Appetizers / Antipasti
المقبلات

Carpaccio Di Manzo **180**
Thin Slices of Beef Tenderloin with Olive Oil, Balsamic Vinegar and Parmesan Cheese
كارباتشو اللحم البقري
شرائح لحم التندرليون البقري مع زيت الزيتون، خل البلسمك وجبن البارميزان

Insalata Di Pomodoro e Cipolla **115**
Tomato and Onion Salad, Dressed with Olive Oil and Oregano
سلاطة الطماطم والبصل
سلاطة الطماطم والبصل المُتبلة بصوص زيت الزيتون والأوريجانو

Insalata Di Granchio con Tartare Di Avocado e Salsa Di Pomodorini Ciliegia **155**
Crab Salad on Avocado Tartar with Cherry Tomatoes Coulis
سلاطة الكابوريا
سلاطة الكابوريا مع ترتار الأفوكادو والطماطم الكرزية

Gamberoni Piccanti con Cannelini all'aceto Balsamic **270**
Spicy Tiger Prawns on a Bed of Italian White Beans, Dressed with Balsamic Vinegar
الروبيان الحار
الروبيان الحار على فرشة من حبوب الفاصوليا الإيطالية البيضاء والمُتبل بصوص خل البلسمك

Insalata Caprese **205**
Fresh Buffalo Mozzarella, Tomatoes and Sweet Basil,
Seasoned with Balsamic Vinegar and Olive Oil
سلاطة كابريسي
جبنة الموزاريلا البافلو الطازجة، الطماطم والريحان الحلو المتبل بخل البلسمك وزيت الزيتون

Arugula Salad **115**
Arugula Leaves with Olive Oil, Lemon,
Parmesan Cheese and Freshly Ground Black Pepper
سلاطة الجرجير
أوراق الجرجير مع زيت الزيتون، الليمون، جبن البارميزان والفلفل الأسود المطحون الطازج

Antipasto Misto **160**
Selection of Italian Appetizers
Pickled Artichokes, Stewed Mushrooms, Sun-dried Tomatoes,
Pickled onions and Vegetables Medley
تشكيلة من المُقبلات الإيطالية
الخرشوف المخلل، الفطر المطهو، الطماطم المجففة تحت أشعة الشمس، البصل المُخلل وخضروات البحر المتوسط

All above prices included service charge and all applicable taxes
تتشمل جميع الأسعار المذكورة أعلاه رسوم الخدمة والضريبة المُطبقة

Soup / Minestre
الحساء / الشوربة

Minestrone Di Verdura Di stagione al Pesto **140**
Traditional Italian Vegetables Soup with Basil

مينيستروني الخضروات الموسمية مع البيستو
حساء الخضروات على الطريقة الإيطالية التقليدية مع الريحان

Zuppa Toscana **220**
Italian Sausage, Crushed Red Peppers, Diced white Onion,
Beef Bacon, Garlic Puree, Chicken Bouillon, Heavy Cream and Potatoes

حساء توسكانا
السجق الإيطالي، الفلفل الأحمر المجروش، مكعبات البصل الأبيض، شرائح اللحم البقري المقدد، هريس الثوم، مرق الدجاج، كريمة ثقيلة وبطاطس

Zuppa Di Pesce **280**
Italian Fish & Seafood Stew, Served with Rustic Italian Garlic Bread,
And Drizzled with Olive Oil

حساء السمك
حساء يخنة السمك والمأكولات البحرية الإيطالية تُقدم مع خبز الثوم الإيطالي المُبلل بفرشاة من زيت الزيتون

Crema Di Pomodoro **160**
Traditional Creamy Tomato Soup
Garnished with Crumbled Cooked Bacon and Pancetta Croutons

شوربة الطماطم بالكريمة
شوربة الطماطم الكريمية التقليدية المزخرفة بمكعبات اللحم البقري المُقدد ومكعبات الخبز المُحمصَة

Zuppa Di Funghi Porcini con Crostini **210**
Porcini Mushroom Soup with Focaccia croutons

شوربة فطر البورسيني مع الكروستيني
شوربة فطر البورسيني المزخرفة بمكعبات خبز الفوكاتشيا المُحمَصة، تُقدم مع الكروستيني (مقبلات إيطالية تتكون من شرائح صغيرة من الخبز المُحمَص أو المشوي، قد تشتمل الطبقة العلوية على مجموعة متنوعة من الأجبان واللحوم والخضروات المختلفة أو يمكن تقديمها ببساطة بفرشاة من زيت الزيتون والأعشاب أو الصلصة)

All above prices included service charge and all applicable taxes
تتشمل جميع الأسعار المذكورة أعلاه رسوم الخدمة والضريبة المُطبقة

Pasta / Pasta
المعكرونة

Spaghetti con Frutti Di Mare al Pomodoro **285**
Seafood and Tomato Spaghetti

سباجيتي مع فواكه البحر وصلصة الطماطم

Spaghetti all' Aragosta **1200**
Lobster and Oven Dried Tomatoes Spaghetti

سباجيتي مع الاستاكوزا
سباجيتي مع الاستاكوزا والطماطم المجففة بالفرن

Fettuccine Alfredo **230**
Fettuccine Topped with Homemade Rich Decadent Alfredo Sauce

فيتوتشيني ألفريدو
معكرونة فيتوتشيني المغطاة بصوص الألفريدو الغني

Penne Arrabiata **160**
A Widely Popular Italian Pasta with Spicy Tomatoes Souce,
Garnished with Italian Herbs and Grated Parmesan Cheese

بيني أرابياتا
المعكرونة الإيطالية الأشهر على نطاق واسع مع صوص الطماطم الحار والمُزينة بالأعشاب الإيطالية وجبنة البارميزان المبشورة

Lasagne Bolognaise **215**
Baked Layers of Flat Lasagna Noodles,
With Alternating Layers of Slow-cooked Bolognese Sauce, Béchamel and Parmesan Cheese

لازانيا بولينيز

طبقات من شرائط معكرونة اللازانيا المُسطحة المخبوزة يتخللها طبقات من صوص اللحم البقري المفروم المطهو ببطء، البشاميل وجبن البارميزان

Ravioli **230**
Flat Pasta Stuffed with Ricotta Cheese and Smoked Salmon,
On Creamy Tomato Sauce

رافيولي
شرائح المعكرونة المُسطحة المحشية بجبنة الريكوتا والسلمون المُدخن عليها صوص الطماطم بالكريمة

Pappardelle **210**
Large Pasta on Saffron Sauce, Strips of Fresh Duck Breast and Broccoli

باباردیلي
شرائط المعكرونة العريضة عليها صوص الزعفران، شرائح من صدور البط الطازجة والبروكلي

All above prices included service charge and all applicable taxes
تتشمل جميع الأسعار المذكورة أعلاه رسوم الخدمة والضريبة المُطبقة

Penne Al Gorgonzola **205**
Penne Pasta with Gorgonzola Cheese Sauce

بيني مع الجورجونزولا
معكرونة بيني مع صوص جبن الجورجونزولا

Paglia e Fieno Primavera **150**
White and Green Noodles with Vegetables,
Hot Green Chili in Olive Oil and Garlic, Red or Light Cream Sauce
شرائط الشعيرية البيضاء والخضراء مع الخضروات والفلفل الأخضر الحار المُغمس في زيت الزيتون والثوم عليها صوص أحمر أو صوص كريمي خفيف

Tagliatelle Al Salmone Affumicato **255**
Fresh Pasta with Smoked Salmon and Cream Sauce

التالياتيلي مع السلمون المُدخن
شرائط معكرونة التالياتيلي الطازجة مع السلمون المُدخن وصوص الكريمة

Linguine con Gambari e Pomodoro Fresco **290**
Fresh Pasta in Lemon Cream Sauce with Basil and Tiger Prawns
اللنغويني مع الجمبري والطماطم الطازجة
شرائط معكرونة اللنغويني بصوص الكريمة بالليمون مع الريحان والروبيان المُرقط

Cannelloni Provenzali **240**
Oven Baked Cannelloni, Stuffed with Meat and Ricotta cheese

لفائف الكانيلوني
لفائف الكانيلوني المخبوزة بالفرن والمحشية باللحم المفروم وجبنة الريكوتا

Shrimp Scampi Risotto **285**
ريزوتو الجمبري

Risotto Allo Zafferano con Asparagi e Spugnole **240**
Saffron Risotto with Asparagus and Morels
ريزوتو الزعفران مع الهليون والموريلس

Risotto Lungomare **230**
Arborio Rice with Lump Crab Meat, Asparagus, Diced Tomatoes and Fresh Herbs

ريزوتو لانج مير
أرز أربوريو مع لحم السلطعون، الهليون، شرائح الطماطم والأعشاب الطازجة

All above prices included service charge and all applicable taxes
تتشمل جميع الأسعار المذكورة أعلاه رسوم الخدمة والضريبة المُطبقة

From the Sea “Fish” / Dal mare “Pesci”

أسماك من البحر

Aragosta al Forno **1600**
con Insalata Di Fagiolini Verdi Sono
Roasted Lobster with Green Beans Salad,
Tossed with Lemon - Garlic Butter
استاكوزا مُحمرة مع سلاطة الفاصوليا الخضراء المغطاة بصوص الزبدة بالليمون

Filetto Di Salmone in Padella **500**
con Asparagi al Vapore
Pan Seared Salmon with Steamed Asparagus,
Mashed Potatoes and Balsamic Vinaigrette
فيليه سمك السلمون المقلي مع الهليون المطهو على البخار
فيليه سمك السلمون المقلي مع الهليون المطهو على البخار، البطاطس المهروسة وخل البلسمك

Fritto Misto **350**
Assorted Seafood and Vegetables,
Dipped in Butter and Fried in Olive Oil
مقالي مُشكلَة
تشكيلة مُختارة من المأكولات البحرية والخضروات المغموسة في الزبدة والمقلية بزيت الزيتون

BranZino Alla Portofino **445**
Pan Fried Seabass Fillet, Topped with Spicy Cream Sauce
Served with Vegetables Ratatouille
برانزينو ألابورتوفينو
فيليه سمك القاروص المقلي المغطى بصوص الكريمة الحار، يُقدم مع الخضروات الموسمية

All above prices included service charge and all applicable taxes
تتشمل جميع الأسعار المذكورة أعلاه رسوم الخدمة والضريبة المُطبقة

And the land “Meat” / E Della Terra “Carni”

اللحوم

Costolette d'agnello alla Menta Fresco **690**
Lamb Cutlets with Fresh Mint Sauce,
Served with Potatoes Puree

قطع اللحم الضأن مع النعناع الطازج
شرحات اللحم الضأن مع صوص النعناع، تُقدم مع البطاطس المهروسة

Filetto Di Manzo con Tortino Di Patate **630**
e Asparagi Gratinati
Grilled Beef Filet on Creamy Potato Cake, Gratinated Asparagus

فيليه لحم البقر مع فطيرة البطاطا والهليون المبشور
فيليه لحم البقر المشوي على كعكة البطاطا الكريمية والهليون المبشور

Costoletta Di vitello Alla Milanese **650**
Veal Chops “Milanese Style” Served with Grilled Vegetables

شرائح لحم العجل على طريقة ميلانو
شرائح لحم العجل "على طريقة ميلانو" تُقدم مع الخضروات المشوية

Osso Buco alla Milanese **510**
Braised Veal shanks with Vegetables and Broth.
Garnished with Gremolata, Served with Risotto and Ratatouille

أوسوبوكو على طريقة ميلانو
لحم ساق العجل المطهو ببطء مع الخضار والمرق والمُزين بالجريمولاتا، يُقدم مع الريزوتو والخضروات الموسمية

Pollo Ripieno **320**
Chicken Stuffed with Spinach and Smoked Cheese,
Dreesed on Snow Peas and Mushroom Cream Sauce

دجاج محشي
دجاج محشي بالسبانخ والجبن المُدخن والمُغطى بالبازلاء وصوص الفطر بالكريمة

All above prices included service charge and all applicable taxes
تتشمل جميع الأسعار المذكورة أعلاه رسوم الخدمة والضريبة المُطبقة

Desserts / Dolci
الحلويات

Panna Cotta con Salsa ai Frutti Di Bosco **170**
Panna Cotta Dessert with Red Berries Coulis

بانا كوتا مع صوص التوت
حلوى البانا كوتا مع صوص التوت الأحمر

Sfogliatina Calda Di Mele con Gelato alla Vaniglia **150**
Warm Apple Tart with Vanilla Ice Cream

تارت التفاح الدافيء مع آيس كريم الفانيلا

Selezione Di Gelati e Sorbettina **55**
Your Choice of Ice Cream and Sorbet

اختيارك المُفضل من الآيس كريم والشربات

Cannoli **120**
Filo Pastry Filled with Sweet Ricotta Cream

كانولي
عجينة الفيلو المحشية بكريمة الريكوتا الحلوة

Strawberry & Cream **120**
Sponge Cake Topped with Mascarpone Cream and Chocolate Chips,
Topped with strawberries

الفراولة والكريمة
كيكة إسفنجية عليها كريمة الماسكاربون ورقائق الشوكولاتة المغطاة بطبقة من حبات الفراولة

Coco Bombo **120**
A cream Center Surrounded by Chocolate Gelato and Caramelized Hazelnut,
Topped with Cocoa Powder

كوكو بومبو
كريمة بمنتصف الطبق مُحاطة بجيلاتو الشوكولاتة والبندق المُكرمل عليها مسحوق الكاكاو

Tiramisu **150**
Mascarpone Cream and Espresso Soaked Savoiardi Biscuits

تيراميسو
بسكويت السافويوردي المُغطس في كريمة الماسكاربون والاسبريسو

Chocolate Millefeuille with Hazelnut Cream **150**
ميل فوي الشيكولاتة مع كريمة البندق

All above prices included service charge and all applicable taxes
تتشمل جميع الأسعار المذكورة أعلاه رسوم الخدمة والضريبة المُطبقة