BUSINESS LUNCH

Thursday, October 19th, 2026

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

STARTER

ZUPPA DEL GIORNO
Chef's daily soup

INSALATA MISTA, MELA, FORMAGGIO DI CAPRA, NOCI, MIRTILLI SECCHI, DRESSING AL LIMONE
Mixed salad, goat cheese, walnuts, dried cranberry, lemon dressing

CARPACCIO DI ROASTBEEF, INSALATA DI RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, DRESSING ALLA MOSTARDA
Roast beef carpaccio, rocket salad, parmesan shaved, mustard dressing

MAIN COURSE

GNOCCHI SARDI AL RAGOUT DI POLPO
House-made gnocchi Sardi pasta, octopus ragout

SALMONE ALLA PIASTRA, CREMA DI POMODORO ARROSTO, SCAROLA SALTATA
Pan-roasted salmon, roasted tomato cream, sauteed escarole

GUANCIA DI VITELLO BRASATA, CREMA DI POLENTA, SPINACI
Braised beef cheek, polenta creamy, spinach

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

DESSERT

CREMAUX AI LAMPONI E VANIGLIA, GELATO AL PISTACCHIO
Vanilla raspberry crémeux, pistachio 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