

Antipasti/Starter	AED	Secondi piatti/Main dishes	AED
<b>Antipasto Italiano</b> <b>P</b> <i>Selection of Italian cold cuts, parma ham, salami, bresaola, Porchetta, coppa,</i>	99	<b>Filetto di salmone in crosta di erbe con salsa agli agrumi</b> <i>Herb crusted baked salmon with sautéed asparagus, roasted turned potatoes and citrus sauce</i>	115
<b>Funghi ripieni</b> <b>V</b> <i>Ricotta cheese stuffed mushrooms served with baby leave salad</i>	66	<b>Scaloppine di pollo alla milanese</b> <i>Chicken escallops Milanese style with roast potatoes, cherry tomatoes and rocca salad</i>	93
<b>Fritto misto di pesce con salsa piccante</b> <i>Fried calamari rings, prawns and a fritter combination of sea scallop and chickpeas served with a spicy dip</i>	71	<b>Tagliata di manzo con riduzione al balsamico</b>  <i>Grilled tenderloin sliced with balsamic reduction, served with baby leave salad, parmesan flakes and fries</i>	137
<b>Zuppe/Soup</b>		<b>Costata di manzo alla fiorentina</b> <i>Grilled T-bone steak florentina style served with roast potatoes and glazed vegetables</i>	264
<b>Minestrone</b> <b>V</b> <i>Classic vegetable soup with pesto</i>	44	<b>Pizza</b>	
<b>Zuppa di pesce Siciliana</b>  <i>Traditional seafood soup Sicilian style</i>	82	<b>Leonardo</b> <i>Tomato, mozzarella cheese, bresaola, rocket salad and parmesan</i>	88
<b>Insalate/Salad</b>		<b>Da Vinci</b> <b>V</b> <i>Tomato, mozzarella cheese, apple, gorgonzola and balsamic vinegar</i>	71
<b>Insalata gioconda con salsa di melograno</b> <b>V</b> <i>Frise, rocca, cherry tomato with Pomegranate vinaigrette</i>	49	<b>Margherita</b> <b>V</b> <i>Tomato, mozzarella cheese, oregano</i>	55
<b>Insalata tricolore con salsa all'aceto balsamico</b> <b>V</b> <i>Rocca salad, mozzarella, cherry tomatoes with balsamic dressing</i>	49	<b>Vegetariana</b> <b>V</b> <i>Tomato, mozzarella cheese, grilled vegetables</i>	66
<b>Insalata sfiziosa condita con vinaigrette alla senape e limone</b> <b>V</b> <i>Mixed lettuce, cucumber, green apple, green tomato, avocado with lemon mustard vinaigrette</i>	55	<b>Biancaneve</b> <b>V</b> <i>Mozzarella, taleggio, gorgonzola and parmesan cheeses with black olives</i>	77
<b>Insalata caprese</b> <b>V</b> <i>Buffalo mozzarella, roma tomatoes, rocca and extra virgin olive oil</i>	71	<b>Diavola</b> <b>SP</b> <i>Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, red chili</i>	77
<b>Insalata d'aragosta e avocado con salsa allo yogurt e basilica</b> <i>Lobster and avocado salad with basil yogurt dressing.</i>	165		
<b>Primi piatti/Pasta</b>	<b>S</b>	<b>R</b>	
<b>Rigatoni ai funghi porcini</b> <b>V</b> <i>Home-made rigatoni with porcini mushroom and tomato sauce</i>	77	110	<b>Bufalina</b> <b>V</b>  <i>Tomato, buffalo mozzarella, fresh basil</i>
<b>Cannelloni di ricotta e spinaci</b> <b>V</b> <b>N</b> <i>Home-made stuffed cannelloni with ricotta cheese and spinach, baked with béchamel sauce</i>	49	71	<b>Frutti di mare</b> <i>Tomato, mozzarella cheese, shrimps, mussels, calamari</i>
<b>Gnocchetti con crema di asparagi e salmone affumicato</b> <i>Home-made potato dumpling tossed in smoked salmon and asparagus cream sauce</i>	55	82	<b>Mare e monti</b> <i>Tomato, mozzarella cheese, shrimps, mushrooms and garlic</i>
<b>Spaghetti ai frutti di mare</b> <i>Spaghetti tossed in seafood, garlic, tomato sauce and fresh basil</i>	55	82	<b>Capricciosa</b> <i>Tomato, mozzarella cheese, olives, artichokes, mushrooms, beef bacon</i>
<b>Tagliatelle verdi al ragu' d'agnello</b> <i>Spinach tagliatelle with lamb bolognese</i>	49	71	<b>Napoletana</b> <i>Tomato, mozzarella cheese, anchovies and capers</i>
<b>Lasagna emiliana</b> <i>Lasagna with beef, tomato and béchamel sauce</i>	49	71	<b>Family pizza XL (good for sharing)</b> <i>Choice of any pizza topping</i>
<b>Risotto carbonara</b> <i>Risotto with beef bacon, parmesan cheese and parsley</i>	55	82	<b>Additional ingredients:</b>
<b>Riso venere con calamari</b> <i>Venus black rice with calamari</i>	55	82	<b>Uova di quaglia/Quail eggs</b> 33
<b>Additional ingredients:</b>			<b>Tartufo nero/Black truffle</b> 66
<b>Tartufo nero/Black truffle</b> 66			<b>Aragosta/Lobster</b> 154
<b>Aragosta/Lobster</b> 154			<b>Granchio/Crab meat</b> 66
<b>Granchio/Crab meat</b> 60			<b>Gamberoni/Prawns</b> 66
<b>Gamberoni/Prawns</b> 66			<b>Salmone affumicato/Smoked salmon</b> 55
			<b>Dolci/Dessert</b>
			<b>Panna cotta con salsa di fragole</b> <i>Classic Italian cooked cream dessert served with strawberry coulis</i>
			<b>Tiramisu</b> <i>Italian classic coffee flavored dessert with finger biscuits and mascarpone cheese.</i>
			<b>Semifreddo al caramello</b> <i>Caramel parfait with chocolate sauce</i>

درهم اماراتي	الأطباق الرئيسية	درهم اماراتي	انتقياستي / مقبلات
115	فلينو دي سلمون ان كروستا دي ايرب كون سالسا اجليو اجرومي سلمون مخبوز مع الاعشاب ويقدم مع الاسباراجوس والبطاطس المشوية وصوص الحمضيات	99	انتقياستو إيطاليانو P اختيارك من اللحوم الباردة الايطالية ، بارما لحم الخنزير ، سلامي ، بورشيتا ، كوبا ، واليريسولا
93	اسكالوبيني دي بولو الا ميلانيزي دجاج اسكالوب علي طراز ميلانو يقدم مع بطاطس مشوية وسلطة جرجير وطماطم شيري	66	فونغي ريبيني V جينة الريكوتا المحشية بالفطر تقدم مع السبانخ
137	تاغلياتا دي مانزو كون ريد زون الا بلسميكو شرائح اللحم مع صوص البلسمك تقدم مع سلطة السبانخ شرائح جينة البارميزان والبطاطس المقلية	71	فريتو ميستو دي بيتشي كون سالسا بيكاتي حقات كالاماري المقلية ، الجمبري ، مزيج من الأسكالوب البحري والحمص يقدم مع صوص حار
264	كوستا دي مانزو الا فلورنتينا شريحة لحم تي-بون تقدم مع بطاطا مشوية وخضراوات البيتزا	45	منيستروني V شورية الخضار الكلاسيكية مع البيستو
88	ليوناردو طماطم ، جينة موتزاريللا ، بريسولا ، سلطة جرجير وجبن بارميزان	82	زوبا دي بيتشي سيسليانا شورية المأكولات البحرية التقليدية على طراز صقلية
71	دافنشي V طماطم ، جينة موتزاريللا ، شرائح تفاح ، جبن غورغانزولا وخل بلسمي	49	انسالاتا دي كوندا كون ميلو جرانو V سلطة الخس مع الجرجير وطماطم شيري وصلصة الخل والرومان
55	مارجريتا V طماطم ، جينة موتزاريللا ، اوريجانو	49	انسالاتا تريكولورا كون سالسا الا اكيو بلسميكو V سلطة الجرجير والجينة الموتزاريللا مع الطماطم وخل البلسمي
66	فيجيتارينا V طماطم ، جينة موتزاريللا ، خضروات مشوية	55	انسالاتا سفيزيوسا كونديتا فنجرينا الا سنيبي اي ليمون V خس مشكل ، خيار ، تفاح أخضر ، طماطم خضراء ، أفوكادو مع صلصة الليمون بالخب والماسترد
77	بينكافيا V جبن موتزاريللا ، تالغيو ، جورجونزولا وجينة البارميزان مع الزيتون الأسود	71	انسالاتا كابريس V جينة موتزاريللا ، طماطم ، جرجير وزيت الزيتون
77	ديافولا SP طماطم ، جينة موتزاريللا ، سلامي حار ، فلفل أحمر	165	انسالاتا دي اراجوستا افوكادو كون سالسا الويوجرتي اي بلسميكو سرطان البحر مع الافوكادو وصوص الزبادي
82	بوفالينا V طماطم ، جينة موتزاريللا ، ريحان طازج		الباستا / البريمي بيتاتي
77	فروتا ديماري طماطم ، جينة موتزاريللا ، جمبري ، بلح البحر ، حبار	110	ريجاتوني فونجي بورشيني V ريجاتوني على الطريقة المنزلية مع فطر البورشيني وصوص الطماطم
77	ماري مونتي طماطم ، جينة موتزاريللا ، جمبري ، مشروم ، ثوم	71	49 كانيلوني دي ريكوتا اي سبيناتشي NV كانيلوني علي الطريقة المنزلية محشية بجبن الريكوتا والسبانخ مخبوزة مع صوص البشاميل
82	كابريشوسا طماطم ، جينة موتزاريللا ، زيتون ، خرشوف ، فطر، لحم المقدد	82	55 نيوكي كون كريما دي اسباراجي اي سالمني افوميكاتو فطائر البطاطا مع صوص كريمة الاسباراجوس والسلمون المدخن
71	نابوليتانا طماطم ، جينة موتزاريللا ، الأنشوجة والكبرز	82	55 اسباجتي فروتي ديماري اسباجتي مع المأكولات البحرية والثوم وصلصة الطماطم والريحان الطازج
143	البيتزا العالمية اختيار اي من مكونات البيتزا السابقة		
	مكونات اضافية:		
33	بيض السمان	71	49 تالياتلي فيردي الا راجو دالجنيللو تالياتلي السبانخ مع بولونيز لحم الخروف
66	فطر الترافيل الاسود		
154	سرطان البحر	71	49 لازانيا ايميليانا لازانيا باللحم مع صوص الطماطم والبشاميل
66	لحم الكابوريا		
66	جمبري		
55	سلمون مدخن	82	55 ريسوتو كاربونارا ريزوتو مع لحم البقر المقدد ، جينة البارميزان والبقدونس
	الحلويات	82	55 ريزو فينيري كون كلماري فينوس الارز الاسود مع الكلماري
44	باتاكوفا تقدم مع صوص بالفراولة		
44	تيراميسو حلوي بطعم القهوة مع اصابع البسكويت وجينة الماسكربوني	66	
44	سيموفريد الاكراملو بارفيت بالكراميل مع صوص الشوكولاتة	154	
		60	
		66	