



SEAFOOD FESTIVAL

*Bocconcini di Pesce Spada in carpione con
Crema di Fave e Cicorie Saltate*
Swordfish Sweet and sour with Cream
of Fava Beans and Cicoria
AED 65

*Misticanza con Gambero Rosso di Porto Santo Stefano
Marinato al Limone con Pesto di Melanzane e Menta*
Misticanza with Gambero Rosso Porto Santo Stefano Marinated
with Lemon and Pesto of Aubergines and Mint
AED 115

Bucatini con le Sarde e Finocchietto Selvatico con Mollica Tostata
Bucatini Pasta with Sardines and Wild Fennel
AED 90

Le Reginelle all Astice ed Asparagi Verdi
Reginelle with Lobster and green asparagus
AED 130

Caciucco alla Livornese in Abitazione di Pane all aglio
Tuscany Seafood Soup served in Home Made Garlic Bread
AED 130

Bistecca di Tonno In Crosta di Pepe su Letto di Caponatina di Verdure
Tuna Steak In Pepper Crust on Vegetable Caponate Bed
AED 110

Branzino intero del Mare Mediterraneo in Crosta di Sale ed Erbe
Whole sea bass of Mediterranean Sea in Salt and Herb Crust
AED 340

Il Pescato alla Griglia a Carbone
Il Pescato Mixed Seafood plates from the Charcoal Grill
AED 490