

# BUSINESS LUNCH

## STARTERS

**Polpo Cotto in Olio Extra Vergine di Oliva, Fagiolini, Patate e Olive Taggiasche**  
\*\*\*\*

Slow cooked Octopus in extra virgin olive oil served with fresh green beans, potatoes and Taggiasca olives

**Manzo Battuto al Coltello, Salsa Bianca e Gialla**  
\*\*\*\*

Beef tartar with white and yellow dressing

**Fiori di Zucchina Fritti, Farciti di Mozzarella di Bufala e Pesto Toscano**  
\*\*\*\*

Fried zucchini flowers stuffed with Buffalo Mozzarella and Tuscan Pesto

## MAIN COURSES

**Tuffoli con Ragù di Ossobuco di Vitello**  
\*\*\*\*

Tuffoli pasta with stew of veal Ossobuco

**Agnolotti del Plin Farciti di Zucca Mantovana, Salvia, Burro e Mandorle Tostate, con Fonduta di Parmigiano Reggiano**  
\*\*\*\*

Hand-made Agnolotti stuffed with Mantova pumpkin, sage, butter and roasted almonds, topped with parmesan fondue

**Scottadito di Agnello Marinato con pure` di melanzana e peperoni arrostiti**  
\*\*\*\*

Marinated Lamb chops "Scottadito" with aubergine puree and roasted pepper

## DESSERTS

**Il nostro cannolo siciliano**  
\*\*\*\*

Our cannolo siciliano

**Il vero Tiramisù**  
\*\*\*\*

The real Tiramisù`

**Tortina di Limoni di Sorrento con Meringa**  
\*\*\*\*

Sorrento Lemon Meringue Tart

---

## MENU SELLING PRICE

2 courses **120AED**

+ dessert of your choice **30AED**

+ wine flights **55AED**

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