

BUSINESS LUNCH

Friday, October 9th, 2026

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

STARTER

ZUPPA DEL GIORNO
Chef's daily soup

CARPACCIO DI ROAST BEEF, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, DRESSING AL BALSAMICO
Roasted beef, rocket salad, shaved parmesan, balsamic dressing

INSALATA ROMANA ALLA PIASTRA, PARMIGIANO, CAESAR DRESSING
Pan-roasted Romain salad, parmesan cheese, Caesar dressing

MAIN COURSE

ORECCHIETTE, CREMA DI CAVOLFIORRE, PANE CROCCATE ALLA PANCETTA
House-made orecchiette pasta, cauliflower cream, beef pancetta panure

GAMBERONI ALLA GRIGLIA, CREMA DI ZUCCHINE E MENTA, INSALATA DI FINOCCHIO E ARANCIA
Grilled king prawn, zucchini and mint cream, orange and fennel salad

SCAMONE DI AGNELLO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI CAROTE, VEGETALI DI STAGIONE SALTATI
Sous-vide lamb rump, carrot cream, sauteed seasoned vegetables

Milano Burger

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

DESSERT

FRAGOLE MARINATE ALL'ACETO BALSAMICO E BASILICO, GRANOLA, SPUMA DI YOGURT
Marinated strawberry in balsamic vinegar and basil, granola crumble, yoghurt espuma

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