

## مقبلات | Starter

Duck foie gras variation* كبد البطة المتنوعة	145	Scallops with pumpkin and black truffle المحار مع القرع و الكمة السوداء	160
Marinated buffalo fillet with smoked ricotta and aromatic tomato لحم فيلية المتبل والمقدم مع جبنة الريكوتا المدخنة والطماطم	126	Perfume of Sicily cous cous with prawns in tempura كوسكوس مع روبيان تامبو ا	165
Beef tartare with quail egg (R)* لحم عجل غير مطهو مع بيض السمان	155	Lobster medallion with avocado and tomatoes شرائح أم الروبيان مع الأفوكادو والبندورة	185
Scampi tartare with watermelon and feta cheese روبيان تارتار مع البطيخ و جبنة الفيتا	160	White asparagus on smoked potato foam (V)* هليون أبيض مع رغوة البطاطا المدخنة	155
Burrata with mixed greens and basil oil (V) بوراتا مع الخضار ومقدمة مع زيت الحبق	120	Pinzimonio 2018 بنزيمونيو 2018	85
Crispy octopus with seaweed, pomegranate and green apple لحم الأخطبوط المسلوقة على درجة منخفضة مع الرمان والتفاح الأخضر	160	Artichoke composition with topinambur and lettuce sauce (V) خرشوف متنوع مع صلصة الخس	90
Citrus marinated amberjack on avocado cream (R) سمك أمبردجاك متبل بالليمون ومقدم مع الأفوكادو	130	Salad with herbs, mango and pistachio pesto (V) سلطة الأعشاب مع المانجا ومعجون صلصة الفستق	85
Tuna variation (R) التونة المتنوعة	115		

## طبق ما قبل الرئيسي | Intermezzi

Fettuccine with black truffle* فوتنتشيني مع صلصة الكماء الاسود	180	Mushroom tortellini on spinach foam and black truffle (V)* التورتيليني بالفطر والسبانخ	95
Seafood spaghetti with parsley foam سباغيتي البحريرات المشكلة مع رغوة البقدونس	195	White truffle risotto ريزوتو مع الكمة البيضاء	220
Linguine with pesto on burrata (V) لينغويني مع البيستو، البوراتا والطماطم	95	Cacio e Pepe meet Amatriciana* تورتيليني مع البهارات وماء الطماطم	175
Fagottelli carbonara (V)* فاجوتيللي كاريونار	95		

## الطبق الرئيسي | Main Course

Dover sole fillet with asparagus سمك الصول مع الهليون	310	Duck breast on topinambur puree, bok-choy and raspberries صدر البط مع الخرشوف والماقوف الصيني والتوت	205
Sea bass fillet with carrot, zucchini and wild berries سمك القاروس مع الجزر والكوسى الابطالية وصلصة التوت البري	210	Veal with pistachio and radicchio لحم العجل الحلبي مع الفستق الحلبي والخس	240
Salt baked sea bass with cauliflower, truffle sauce and orange perfume سمك القاروس المطبوخ بعجينة الملح والقرنبيط والمقدم مع صلصة الكماء	225	Lamb in spicy crust with smoked eggplant puree شرائح لحم الخروف مع مقرمش الفلفل ومهروس الباذنجان	210
Black cod with wasabi, beetroot and orange سمك الكود مع مع الوسابي والشمندر والبرتقال	225	Beef tenderloin with bell pepper and potato gratin* لحم العجل التندرلويين مع الفليفلة والبطاطا المحمص بالفرن	255
		Chicken breast on artichoke and black truffle* صدر الدجاج مع الارضي شوكي والكماء الاسود	175

## أطباق جانبية | Side Dish

Calabrian vegetables خضار كالابريان	47	Parmigiana di melanzane ميلانيز الباذنجان	47
Truffle mashed potatoes بطاطا مهروسة مع الكمة	55	Green asparagus gratinated with Grana Padano* هليون أخضر مع الغرانا بادانو	47
Baked potatoes with rosemary البطاطا المشوية مع الروزماري	47		

\*Chef recommendation for white Alba truffle, per gram 63AED

(R) Raw food طعام طازج غير مطهو (A) Alcohol كحولي (V) Vegetarian نباتي

For special dietary requirements or allergies and if you wish to know more about the food ingredients, please ask your server  
لمن لديهم متطلبات غذائية خاصة أو أي حساسية ويرغبون في معرفة المكونات الغذائية المستخدمة، فمن فضلك اطلب استفسار من مدير المطعم

All prices are inclusive of 7% municipality fee, 10% service charge and 5% VAT  
جميع الاسعار بالدرهم الاماراتي وتشمل 10% رسوم بلدية و 10% رسوم خدمة و 5% ضريبة القيمة المضافة