

BUSINESS LUNCH

Wednesday, October 14th, 2026

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

STARTER

ZUPPA DEL GIORNO
Chef's daily soup

CIALLEDDA PUGLIESE
Apulian Cialleda with potato, cucumber, red onion, green beans, cherry tomato, oregano

CARPACCIO DI SALMONE, CREMA DI AVOCADO, AGRUMI, NOCCIOLE TOSTATE
Salmon carpaccio, avocado cream, citrus, toasted hazelnuts

MAIN COURSE

RAVIOLONE RIPIENI DI RICOTTA E FUNGHI, CREMA DI PREZZEMOLO, FUNGHI MISTI
House-made raviolone filled with mushrooms and ricotta cheese, parsley cream, mixed mushrooms

ORATA ALLA PIASTRA, CAVOLO RICCIO SALTATO, SALSA DI MELOGRANO
Pan-roasted seabream, sauteed kale, pomegranate salsa

INVOLTINO DI POLLO RIPIENO DI PATATE E PEPERONI, PATATE ARROSTO, INSALATA MISTA
Chicken roulade filled with potato and bell pepper, roasted potatoes, mixed salad

Milano Burger

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

DESSERT

GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO MONTATO, ANANAS ARROSTO, SORBETTO AL MANGO
Whipping white chocolate ganache, roasted pineapple, mango sorbet

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