

L' ITALIA IN TAVOLA

Restaurant Chef Delfino Chiarello



SOUP AND SALAD

ZUPPA DELLO CHEF
Chef's daily soup

INSALATA DI GAMBERONI ALLA CATALANA
Shrimps salad catalana style

STARTERS

GORGONZOLA INDIVIA E NOCI
Mixed endive, gorgonzola cheese, roasted pear, walnuts

BRUSCHETTA CON POMODORI E PESTO DI BASILICO
Tomato and basil pesto bruschetta

CROCCHETTE DI BACCALÀ CON FONDUTA DI PECORINO
Potato and cod croquette, pecorino fondue

MELANZANE CON POMODORI ARROSTO,
CREMA DI BASILICO E BUFALA
Roasted baby eggplant, candied tomatoes, basil purée,
Buffalo mozzarella cream

PANZEROTTI CON PROSCIUTTO, MOZZARELLA E POMODORO
Fried panzerotti stuffed with tomato, veal ham and mozzarella

MAIN COURSE

RISOTTO AGLI ASPARAGI CON ROBIOLA
Asparagus risotto, Robiola cheese crumble

MEZZE MANICHE ALLA NERANO
House-made fresh mezze maniche pasta, zucchini basil sauce

POLPETTE DI WAGYU AL SUGO
Wagyu meatballs, tomato sauce, focaccia bread

DESSERT

TIRAMISÙ
Classic Tiramisu

MACEDONIA DI FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO
Fruit salad and berries

AED 195 per person – Excluding Beverages