

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*