

GLI ANTIPASTI

Polentina al formaggio fuso con bresaola e concasse' tiepida
**Polenta pie with melted cheese, bresaola and
warm concasse' (D)**
{ AED 55 }

Uovo affogato, con prosciutto di manzo e asparagi verdi
Poached egg with beef ham and green asparagus
{ AED 55 }

Caprese, mozzarella di bufala, pomodori, olio EVO toscano,
balsamico invecchiato 10 anni
**Buffalo mozzarella, tomatoes, Tuscan extra virgin olive oil,
10 years' old balsamic vinegar (N)(D)(V)**
{ AED 75 }

Burrata servita con Pappa al pomodoro ,crostone di focaccia e
emulsione di pesto al basilico
**Burrata served with the pappa al pomodoro, focaccia crouton and
emulsion of basil pesto (N)(D)(V)(W)**
{ AED 75 }

Carpaccio di Manzo "Chianina" ,rucola, radicchio, pomodori,
parmigiano e cipolle caramellate
**Cured raw Chianina beef, rocket, radicchio, tomatoes,
Parmesan cheese, caramelized onion (D)**
{ AED 95 }

Tentacoli di polpo alla griglia, cubetti di patate confit e speck,
prezzemolo e pepe rosa
**Grilled octopus, comfit potatoes, speck,
pink pepper corn, parsley (S)**
{ AED 95 }

Mazzancolle piccanti stufate al forno all' aglio dorato con
crostini di pane e pomodorini Piccadilly
**Spicy king prawns baked in the oven with roasted golden garlic olive
oil focaccia croutons and Piccadilly tomatoes (S)(W)**
{ AED 105 }

Fritto misto di calamari e gamberi con verdure di stagione e
salsa di latte mediterranea
**Mixed fried calamari and prawns with seasonal vegetables and
mayonnaise milk sauce Mediterranean style (S)(D)(W)**
{ AED 95 }

PRIMI

I Saccottini di Pasta allo zafferano, farcia di capesante
e crema di legumi

**Saffron saccottini stuffed with scallops
on cream of legumes (S)(W)(D)
{ AED 85 }**

Penne in forma ai four pecorini toscani con le briciole di focaccia
all'olio

**Fresh penne pasta with four Tuscan pecorino cheeses with olive oil
focaccia bread(D)(W)(V)
{ AED 90 }**

Caserecce al Peperone in salsa di bietola e gorgonzola

**Pepper Maccheroni with bok choy and
gorgonzola sauce(D)(W)(V)(N)
{ AED 75 }**

Pappardelle all'uovo alla Senese, salsa di agnello al dolceforte con
salvia e pinoli tostati

**Homemade pappardelle pasta Senese style in dolceforte lamb sauce
with sage and roasted pine nuts (N)(W)(D)
{ AED 105 }**

Coulurgiones di carciofi e ricotta fatti in casa, salsa topinambur e
burro al tartufo

**Handmade artichoke and ricotta ravioli, warm artichokes,
Jerusalem artichoke sauce, truffle butter(D)(W)(V)
{ AED 90 }**

Tortelli con guanciaie brasate, salsa di funghi e mirtillo nero

**Braised veal cheek tortelli, mushroom sauce
and blackberry (W)(D)
{AED 105 }**

Ravioli di Aragosta e Gamberi fatti in casa, zuppetta e la sua spuma

**Homemade lobster and prawns ravioli, bisque, ecume(S)(D)(W)
{AED 110 }**

Chitarrucci gamberi e aragosta con salsina di pomodoro
leggera basilico fresco e pomodorini pachino

**Chitarrucci fresh pasta with light tomato, king prawns, lobster sauce,
fresh basil and cherry tomatoes (S)(W)(D)
{AED 120 }**

ZUPPE TOSCANE & RISOTTI

Ribollita di verdure alla Fiorentina in crosta di pane con fagioli cannellini e pesto

Minestrone-Ribollita soup in bread crust, cannellini beans and basil pesto(W)(V)
{ AED 50 }

Risotto allo zafferano mantecato agli asparagi , scamorza affumicata e polvere di speck croccante

Creamed asparagus and saffron risotto, smoked Scamorza cheese and crispy speck powder (D)(V)
{ AED 85 }

Risotto ai Porcini con frittura di funghi di bosco al timo (oyster mushrooms)

Porcini risotto with fried oyster mushrooms (D)(V)(W)
{ AED 105 }

Risotto di mare al limone con seppia, gamberi, vongole, cozze e capesante

Seafood Risotto, shrimp, calamari, clams, mussels, scallops and lemon zest (S)(D)(W)
{ AED 125 }

SPECIALITA' DELLA CASA

Parmigiana di melanzane con pomodorini confit e basilico fritto

Eggplant parmigiana with tomato comfit and fried basil(D)(V)(W)
{ AED 70 }

Filetto di salmone al vapore servito con salsa al mascarpone e patate schiacciate

Steamed salmon fillet with a white mascarpone sauce and Parmesan mashed potatoes (S)(D)
{ AED 110 }

Branzino di mare, fungo cardoncello, melanzana, ristretto di vitello e croccante di rapa

Wild black bass, king oyster mushrooms, eggplant, veal jus, turnip crackers (S)
{ AED 130 }

Costata di vitello alla milanese con patate saltate al rosmarino

Milk fed veal chop milanese with rosemary potato sautéed (W)
{ AED 150 }

Filetto di manzo, funghi eringy, croccante di patate e sedano, glassa di marsala

Beef tenderloin, eringy mushroom, potato and celeriac crisps, marsala glaze (W)
{ AED 155 }

DAL FORNO A LEGNA

Rollatina di filetto di Manzo brasata al pomodoro, pinoli,
uvetta e pecorino

**Beef tenderloin roulade stuffed with peanut's, raisins,
Parmesan cheese and herbs, braised in tomato sauce (N)(D)**
{ AED 110 }

Filetto di dentice al forno con olive taggiasche
e patatine novella

**Baked red snapper fillet with pizza dough crust,
young potatoes and Taggiasca olives (S)(W)**
{ AED 120 }

Zuppa di aragosta, calamari e gamberi con la sua bisque con
cartoccio di pane all' olio di oliva

Whole lobster soup, calamari and shrimp cooked in its bisque.
Olive oil bread (S)(W)
{ AED 125 }

DALLA GRIGLIA A CARBONE

Galletto al mattone

**Baby free range pressed and grilled with thyme, rosemary
and oregano**
{ AED 105 }

Costoletta di agnello al rosmarino e menta

Grilled rack of lamb marinated in fresh rosemary and mint
{ AED 145 }

Bistecca di chianina fiorentina (for 2 people)

**Beef porterhouse steak Fiorentina style
served tableside (for 2 people)**
{ AED 385 }

LE PIZZE

Pizza del Contadino

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni,
carote, radicchio, asparagi

**Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, peppers, carrots,
red radishes, asparagus (D)(W)(V)**
{ AED 70 }

Pizza Fiorentina

Mozzarella, ricotta, pere, noci, parmigiano, miele

**Mozzarella, ricotta cheese, pears, walnuts,
Parmesan cheese, honey (D)(N)(W)(V)**
{ AED 75 }

Pizza allo Scoglio

Mozzarella, pomodoro, scampi, gamberi, cozze,
calamari, capesante

**Mozzarella, tomato, prawns, mussels,
squid, scallops (W)(D)(S)**
{ AED 75 }

Pizza del Bosco

Porcini, bresaola, caciotta affumicata,
pomodoro, mozzarella

**Porcini mushrooms, beef bresaola, smoked caciotta,
tomato, mozzarella (D)(W)**
{ AED 75 }

Pizzone

Farcito con bresaola, rucola, mozzarella di bufala

Focaccia stuffed with bresaola, rocket, buffalo mozzarella (D)(W)
{ AED 75 }

CONTORNI

Broccoli, aglio olio e peperoncino

Broccoli, garlic, oil, red chili (V)

{ AED 30 }

Bietole, zenzero e balsamico

Bok choy ginger and balsamic (V)

{ AED 35 }

Purea di patate all'olio

Olive oil potato purée (V)(D)

{ AED 35 }

Verdure alla griglia

Grilled vegetables(V)

{ AED 30 }

Insalata mista di campo

Mix mesclun salad (V)

{ AED 45 }

GLI ANTIPASTI

Polentina al formaggio fuso con bresaola e concasse' tiepida
**Polenta pie with melted cheese, bresaola and
warm concasse' (D)**
{ AED 55 }

Uovo affogato, con prosciutto di manzo e asparagi verdi
Poached egg with beef ham and green asparagus
{ AED 55 }

Caprese, mozzarella di bufala, pomodori, olio EVO toscano,
balsamico invecchiato 10 anni
**Buffalo mozzarella, tomatoes, Tuscan extra virgin olive oil,
10 years' old balsamic vinegar (N)(D)(V)**
{ AED 75 }

Burrata servita con Pappa al pomodoro ,crostone di focaccia e
emulsione di pesto al basilico
**Burrata served with the pappa al pomodoro, focaccia crouton and
emulsion of basil pesto (N)(D)(V)(W)**
{ AED 75 }

Carpaccio di Manzo "Chianina" ,rucola, radicchio, pomodori,
parmigiano e cipolle caramellate
**Cured raw Chianina beef, rocket, radicchio, tomatoes,
Parmesan cheese, caramelized onion (D)**
{ AED 95 }

Tentacoli di polpo alla griglia, cubetti di patate confit e speck,
prezzemolo e pepe rosa
**Grilled octopus, confit potatoes, speck,
pink pepper corn, parsley (S)**
{ AED 95 }

Mazzancolle piccanti stufate al forno all' aglio dorato con
crostini di pane e pomodorini Piccadilly
**Spicy king prawns baked in the oven with roasted golden garlic olive
oil focaccia croutons and Piccadilly tomatoes (S)(W)**
{ AED 105 }

Fritto misto di calamari e gamberi con verdure di stagione e
salsa di latte mediterranea
**Mixed fried calamari and prawns with seasonal vegetables and
mayonnaise milk sauce Mediterranean style (S)(D)(W)**
{ AED 95 }

PRIMI

I Saccottini di Pasta allo zafferano, farcia di capesante
e crema di legumi

**Saffron saccottini stuffed with scallops
on cream of legumes (S)(W)(D)
{ AED 85 }**

Penne in forma ai four pecorini toscani con le briciole di focaccia
all'olio

**Fresh penne pasta with four Tuscan pecorino cheeses with olive oil
focaccia bread(D)(W)(V)
{ AED 90 }**

Caserecce al Peperone in salsa di bietola e gorgonzola

**Pepper Maccheroni with bok choy and
gorgonzola sauce(D)(W)(V)(N)
{ AED 75 }**

Pappardelle all'uovo alla Senese, salsa di agnello al dolceforte con
salvia e pinoli tostati

**Homemade pappardelle pasta Senese style in dolceforte lamb sauce
with sage and roasted pine nuts (N)(W)(D)
{ AED 105 }**

Coulurgiones di carciofi e ricotta fatti in casa, salsa topinambur e
burro al tartufo

**Handmade artichoke and ricotta ravioli, warm artichokes,
Jerusalem artichoke sauce, truffle butter(D)(W)(V)
{ AED 90 }**

Tortelli con guanciaie brasate, salsa di funghi e mirtillo nero

**Braised veal cheek tortelli, mushroom sauce
and blackberry (W)(D)
{AED 105 }**

Ravioli di Aragosta e Gamberi fatti in casa, zuppetta e la sua spuma

**Homemade lobster and prawns ravioli, bisque, ecume(S)(D)(W)
{AED 110 }**

Chitarrucci gamberi e aragosta con salsina di pomodoro
leggera basilico fresco e pomodorini pachino

**Chitarrucci fresh pasta with light tomato, king prawns, lobster sauce,
fresh basil and cherry tomatoes (S)(W)(D)
{AED 120 }**

ZUPPE TOSCANE & RISOTTI

Ribollita di verdure alla Fiorentina in crosta di pane con fagioli cannellini e pesto

Minestrone-Ribollita soup in bread crust, cannellini beans and basil pesto(W)(V)
{ AED 50 }

Risotto allo zafferano mantecato agli asparagi , scamorza affumicata e polvere di speck croccante

Creamed asparagus and saffron risotto, smoked Scamorza cheese and crispy speck powder (D)(V)
{ AED 85 }

Risotto ai Porcini con frittura di funghi di bosco al timo (oyster mushrooms)

Porcini risotto with fried oyster mushrooms (D)(V)(W)
{ AED 105 }

Risotto di mare al limone con seppia, gamberi, vongole, cozze e capesante

Seafood Risotto, shrimp, calamari, clams, mussels, scallops and lemon zest (S)(D)(W)
{ AED 125 }

SPECIALITA' DELLA CASA

Parmigiana di melanzane con pomodorini confit e basilico fritto

Eggplant parmigiana with tomato comfit and fried basil(D)(V)(W)
{ AED 70 }

Filetto di salmone al vapore servito con salsa al mascarpone e patate schiacciate

Steamed salmon fillet with a white mascarpone sauce and Parmesan mashed potatoes (S)(D)
{ AED 110 }

Branzino di mare, fungo cardoncello, melanzana, ristretto di vitello e croccante di rapa

Wild black bass, king oyster mushrooms, eggplant, veal jus, turnip crackers (S)
{ AED 130 }

Costata di vitello alla milanese con patate saltate al rosmarino

Milk fed veal chop milanese with rosemary potato sautéed (W)
{ AED 150 }

Filetto di manzo, funghi eringy, croccante di patate e sedano, glassa di marsala

Beef tenderloin, eringy mushroom, potato and celeriac crisps, marsala glaze (W)
{ AED 155 }

DAL FORNO A LEGNA

Rollatina di filetto di Manzo brasata al pomodoro, pinoli,
uvetta e pecorino

**Beef tenderloin roulade stuffed with peanut's, raisins,
Parmesan cheese and herbs, braised in tomato sauce (N)(D)**
{ AED 110 }

Filetto di dentice al forno con olive taggiasche
e patatine novella

**Baked red snapper fillet with pizza dough crust,
young potatoes and Taggiasca olives (S)(W)**
{ AED 120 }

Zuppa di aragosta, calamari e gamberi con la sua bisque con
cartoccio di pane all' olio di oliva

Whole lobster soup, calamari and shrimp cooked in its bisque.
Olive oil bread (S)(W)
{ AED 125 }

DALLA GRIGLIA A CARBONE

Galletto al mattone

**Baby free range pressed and grilled with thyme, rosemary
and oregano**
{ AED 105 }

Costoletta di agnello al rosmarino e menta

Grilled rack of lamb marinated in fresh rosemary and mint
{ AED 145 }

Bistecca di chianina fiorentina (for 2 people)

**Beef porterhouse steak Fiorentina style
served tableside (for 2 people)**
{ AED 385 }

LE PIZZE

Pizza del Contadino

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni,
carote, radicchio, asparagi

**Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, peppers, carrots,
red radishes, asparagus (D)(W)(V)**
{ AED 70 }

Pizza Fiorentina

Mozzarella, ricotta, pere, noci, parmigiano, miele

**Mozzarella, ricotta cheese, pears, walnuts,
Parmesan cheese, honey (D)(N)(W)(V)**
{ AED 75 }

Pizza allo Scoglio

Mozzarella, pomodoro, scampi, gamberi, cozze,
calamari, capesante

**Mozzarella, tomato, prawns, mussels,
squid, scallops (W)(D)(S)**
{ AED 75 }

Pizza del Bosco

Porcini, bresaola, caciotta affumicata,
pomodoro, mozzarella

**Porcini mushrooms, beef bresaola, smoked caciotta,
tomato, mozzarella (D)(W)**
{ AED 75 }

Pizzone

Farcito con bresaola, rucola, mozzarella di bufala

Focaccia stuffed with bresaola, rocket, buffalo mozzarella (D)(W)
{ AED 75 }

CONTORNI

Broccoli, aglio olio e peperoncino

Broccoli, garlic, oil, red chili (V)

{ AED 30 }

Bietole, zenzero e balsamico

Bok choy ginger and balsamic (V)

{ AED 35 }

Purea di patate all'olio

Olive oil potato purée (V)(D)

{ AED 35 }

Verdure alla griglia

Grilled vegetables(V)

{ AED 30 }

Insalata mista di campo

Mix mesclun salad (V)

{ AED 45 }