

L' ITALIA IN TAVOLA

SOUP AND SALAD

ZUPPA DELLO CHEF
Chef's daily soup

INSALATA DI CUORI DI LATTUGA, SPINACI, RUCOLA, ZUCCA ARROSTO, PERE, NOCCIOLE
Baby gem salad, spinach, rocket, roasted pumpkin, pear, hazelnuts

STARTERS

LATTUGA ROMANA ALLA GRIGLIA, CEASER DRESSING, PARMIGIANO, LIMONE CANDITO
Grilled Romain salad, ceaser dressing, parmigiano cheese, candied lemon

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO, MOUSSE DI AVOCADO, AGRUMI, CROSTINI DI PANE
Smoked salmon carpaccio, avocado mousse, citrus, bread croutons

UOVO POCHE CROCCANTE, CREMA DI PATATE, FUNGHI SALATATI, OLIO AROMATIZZATO AL TARTUFO
Crunchy poached egg, potato cream, sauteed mushrooms, aromatic truffle oil

FOCACCINA FARCITA
House-made focaccia bread filled with bresaola, stracciatella cheese, rocket, sun-dried tomato

PASTA COURSE

RAVIOLI RIPIENI DI SPINACI E VITELLO BRASATO, SALSA DI POMODORO ARROSTO, JUS DI VITELLO
House-made spinach and braised veal ravioli pasta, roasted tomato purée, veal jus

MAIN COURSE

SUPREMA DI POLLO RIPIENA DI FUNGHI E PECORINO, PATATE FONDENTI, CREMA DI PSINACI
Chicken supreme filled with mixed mushrooms and pecorino, potato fondant, spinach cream

OR

SPIEDINO DI PESCE E CROSTACEI MISTO, MAIONESE AL BASILICO, INSALATA MISTA
Mixed fish and crustacean skewers, basil mayo, mixed salad

DESSERT

PROFITEROLE CON CREMA AL CARMELLO,
TARTELLETTA CREMA PASTICCERA ALLA FRUTTA, GELATO ALLA NOCCIOLA
Caramel cream profiterole, patisserie cream fruit tart, hazelnuts gelato

AED 195 per person – Excluding Beverages