

BUSINESS LUNCH

Thursday, September 17th, 2026

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

STARTER

ZUPPA DEL GIORNO
Chef's daily soup

INSALATA DI MARE
Sea food salad, cucumber, potato, green beans, cherry tomato

FRITTATINA, FONDUTA DI PECORINO, NOCCIOLE TOSTATE, OLIO AL CIPOLLOTTO
Egg frittatina, pecorino cheese fondue, toasted hazelnuts, spring onion oil

MAIN COURSE

MEZZE MANICHE AL RAGOUT DI ANATRA
House-made mezze maniche pasta, duck ragout

SALMONE ARROSTO, PUREA DI PORRO, INSALATA DI FINOCCHI, AGRUMI
Roasted salmon, leek purée, fennel salad, citrus

COSTOLETTE DI AGNELLO IN CROSTA DI NDUJA, CREMA DI PATATE E ZAFFERANO, CAVOLETTI DI BRUXELLES
Roasted lamb chop nduja crust, potato and saffron cream

Milano Burger

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

DESSERT

SBRICIOLONA AI FRUTTI ROSSI E RICOTTA, GELATO ALLE NOCCIOLE
Berries and ricotta cheese crumble cake, hazelnuts gelato

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