's daily soup

TARTARE DI MANZO, CAPPERI,
MAIONESE ALLA MOSTARDA, PECORINO DI PIENZA, TARTUFO (M, D)
Beef tartare, cappers, pecorino Pienza cheese, black truffle, mustard mayonnaise

STARTERS

INSALATA DI POMODORI, CIPOLLA ROSSA, POLVERE DI OLIVE, ORIGANO, PINOLI TOSTATI (N)
Pink tomato salad, red onions, olives powder, oregano, toasted pine nuts

GAMBERI ARROSTO, CREMA DI CAVOLFIORE, DRESSING AL MELOGRANO, AGRUMI, FINOCCHIO (C)
Pan-roasted shrimps, cauliflower cream, citrus, fennel, pomegranate dressing

INSALATA DI CALAMARI, PATATE, POMODORO SECCO, FAGIOLINI, SALMORIGLIO (SF)
Squid salad, potato, sundried tomato, green beans, salmoriglio sauce

PIZZETTA POMODORO, PROSCIUTTO DI MANZO E STRACCIATELLA (G, D)
Tomato sauce, beef prosciutto, stracciatella cheese

PASTA COURSE

GNOCHETTI SARDI, PESTO DI RUCOLA, POMODORO CONFIT, RICOTTA SALATA (G, D, N)
House-made gnochetti sardi pasta, rocket pesto, confit tomato, salted ricota cheese

MAIN COURSE

PUNTA DI PETTO BRASATA, PUREA SI PATATE, CAVOLO RICCIO SALTATO (D)
Braised brisket, mashed potatoes, sauteed kale

OR

BACCALÀ AL VAPORE, INSALATA DI QUINOA E VEGETALI, SALSA AL LIMONE (F, D)
Pan-roasted seabream, quinoa and vegetables salad, lemon sauce

DESSERT

TORTA DI MELE GELATO ALLA VANIGLIA, CREAM CARAMEL ALL'ARANCIA (G, D, N)
Apple cake with vanilla gelato, orange cream caramel

AED 195 per person – Excluding Beverages