

STARTER

Paté di fegatini di pollo alla Fiorentina

Florentine-style chicken liver paté

Nostra pizza gourmet con ricotta, funghi porcini e pesto di basilico

Artisan pizza, ricotta cheese, porcini mushroom, basil pesto

Insalata di quinoa in agrodolce, pinoli, uvetta sultanina e avocado

Sweet and sour quinoa salad with pine nuts, raisins and avocado

MAIN COURSE

Galletto grigliato e marinato servito con salsa verde

Marinated grilled baby chicken served with salsa verde

Risotto ai funghi porcini e erbe aromatiche

Risotto with porcini mushrooms, aromatic herbs

Tagliata di salmone organico con crema di porri e patate, spinaci all'aglio e porri croccanti

Marinated organic salmon "tagliata", potato leek cream,
garlic- flavoured spinach, crispy leeks

DESSERT

Tiramisu del' Artisan

The Infamous Artisan tiramisu

Profiteroles al cioccolato amaro

Dark chocolate profiteroles

95 AED (choice of one starter and main)

Additional 25 AED for dessert

Complementary soup of the day

*Please inform us of any food allergies at the time of order
All prices are subject to 10% DIFC authority fee + 5% VAT*