

MENTRE CHE ASPETTI

Bruschetta agliata Garlic bread	15
Olive marinate Marinated olives	15
Parmigiano Parmesan	15

ANTIPASTI - STARTER

Antipasto degli Amici (D)(G)	135
Affettati misti, burrata e pomodorini Pachino, gnocco fritto, Aglio confit, formaggi artigianali, verdure marinate	
Amici Antipasto	
Selection of Italian cold cuts, burrata and cherry tomato, gnocco fritto garlic confit, artisanal cheese, marinated vegetables (recommended for two people sharing)	

Capesante arrostita, crema di zucca, asparagi di mare, olio al basilico (D)(S)	80
Sea scallops, pumpkin cream, samphire, basil oil	

Burrata DOP, pomodorini Pachino e rucola (D)(V)	85
Burrata, Pachino cherry tomato, rucola	

Carpaccio di manzo, tartufo nero, nocciole e fonduta di parmigiano (D)(N)	75
Thinly sliced beef tenderloin, black truffle, hazelnut, parmesan fondue	

Flan di Porcini, ragoût di funghi, vellutata di Parmigiano (D)(V)	65
Porcini flan, seasonal mushroom ragoût, parmesan fondue	

Gamberi e frutti di mare saltati all'aglio e peperoncino (D)(H)(S)	80
King prawns and seafood sautéed with garlic and chili focaccia crouton	

Bresaola con gnocco fritto e parmigiano (D)	60
Bresaola, parmesan, crispy Emilian gnocco bread	

ZUPPE - SOUP

Minestrone alla Genovese con pesto di basilico (N)(V)	40
Minestrone "Genove style", basil pesto	

Zuppa di funghi e castagne, raviolo di anatra confit (G)(H)(N)(S)	70
Porcini and chestnut soup, confit duck raviolo	

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

Spaghetti "Rustichella" al pomodoro fresco e basilico (D)(G)(V)	55
Spaghetti "Rustichella", tomato, basil	

Tagliatelle allo zafferano, con ragout antico di ossobuco e gremolada (D)(G)	75
Handmade saffron tagliatelle, braised veal shank, gremolada	

Ravioli di patate e merluzzo, limone e capperi (D)(G)(S)	60
Potato ravioli filled with cod, lemon, capers	

Maltagliati ai funghi porcini, bagna cauda e manzo (D)(G)	90
Handmade "maltagliati" pasta, porcini, bagna cauda sauce, beef tenderloin	

Lasagna classica al ragoût di carne (D)(G)	65
Handmade egg lasagna, beef ragoût, parmesan fondue	

Risotto al sedano rapa, mela verde, Tartufo nero e nocciole (D)(G)(N)(V)	65
Risotto with celeriac, green apple, black truffle, hazelnuts	

Tagliolini all'Astice, asparagi di mare, acqua di pomodoro (S)	125
Handmade tagliolini, Canadian lobster, sea asparagus	

PIATTI PRINCIPALI - MAIN COURSE

Filetto di branzino alla ligure (H)	130
Stewed sea bass from Orbetello, artichokes, tomato taggiasca olives, potatoes	

Tonno con panzanella (S)	125
Mediterranean tuna steak, panzanella salad, Pachino tomatoes cucumber, taggiasca black olives	

Galletto arrosto, tortino di patate, verdure invernali	125
Roast spring chicken, potato and chive cake, baked winter vegetables	

Scaloppine di vitello alla pizzaiola (D)(G)	125
Veal escalope, tomato, black olives, capers, oregano	

Tagliata di filetto di manzo, rucola, pomodoro, parmigiano (D)	170
Beef tenderloin "Tagliata style", rucola, cherry tomato, parmesan shavings	

Stinco di agnello brasato, purea di sedano rapa, scalogni al sale (G)	135
Braised lamb shank, celeriac purée, salt roasted shallots	

PIZZE - PIZZA

Margherita, mozzarella di bufala e pomodorini (D)(G)	50
Buffalo mozzarella, tomato, basil	

Pizza con Bresaola, fiordilatte e rucola (D)(G)	60
Bresaola, fiordilatte cheese, rucola	

Focaccia al tartufo nero (D)(G)	65
White focaccia, smoked cheese, black truffle	

Pizza con salame, pomodoro, mozzarella (D)(G)	65
Beef pepperoni, tomato, mozzarella cheese	

CONDIVISIONE - SHARING (two guests minimum)

Pescato del giorno in crosta di sale (800 gms to 1 kg) (D)	380
Mediterranean catch of the day baked in salt crust	

Costata di manzo alla griglia (900 grams)	380
Grilled T-bone of Black Angus beef	

Served with roast potatoes and seasonal garden salad
Recommended for two people sharing

CONTORNI - SIDE DISH

Patate novelle al forno, aglio e rosmarino (D)(V)	25
Baked new potatoes, garlic, rosemary	

Purea di patate (D)(V)	25
Potato purée	

Pomodorini, basilico, olive Taggiasche (V)	25
Roast Italian cherry tomatoes, basil, black olives	

Asparagi verdi alla griglia (V)	25
Grilled asparagus, parmesan	

Spinaci saltati (D)(V)	25
Sautéed young spinach	

DAL MARE - FROM THE SEA

Capesante arrostita, crema di zucca, asparagi di mare, olio al basilico (D)(S)
Sea scallops, pumpkin cream, samphire, basil oil

Tagliolini all'Astice, asparagi di mare, acqua di pomodoro (S)
Handmade tagliolini, Canadian lobster, sea asparagus

Filetto di branzino alla ligure (H)(S)
Stewed sea bass from Orbetello, artichokes, tomato taggiasca olives, potatoes

Dessert of your choice

AED 350

DOLCI - DESSERT

Tiramisu "Amici" (D)(G)(N)	40
----------------------------	----

Crostatina al limone	40
Lemon custard, meringue, vanilla crumble and lemon sorbet	

Torta di cioccolato di Amici, vaniglia e gelato al cioccolato (D)(G)(S)	40
Amici chocolate cake, vanilla sauce, chocolate ice cream	

Panna cotta, zuppetta di fragole, camomilla e basilico (D)	40
Panna cotta, chilled strawberry, chamomile and basil syrup	

Selezione di gelati	30
Homemade selection of ice cream and sorbets	

Selezione di formaggi artigianali	48
Selection of artisanal cheese	