

L'ITALIA IN TAVOLA

Restaurant Chef Delfino Chiarello

SOUP AND SALAD

ZUPPA DELLO CHEF
Chef's daily soup

TONNO PATATE FAGIOLINI
Confit tuna potato green beans lemon dressing red onion

STARTERS

UOVA, ASPARAGI E PARMIGIANO
Asparagus poached egg, parmesan fondue and croutons

BRUSCHETTA CON POMODORI, E BASILICO
Tomato and basil bruschetta

FRITTELLE DI ZUCCHINE, RICOTTA E PESTO AL BASILICO
Zucchini croquette, candied cherry tomato, basil pesto

MORO AL VAPORE CON PAPPÀ AL POMODORO
Poached black cod with pappà al pomodoro

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

MAIN COURSE

RISOTTO CAPRESE
Risotto with tomato, buffalo mozzarella, basil

ZITI AL LIMONE E GRANCHIO
House-made lemon Ziti pasta, crab meat

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

SPIEDINO DI SALMONE CREMA DI MELANZANE
Grilled salmon skewers, roasted eggplant purée, mix salad

DESSERT

TIRAMISÙ
Classic Tiramisu

MACEDONIA DI FRUTTA E FRUTTI DI BOSCO
Fruit salad and berries

AED 195 per person – Excluding Beverages