



استكشف الفخامة مع الكافيار الإيطالي الخاص بنا

بلاك أدامز: راق ومتنوع | 30 جرام - 420

أكوا أدامز: رقيق ومقرمش | 50 جرام - 640

كرودو

سيفيتشي ايطاليانا (أس) (ن) - 110
الكاروص البري المفروم والبصل الأحمر
والكزبرة وحليب جوز الهند والزيت
الأخضر.

**سندويشات التاكو دي غامبيري روسي (ق)
(غ) (أس) - 140**
سندويشات التاكو محلية الصنع، تارتار
القرديس الأحمر مازارا، مايونيز الليمون،
مرابي بيبي، مسحوق الزيتون الأسود.

كارباتشيو دي مانزو (أل) - 100
لحم بقري تندرلوين، كارباتشيو، سلطة
جرجير، جبنة بارميزان وصلصة الخل

تارتار دي سالمون (أس) (أل) - 110
تارتار سمك متبل لمدة 36 ساعة، بصل
أخضر، كريمة زبادي حامضة، صلصة
برتقال.

كافياي و غامبيري روسي (أس) (ق) - 140
يوازن كافيار حديد بين التقاليد القديمة
والتكنولوجيا المتطورة لابتكار أشهى
الأطباق مع صنع 100% في إيطاليا

كارباتشيو دي برانزينو (أس) (مك) - 110
شرائح سمك القاروص البري الرقيق والفول
السوداني وصلصة الليمون وشيسو
الأرجواني.

المقبلات

إنسالاتا دي سبيناتشي (أل) - 80
سبانخ عضوية طازجة، بطيخ 24 ساعة
متبل بالنعناع، مكعبات جبنة ريكوتا، توت

بروشيتا نوفانتا (ن) (غ) (أل) - 80
خبز إيطالي مصنوع يدويا مغطى بكونفيت
الطماطم وجبنة ستراتشياتيلا وزجاج الخل
وزيت الزيتون.

بولبيتي ديل سالنتو (أل) (غ) - 80
كرات اللحم مع صلصة الطماطم، جبنة البارميزان المعتقة لمدة 24 شهرا، الريحان.

بوراتا دي أندريا (ن) (أل) - 90
جبنة بوراتا إيطالية، طماطم كرزية، زيت زيتون ريحان

أرانتشينو آل تاروفو (ن) (أل) (غ) - 90
كرات أرز محشوة بجبنة موتزاريلا، كمأة، مشروم، جبنة بارميزان، بقدونس

تبيبدو دي جامبيري و بولبو (أس) (ق) (مك) - 130
سلطة روبان وأخطبوط، بصل، طماطم كرزية، كبر، زيتون أسود صلصة ليمون.

فريتورا دي كالاماري (أس) (غ) (ن) - 110
كالاماري مقلي، قشر ليمون طازج و مايونيز تاباسكو.

إنسالاتا دي أراغوستا (ق) - 180
جراد البحر الأبيض المتوسط الشوكي، الطماطم الطازجة، الكرفس، بصل ترويبا، صلصة الريحان والخردل

بارميجيانا (غ) (أل) (مك) - 90
شريحة باذنجان مقلية محلية الصنع، جبنة موتزاريلا، صلصة طماطم، جبنة بارميزان مبشورة وريحان

إنسالاتا دي سالمون (أس) (أل) - 110
سلطة ميستيكانزا، شريحة سمك السلمون النيء الرقيق، التوت، التوت، جبنة الليمون الكريمة

زويتا دي كروستاتشي (أس) (ق) (غ) - 130
المحار، بلح البحر، حساء الروبيان الأحمر، الحساء، مصدر الطماطم، الريحان وزيت الزيتون

بيتزا غورميه

تارتوفو إي بورتشيني (أل) (غ) - 160
جبنة موزاريلا، كريمة الكمأة، فطر بري مشكل، حلق الكمأة السوداء

مارغريتا ريالي (أل) (غ) - 130
سلطة جرجير، شريحة لحم بقري طماطم، بيستو ريحان، بوراتا، زيت أخضر، مسحوق زيتون أسود.

كافياي نوفانتا (أل) (غ) - 170

جبن موزاريللا، سلطة جرجير، بريساولا، كمأة ستراتشياتيلا، كافيار، أوراق ذهبية صالحة للأكل

المعكرونة والريزوتو

إضافة الكمأة - 40 درهم

- | | |
|--|---|
| تالياتيبي الراجو (غ) (أل) - 95
معكرونة تالياتيبي المصنوعة يدويا، صلصة بولونيز راجو، جبنة بارميزان معتقة لمدة 24 شهرا | السباغيتي فونغولي وبوتارجا مع الليمون (غ)
(ق) (كح) - 120
معكرونة، بطلينوس، بوتارجا، قشر ليمون، بوتارجا |
| ريغاتوني كاتشيو إي بيبي (غ) (أل) - 110
باستا ريغاتوني، جبنة بيكورينو معتقة لمدة 12 شهرا، جبنة بارميزان، فلفل سيتشوان | لينغويني ألو سكوليو (ق) (أس) (غ) -
140
معكرونة لينغويني، المحار، الروبيان الأحمر، بلح البحر، حساء جراد البحر |
| ريغاتوني ألاكاربونارا (غ) (أل) (م) - 95
باستا ريغاتوني، بيض كريمي، جبنة بيكورينو صفار البيض، فلفل أسود ولحم عجل مدخن. | باتشيري كون أراغوستا (ق) (أس) (غ)-
220
باستا باتشيري مع الكركند الكندي وحساء الكركند |
| بابارديلي الراجو دي أنيلو (ق) (أس) - 95
بابارديلي مصنوع يدويا مع صلصة راجو لحم الضأن وجبنة البارميزان الكعتقة لمدة 24 شهرا مزينة بالبطاطس الصغيرة المقلية | ريزوتو بورتشيني وتارتوفو (ن) (أل) - 140
ريزوتو، كمأة سوداء، فطر بورتشيني |
| معكرونة ألابروز زيتشي (غ) (أل) - 95
معكرونة مصنوعة يدويا، طماطم كرزية، كرات لحم، أوراق ريحان | ريزوتو ألا بيسكاتورا (ق) (أس) - 140
ريزوتو المأكولات البحرية مع القريدس والمحار وبلح البحر والحبار وحساء جراد البحر. |

سيكوندي

ريب آي (أل) - 245
280 جرام لحم بقري ريب آي رئيسي
مشوي مع بطاطس مشوية بإكليل الجبل

واغيو (أل) - 350
280 جرام من واغيو طامية (أ7)، سلطة
الجرجير، برتقال الدم، صلصة بونزو

فيليتو دي فيتيلو كون فيردوريه (أل) (غ)
- 245
230 جرام من فيليه لحم العجل المغذى
على الحبوب المشوي، الخضار المشوي
والهليون، عصير لحم العجل

كوستيني دي أنيلو ألا براتشي (غ) - 180
شرائح لحم الضأن الأسترالية، سلطة
الخرشوف، صلصة النعناع الخضراء

بوليتو ألا غريليا (غ) - 150
دجاج فري رينج بيبي، على الطريقة
البيروفية، (زنجبيل، صلصة الصويا، عشب
الليمون المتبل).

غامبروني ألا غريليا (ق) - 180
روبيان نمر مشوي، جوهرة صغيرة، صلصة
بونزو

برانزينو دي لوكا (أس) - 180
سمك القاروص، طماطم كرزية، بصل
ترويبا، بطاطس مشوية، فلفل حار،
بقدونس، نبات الكبر وزيتون أسود

غريلياتا دي ماريه (أس) - 290
الأخطبوط والقاروص والقريدس وأسياخ
الكالاماري

تالياتا روكولا وجرانا (أل) - 245
280 جرام أنجوس لحم بقري ستريلوين،
سلطة جرجير، جبنة بارميزان مبشورة
معتقة لمدة 24 شهرا

ميلانيز دي فيتيلو (أل) (غ) - 330
لحم العجل 500 جرام مخبوز، مطبوخ في
الزبدة، سلطة الجرجير (طماطم كرزية،
جن بارميزان، تتبيلة)، شرائح ليمون

كونتوري

إنسالاتا ميديتيرانيا (غ) - 80
طماطم لحم بقري عضوية، بصل مجاز،
ريحان، خبز محمص بالخل

إنسالاتا روكولا إي بارميجيانو (ن) (أل) -
40
سلطة الجرجير، جبنة البارميزان المعتقة
لمدة 24 شهرا.

بطاطا أروستو (أل) - 40
بطاطس مشوية وزبدة إكليل الجبل

فيردوري ألا غريليا (ن) - 40
خضروات مشوية مشكّلة

بطاطا فريت آل تارتوفو (ن) (أل) (غ) - 100
بطاطس مقلية مقطعة منزليا، جبنة بارميزان، أوريجانو وكمأة

(ن) نباتي . (غ) الغلوتين . (أل) منتجات الألبان . (ن) المكسرات . (كح) الكحول . (ق) قشريات . (أس)
الأسماك

لأية حساسية غذائية أو عدم تحمل أية مكونات، يرجى التحدث إلى أحد أعضاء فريقنا قبل تقديم طلبك.
قد يحتوي الطعام على المحار والفاول السوداني وفاول الصويا والسّمسم والأسماك والبيض والكرفس
والخردل والحليب والغلوتين والكبريتات

