

MAY TASTING MENU

AED300 PER PERSON
AED395 PER PERSON INCL WINE TASTING

WINE TASTING SELECTION

Garnacha, Vina Esmeralda, Catanunya, Spain
Shiraz, Cinsault, Grenache, Côtes de Provence, France
Shiraz, Grenache, Belleruche, Côtes-du-Rhône, France
Fine Tawny Port, Portugal

AMUSE-BOUCHE

Ostriche di fine de claire, caviar di yuzu, sorbetto al limone
Fin de Claire oyster, yuzu pearls, lemon sorbet (S)

ANTIPASTO

Carpaccio di astice blu, maionese di crostacei, barbabietola in agrodolce,
gel di arancia
Blue lobster carpaccio, marinated beetroot, crustacean mayonnaise,
orange gel (S)

PRIMI PIATTO

Agnolotti ripieni di ragu genovese, stracotto di manzo, basilico,
Provolone Podolico
Agnolotti pasta stuffed with Genovese ragout, slow cooked beef, basil purée

SECONDI

Branzino "all'acqua pazza"
Seabass "Acqua pazza" style

OR

Galletto in due portate, purea di pastinaca, indivia belga, millefeuille di
patate
Variation of corn fed chicken, parsnip purée, braised baby endives, potato
mille feuille, jus (D)(G)

DOLCE

Tiramisu
Mascarpone mousse, coffee biscuit, coffee ice cream (D)(G)(N)