

AMICI WELCOME EXPERIENCE

(recommended for 2 person sharing)

ANTIPASTO DI TERRA

Affettati misti, burrata e pomodorini pachino,

bruschetta, aglio confit, formaggi artigianali, verdure marinate (D)(G) 170

Selection of Italian cold cuts, burrata, cherry tomatoes, Italian bruschetta,

garlic confit, artisanal cheese, marinated vegetables

الاختيار من بين شرائح اللحم الإيطالي البارد، جبن بوراتا، طماطم كرزية، بروسكيتا إيطالية كوفيه الثوم، جبن محضر يدوياً، خضروات متبلّة (أ) (ج)

ANTIPASTO DI MARE

Carpaccio di pesce spada agrumato, insalata di polipo alla ligure,

vongole scoppiate con aglio e peperoncino, cozze alla marinara,

guazzetto di gamberi e cannellini (D)(S) 165

Marinated swordfish carpaccio, ligurian octopus salad, sautéed clams

with garlic and chili, black mussels marinara, prawn and white beans stew

كاربتشيو سمك أبو سيف المتبل، سلطة أخطبوط ليجوريا، محار سوتيه مع الثوم والفلفل الحار، بلح البحر الأسود بصلصة المارينار، القريدس مع يخنة الفاصوليا البيضاء. (أ) (ج)

INDIVIDUAL ANTIPASTI

Cappasanta gratinata, fonduta di parmigiano e cipollotto (D)(S) 110

Sea scallop baked in its shell, parmesan fondue, spring onion

الأسقلوب البحري المطهو في قشرته، فوندو جبن البارميزان، والبصل الأخضر (أ) (ج)

Burrata DOP, pomodorini Pachino e rucola (D)(V) 100

Burrata, Pachino cherry tomato, rucola

جبن بوراتا، طماطم كرزية باشينو، الجرجير (أ) (ن)

Carpaccio di manzo, tartufo nero, nocciole e fonduta di parmigiano (D)(N)100

Thinly sliced beef tenderloin, black truffle, hazelnut, parmesan fondue

شرائح رقيقة من لحم تندرولين البقري، الكمأة السوداء، وفوندو جبن البارميزان (أ) (م)

Bruschetta (D)(V) 95

Lightly grilled sour dough bread, heirloom tomatoes, baked ricotta, basil

خبز محمص قليلاً محضر من العجينة الحامضة مع الطماطم غير المعدلة وراثياً، وجبن ريكوتا المخبوز، والريحان

ZUPPE - SOUP

Minestrone alla Genovese con pesto di basilico (D)(N)(V) 65

Minestrone “Genovese style”, basil pesto

حساء مينيستروني المحضر بطريقة “جينوفيس” مع بيستو الريحان (أ) (ن)

Crema di piselli, cappasanta e fregola Sarda (D)(G)(S) 80

Green pea soup, sea scallop, Sardinian fregola

حساء البازلاء الخضراء، الأسقلوب البحري، فريجولا ساردينيا (ج) (ح)

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

Tagliolini all’Astice, asparagi di mare, acqua di pomodoro (D)(G)(S) 160

Handmade tagliolini, Canadian lobster, sea asparagus

مكرونة تاجليوليني، كركند كندي والهلين البحري (أ) (ج) (ح)

Spaghetti “Gentile” al pomodoro fresco e basilico (G)(V) 80

Spaghetti “Gentile”, tomato, basil

سباجيتي “جينتيل”، طماطم، ريحان (ج) (ن)

Strozzapreti alla carbonara di mare (G)(D)(S) 120

Signature “strozzapreti” pasta with seafood carbonara

مكرونة “ستروزابراتي” المميزة مع كاربونارا الأطعمة البحرية (ج) (أ) (ح)

Ravioli di patate e merluzzo, limone e capperi (D)(G) 85

Potato ravioli filled with cod, lemon, capers

رافيولي البطاطس المحشو بسمك القد والليمون ونبات الكبر. (أ) (ج)

Gnocchetti di patate e cacao, fonduta di parmiggiano,

tartufo nero estivo (G)(D)(V) 90

handmade potato dumplings cacao, parmesan cheese fondue, black truffle

كرات البطاطس والكاكاو المحضرة في المطعم، فوندو جبن البارميزان، والكمأة السوداء (أ) (ن)

Lasagna classica al ragoût di carne (D)(G) 85

Handmade egg lasagna, beef ragoût, parmesan fondue

لازانيا بالبيض محضرة في المطعم، يخنة اللحم البقري، وفوندو جبن البارميزان (أ) (ج)

PIATTI PRINCIPALI - MAIN COURSE

Risotto alla Milanese e ossobuco (D)(G) 140

Classic saffron risotto “Milanese” style, braised veal shank with gremolata

ريزوتو بالزعفران الكلاسيكي “بطريقة ميلانيزا” وساق عجل مطهوه مع عشب الجريمولاتا (أ) (ج)

Costoletta di vitello alla Milanese (D)(G) 190

Milanese veal cutlets on the bone

شرائح لحم العجل ميلانيزا بالعظم (أ) (ج)

Filetto di Branzino al forno, capperi e limone (D) 160

Baked sea bass fillet with capers and lemon

فيليه سمك القاروس المشوي مع نبات الكبر والليمون (أ)

Scaloppine di vitello alla pizzaiola (D)(G) 160

Veal escalope, tomato, black olives, capers, oregano, polenta cake

اسفالوب لحم العجل، طماطم، زيتون أسود، نبات الكبر، الأوريغانو، كيك البولينتا (أ) (ج)

Tagliata di filetto di manzo, rucola, pomodoro, parmigiano (D) 215

Beef tenderloin “Tagliata style”, rucola, cherry tomato, parmesan shavings

لحم بقري تندرولين “بطريقة تاجلياتا”، جرجير، طماطم كرزية، وشرائح جبن البارميزان (أ)

Galletto arrosto, tortino di patate, verdure Bio (D) 160

Roasted spring chicken, potato and chive cake, Bio seasonal vegetables

فروج محمص، كيك البطاطس والثوم المعمر، نوعين من الخضروات الموسمية (أ)

PIZZE - PIZZA

Margherita, mozzarella di bufala e pomodorini (D)(G)(V) 65

Buffalo mozzarella, tomato, basil

جبن موتزريلا بقري، طماطم، ريحان (أ) (ج) (ن)

Pachino, stracchino e rucola (D)(G)(V) 80

Pachino cherry tomoatoes, stracchino cheese, rucola

طماطم كرزية باشينو، جبن ستراتشينو، جرجير (أ) (ج) (ن)

Gamberi, mascarpone e zucchini (D)(G)(N)(S) 85

Shrimp, mascarpone cheese, zucchini, basil pesto

روبيان، جبن ماسكربوني، كوسة، بيستو الريحان (أ) (ج) (ن) (ح)

Spianata calabra, pomodoro, mozzarella (D)(G) 85

Spicy italian beef salami, mozzarella cheese, tomato

سلامي بقري إيطالي حار، جبن موتزريلا، طماطم (أ) (ج)

CONTORNI – SIDE DISH

Patate novelle al forno, aglio e rosmarino (D)(V) 35

Baked new potatoes, garlic, rosemary

بطاطا نوفيلي آل فورنو، أجليو إي روزمارينو (أ) (ن)

Purea di patate (D)(V) 35

Potato purée

بيوريه دي بطاطا (أ) (ن)

Pomodorini, basilico, olive Taggiasche (V) 35

Roast Italian cherry tomatoes, basil, black olives

بومودوريني، باسيليكو، أوليف تاجياشي (ن)

Asparagi verdi alla griglia (D)(V) 35

Grilled asparagus, parmesan

الهلين المشوي وجبن البارميزان (أ) (ن)

Spinaci saltati (D)(V) 45

Sautéed young spinach

سوتيه أوراق السبانخ الصغيرة (أ) (ن)

Insalata bio di Amici (V) 45

Mixed leaves and vegetables with lemon

أوراق خضراء متنوعة وخضروات مع الليمون (ن)

OUR SHARING EXPERIENCES

أطباقنا المشتركة

Pescato del giorno in crosta di sale (800 grams to 1 kg) 520

Mediterranean catch of the day baked in salt crust

صيد اليوم من أسماك البحر الأبيض المتوسط المشوي بالملح (٨٠٠ جرام- كيلو جرام)

Astice cotto su pietra ollare, brodetto di astice,

fregola e verdure croccanti (D)(G)(S) 510

Stone baked Canadian lobster, lobster coral broth with fregola, vegetables, salad

الكركد الكندي المطهو على حجر الفرن، ومرق معجون الكركند مع معكرونة فريجولا والخضروات

والسلطة. (أ) (ج) (ح)

Costata di manzo alla griglia (900 grams) (D) 480

Grilled T-bone of black Angus beef

ريش لحم بلاك أنجلوس المشوي (٩٠٠ جرام) (أ)

Agnello infornato in crosta di pane (G) 370

Baked Australian lamb in bread crust

لحم الضأن الأسترالي مع طبقة من الخبز المحمص (ج)

DOLCI – DESSERT

Affogato al caffè (D)(N) 110

Our own interpretation to the family classic “ coffee and ice cream”

طبقتنا الكلاسيكي المميز من الآيس كريم والقهوة (أ) (م)

For 2 guests 220

For 4 guests

The above dishes are served from the “carving trolley” and recommended

for a minimum of two persons.

All dishes are served with suitable accompaniment

تُقدم الأطباق السابقة فوق “عربة الطعام” ويوصى بأن تقدم لشخصين على الأقل

تقدم جميع الأطباق مصحوبة بما يناسبها من الأطباق الجانبية

DOLCI – DESSERT

دولسي- الحلوى

Tiramisu “Amici” (D)(G)(N) 55

تيراميسيو أميتشي (أ) (ج) (م)

Crostatina al limone(D)(G) 55

Lemon custard, meringue, vanilla crumble and lemon sorbet

كاسترد الليمون، المارينج، كرامبل الفانيليا، سورييه الليمون (أ) (ج)

Torta di cioccolato di Amici, vaniglia e gelato al cioccolato (D)(G)(N) 60

Amici chocolate cake, vanilla sauce, chocolate ice cream

كيك أميتشي بالشوكولاتة، صوص الفانيليا، آيس كريم الشوكولاتة (أ) (ج) (م)

Panna cotta, zuppetta di fragole, camomilla e basilico (D) 55

Panna cotta, chilled strawberry, chamomile and basil syrup

بانا كوتا، فروالة مثلثة، شراب البابونج والريحان (أ)

(H) Healthy (N) Nuts (S) Shellfish (V) Vegetarian (G) Gluten (D) Dairy | Gluten free products are available on request

(ص) صحي (م) مكسرات (ح) محار (ن) نباتي (ج) جلوتين (أ) منتجات ألبان خالية من الجلوتين متاحة عند الطلب

Prices are in UAE Dirhams and are Inclusive of 10% Service Charge, 3.5% Tourism Fee, 2% Municipality Fee and 5% VAT

الأسعار تشمل 10% أجور خدمة، 3.5% رسوم سياحية، 2% رسوم بلدية و 5% ضريبة القيمة المضافة