



مرحباً بكم في ذي رستورانت، حيث تجارب الطعام عالية الجودة والفاخرة تتوج بالاستدامة. نحن ملتزمون بإحداث تأثير إيجابي على بيئتنا من خلال تقليل هدر الطعام باستخدام تكنولوجيا الذكاء الاصطناعي المتقدمة، ونتعاون مع جمعيات تبرع الطعام المحلية لتوزيع الطعام الزائد على المحتاجين. تُحضر أطباقنا من مكونات محلية تضمن الطعم الطازج والاستدامة، وتُختار المأكولات البحرية وفقاً لمعايير صارمة لتعزيز ممارسات الصيد المسؤولة.

انضموا إلينا ونحن نسعى للابتكار في فن الطهي وتحقيق مستقبل مستدام، حيث كل طبق يقربنا نحو هذا الهدف الرائع.

Welcome to **The Restaurant**, where we focus on both excellent cuisine and sustainability. We are dedicated to creating a positive impact on our environment by reducing food waste with the help of advanced AI technology and we work with local food donation charities to distribute excess food to those in need. Our ingredients are sourced from local farmers to ensure freshness and sustainability and our seafood is selected according to strict sourcing standards to promote responsible fishing practices.

Join us as we strive for culinary innovation and a sustainable future, with every dish moving us closer to this goal.

THE RESTAURANT

SOUP

AT ADDRESS DOWNTOWN

CRUDI	AED
Tonno, Arancia, Pomodoro [S] [C] [R] (Balfego) Blue Fin Tuna Carpaccio, Orange and Tomatoes Dressing, Basil and Espelette Pepper	95
Branzino, Finocchio, Bergamotto [S] [R] Sustainable Mediterranean Sea Bass Carpaccio, Fennel Salad, Bergamot, Chervil	95
Gambero Rosso Carpaccio [S] [R] [SD] Carabineros Prawns Carpaccio, Marinated with Amalfi's Lemon, Baby Zucchini and Mint	95
Ostriche Gillardeau No.2 [S] [] [LO] [R] [ML] Half Dozen Dozen	130 240
Accompanied with Vinegar, Onion, Lemon, Caviar	
COLD APPETIZERS	AED
Burrata [D] [V] [G] [N] [LO] Marinated Cherry Tomatoes, Basil Pesto and Extra Virgin Olive Oil	95
Insalata Mista [V] [LO] Selection of Young Salad Laves, Fennel, Orange, Toasted Federals, White Balsamic Vinaigrette	70 Pumpkin
Insalata Di Indivia [N] [GF] [V] [D] [LO] Blue Cheese Mousse, Toasted Pecan, Radish, Aged Balsar Dressing and Chervil	70 mic
Insalata di Barbabietole [N] [GF] [V] Oven Baked Heirloom Beet, Grapefruit, Toasted Hazelnut, Radish and Lemon Vinaigrette	70
Vitello Tonnato [E] [G] [S] Slow Cooked Marinated Veal, Tuna Sauce, Japanese Mayo Cornichons, Roasted Jus, Crispy Capers	90
HOT APPETIZERS	AED
Frittura di Zucchine [D] [V] [G] [LO] Zucchini Tempura, Tzatziki sauce, Lemon and Mint	65
Parmigiana di Melanzane [D] [LO] [G] Oven Baked Eggplant, San Marzano Tomatoes, Parmesan Cheese and Basil	70
Capesante Scottat [LO] [D] Hokkaido Scallops Served Warm on the Shell, Lemon, Extra Virgin Olive Oil, Lobster Sauce	80
Polipo E Carote [D] [SD] [S] [ML] [3] Pan-seared Octopus, Carrot and Lemongrass Purée, Parsley Oil and Chili	95

Pappa al Pomodoro [D] [V] [G] San Marzano Tomato Velouté, Stracciatella, Bread Crouton	60
Zuppa Di Funghi [D] [G] [V] [LO] Mushrooms Velouté, Ricotta Mousse, Chervil, Sourdough Croutons	65
PIZZA	AED
Margherita [v] [G] [D] [LO] San Marzano Tomatoes, Fior Di Latte Mozzarella, Sicilian Oregano, Basil	85
Tartufo [D] [V] [G] [LO] [SD] Black Truffle, For Di Latte Mozzarella, Chives	105
Pomodoro e Acciughe [D] [G] [S] San Marzano Tomatoes, Anchovies Fiillet, Garlic, Sicilian Or	90 egano
PASTA & RISOTTO	AED
Pasta Pomodoro [D] [G] [V] [LO] Rigatoni Pastificio Mancini, Heirloom Tomato, Garlic, Extra Virgin Olive Oil, Aged Parmesan Cheese	85
Aglio Olio [D] [G] [V] [LO] Linguine Pastificio Mancini with Garlic, Chili, Extra Virgin Olive Oil and Creamy Broccolini Purée	90
Risotto Zafferano [D] [G] [V] Special Riserva Acquerello Rice, Saffron, Aged Parmesan (95 Cheese
Tagliatelle All'Ossobuco [D] [G] [E] [SD] Fresh Egg Tagliatelle Pasta, Slow Braised Veal Shank Rago Artichokes Purée, Pecorino Fondue	105 out,
Fresh Egg Tagliatelle Pasta, Slow Braised Veal Shank Rago Artichokes Purée, Pecorino Fondue	
Fresh Egg Tagliatelle Pasta, Slow Braised Veal Shank Rago Artichokes Purée, Pecorino Fondue	AED 170
Fresh Egg Tagliatelle Pasta, Slow Braised Veal Shank Rago Artichokes Purée, Pecorino Fondue FISH & SEAFOOD Branzino [D] [S] [ML] [A] Pan-Fried Mediterranean Sea Bass Fillet, Cauliflower Purée	AED 170
Fresh Egg Tagliatelle Pasta, Slow Braised Veal Shank Rago Artichokes Purée, Pecorino Fondue FISH & SEAFOOD Branzino [D] [S] [ML] [6] Pan-Fried Mediterranean Sea Bass Fillet, Cauliflower Purée Charred Saffron Fennel, Mariniere Sauce Rombo [D] [S] [SD] [G] Oven Baked Turbot Fiillet, Roasted Artichokes Barigoule,	AED 170 e, 170
Fresh Egg Tagliatelle Pasta, Slow Braised Veal Shank Rago Artichokes Purée, Pecorino Fondue FISH & SEAFOOD Branzino [D] [S] [ML] [A] Pan-Fried Mediterranean Sea Bass Fillet, Cauliflower Purée Charred Saffron Fennel, Mariniere Sauce Rombo [D] [S] [SD] [G] Oven Baked Turbot Fiillet, Roasted Artichokes Barigoule, Lemon Bbutter and Capers Emulsion Gamberoni [S] [G] [D] [LO] [N]	AED 170 e, 170
Fresh Egg Tagliatelle Pasta, Slow Braised Veal Shank Ragor Artichokes Purée, Pecorino Fondue FISH & SEAFOOD Branzino [D] [S] [ML] [A] Pan-Fried Mediterranean Sea Bass Fillet, Cauliflower Purée Charred Saffron Fennel, Mariniere Sauce Rombo [D] [S] [SD] [G] Oven Baked Turbot Fiillet, Roasted Artichokes Barigoule, Lemon Bbutter and Capers Emulsion Gamberoni [S] [G] [D] [LO] [N] Lightly Spicy Grilled Giant Prawns, Creamy Potatoes, Basil	AED 170 180 Salsa AED 165
Fresh Egg Tagliatelle Pasta, Slow Braised Veal Shank Ragor Artichokes Purée, Pecorino Fondue FISH & SEAFOOD Branzino [D] [S] [ML] [A] Pan-Fried Mediterranean Sea Bass Fillet, Cauliflower Purée Charred Saffron Fennel, Mariniere Sauce Rombo [D] [S] [SD] [G] Oven Baked Turbot Fiillet, Roasted Artichokes Barigoule, Lemon Bbutter and Capers Emulsion Gamberoni [S] [G] [D] [LO] [N] Lightly Spicy Grilled Giant Prawns, Creamy Potatoes, Basil MEAT & POULTRY Pollo [D] [LO] Pan-Seared Local Chicken Breast, Porcini Mushrooms Sau	AED 170 180 Salsa AED 165 té,

AED

7.	بابًا آل بومودورو [أ] [ن] [غ] صلصة فيلوتيه طماطم سان مارزانو، وستراتشياتيللّا، وخبز محمّص تسوبًا دي فونغي [أ] [غ] [ن] [محلّي] صلصة فيلوتيه الفطر، وموس الريكوتّا، وسرفل،	الے نیال کی الکالی چغرف المحینة وسط المحینة
	وقطع الخبز المحمّص	مأكولات نيّئة كرودي د.إ
د.يٰ ٧٠	البيتزا مارغريتا [ن] [غ] [أ] [محلّي] طِماطم سان مارزانو، وجبنة موتزاريلا فيور دي لاتيه،	تونو، أرانسيا، بومودورو [م.ب] [كر] [نيء] (بالفيجو) كارباتشيو التونة ذات الزعانف الزرقاء، وصلصة البرتقال والطماطم، وريحان، وفلفل إسبليتي
۱۰۵	صنعصم سان مازرالور، وجبله موتراريند فيور دي شيد. وأوريجانو صقلّي، وريحان تارتوفو [أ] [ن] [غ][محلّي] [ط.م] كمأة سوداء، وجبنة موتزاريلا فيور دي لاتيه، وكونفيت البصل، وثوم مع	برانزينو، فينوتشيو، بيرغاموتّو [م.ب] [نيء] كارباتشيو سمك القاروص المتوسطي المستدام، وسلطة الشمر، وبرغموت، وسرفل
۹۰	بومودورو إي أكتشيوغي [أ] [غ] [م.ب] طماطم سان مارزانو، وفيليه الأنشوفة، وثوم، وأوريجانو صقلّي	غا مبيرو روسّو كارباتشيو [م.ب] [نيء] [ط.م] كارباتشيو روبيان كارابينيروس، متبّل بليمون ساحل أمالفي والكوسا والنعناع
د.إ	الباستا والريزوتّو	محار أوستريش غيلارديو ٢٠Ν٥ [م.ب] [ه] [محلّي] [نيء] [رخ] نصف دزينة
۸٥	باستا بومودورو [أ] [غ] [ن] [محلّي] ريجاتوني باستيفيشيو مانشيني، وطماطم غير مهجّنة، وثوم، وزيت زيتون بكر ممتاز، وجبنة بارميزان معنّقة	رينة درينة يُقدَّم مع خلّ، وبصل، وليمون، وكافيار
٩.	أجليو أوليو [أ] [غ] [ن] [محلّي] لينغييني باستيفيشيو مانشيني مع الثوم، وفلفل حارّ،	المقبّلات الباردة د.إ
40	وزيت زيتون بكر ممتاز، وهريس البروكوليني بالكريمة.	بورّاتا (أً) [ن] [غ] [م] [محلّي] طماطم كرزية متبّلة، وبيستو الريحان، وزيت زيتون بكر ممتاز.
90	ري زوتّو زافّيرانو [أ] [غ] [ن] أررّ ريسيرفا أكويريلو المميّز، وزعفران، وجبنة بارميزان معتّقة	إنسالاتا ميستا [ن] [محلّي]
1.0	تالياتيلي آل أوسّوبوكو [أ] [غ] [ب] [ط.م] بيض طازج، ومعكرونة تالياتيلي، ويخنة لحم ساق العجل المطهوّة على نار هادئة، وهريس أرضي شوكي، وفوندو بيكورينو	مجموعة مختارة من أوراقُ السلطة الصغيرة، وشمر، وبرتقال، ومكسّرات محمّصة، وصلصة الخلّ البلسمي الأبيض
د.إ	على نار هادته، وهريس ارضي سوحي، وموندو بيخورينو ————————————————————————————————————	إنسالاتا دي إنديفيا [م] [خ.غ] [ن] [أ] [محلّي] موس الجبنة الزرقاء، وجوز البقان المحمّص، وفجل، وصلصة الخلّ البلسمي المعتّق، وسرفل
١٧٠	ــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	إنسالاتا دي باربابيتولي [م] [خ.غ] [ن] السالاتا دي باربابيتولي [م] [خ.غ] [ن] الممندر غير مهجّن مخبوز في الفرن، وجريب فروت، وبندق محمّص، وفجل، وصلصة الخلّ والليمون
١٧٠	رومبو [أً] [م.ب] [ط.م] [غ] فيليه سمك التربوت المخبوز في الفرن، وباريجول أرضي شوكي مشوي، وصلصة الزبدة والليمون، ومستحلب الكِبر	فيتيلّو تونّاتو [ب] [غ] [م.ب] لحم عجل متبّل مطهوّ على نار هادئة، وصلصة التونة، ومايونيز ياباني، وكورنيشون، وصلصة الشواء، وكِبر مقرمش
۱۸۰	جامبيروني [م.ب] [غ] [أ] [محلّي] [م] روبيان عملاق مشوي حارّ قليلاً، وبطاطا بالكريمة، وصلصة الريحان	مقبّلات ساخنة د.إ.
د.إ	اللّحوم والدواجن	فريتّورا دي تسوتشيني [أ] [ن] [غ] [محلّي] تمبورا الكوسا، وصلصة تزاتزيكي، وليمون، ونعناع
170	بولّو [أ] [محلّي] صدر دجاج محلّي مقلي في المقلاة، وسوتيه فطر بورسيني، وصلصة الشواء	بارميجيانا دي ميلانتساني [أ] [محلّي] [غ] باذنجان مخبوز في الفرن، وطماطم سان مارزانو، وجبنة بارميزان، وريحان
1/10	فيتيلّو أللّا ميلانيزي [أ] [غ] [ب] [ط.م] قطعة لحم العجل المقرمش بالبقسماط، وسلطة طماطم داتيرينو، وليمون	كابيسانتي سكوتّاتي [محلّي] [أ] أسقلوب هوكايدو يُقدَّم دافئاً على القشرة، وليمون، وزيت زيتون بكر ممتاز، وصلصة الكركند
78.	فيليتّو دي مانزو، ٢٠٠ جم [أ] [غ] [محلّي] شريحة تندرلوين لحم بقر واغيو الأسترالي، وميل فوي البطاطا، وصلصة الشواء بالزعتر	بوليبو إي كاروتي [أ] [ط.م] [م.ب] [رخ] [ه] أخطبوط محمّر في المقلاة، وهريس الجزر وعشب الليمون، وزيت البقدونس، وفلفل حارّ

أطباق الحساء

د.إ

(ط.م) طبق مميز | (م) يحتوي على المكسّرات | (م.ب) يحتوي على المأكولات البحرية بما فيها اللّسماك، القشريات | (رخ) الرخويات | (ب)يحتوي علي البيض | (ا) يحتوي على منتجات اللّبان | (غ) يحتوي على الغلوتين | (كر) يحتوي على الكرفس | (خ) يحتوي على الخردل | (ث.أ.ك) يحتوي على ثاني أكسيد الكبريت | (ف.ص) يحتوي على فول الصويا | (ب.س) يحتوي على يزور السمسم | (ت) يحتوي على ترمس | (نيء) نيء | (ن) مناسب للنباتيين | (ن.ص) نباتي صرف | (خ.غ) خالي من الغلوتين | ﴿ مستدام

SIDE DISHES 40

Truffled Parmesan Fries [D] [V]
Seasonal Steamed Vegetables [LO]
Spicy Broccolini, Garlic, Chili [D]
Grilled Jumbo Asparagus [V] [D]
Mashed Potatoes [V] [D]
Grilled Mediterranean Vegetables [VE]

DESSERT	AED
Pistachio Verde Di Bronte Ice Cream [D] [N] [SD] Pistachio Praline, Pistachio Paste, Pistachio Tuile & Pistach	55 io Cake
Citrus Cannoli [D] [E] [G] [SD] Ricotta Cream, Fresh Citrus Segment & Golden Crispy She	55 ell
Sliced Fruit Platter [VE] [LO] Seasonal Sliced Fruits with Berries	60
Classic Tiramisu Terrine [D] [E] [G] [SD] Mascarpone Cream, Savoyard Sponge & Espresso Coffee	60
Gianduja Tart [D] [E] [G] [N] Single Origin Chocolate Ganache, Vanilla & Almond Praline Gianduja Mousse & Citrus Tuile	60 e,

الأطباق الجانبية

٤.

د.إ.

بطاطا مقلية بالكمأة وجبنة البارميزان [أ] [ن] خضروات موسمية مطهوّة على البخار [محلّي] بروكوليني حارّ، وثوم، وفلفل حارّ [أ] هليون كبير مشوي [ن] [أ] بطاطا مهروسة [ن] [أ]

آيس كريم فيردي دي برونتي بالفستق [أ] [م] [ط.م]

برالين الفستق، ومعجون الفستق، وتويل الفستق، وكيك الفستق.

كانولي الحمضيات [أ] [ب] [غ] [ط.م]

كريمة الريكوتا، وشريحة حمضيات طازجة، وقشرة ذهبية مقرمشة.

طبق شرائح الفواكه [ن.ص] [محلّي]

ثرائح الفواكه الموسمية مع أنواع التوت

تيراميسو تيرين كلاسيكي [أ] [ب] [غ] [ط.م]

كريمة الماسكاربوني، وكيك سافويرد الإسفنجية، وقهوة إسبريسو.

تارت جياندوجا [أ] [ب] [غ] [م]

جاناش الشوكولاتة أحادى المنشأ، وبرالين الفانيليا واللوز، وموس

جياندوجا، وتُويلَ الحمضيّات

