المطبخ الإيطالي العصري
أعلى مستويات الرقي والفخامة

يقدم الشيف الموهوب ماركو جارفانيني الحائز على نجمة ميشلان أشهى النكهات المستوحاة من فيرسيليا الإيطالية في قلب دبي، بعد مسيرة مهنية حافلة بالإنجازات عمل خلالها في أشهر وجهات الطهو العالمية، بما فيها باريس ولندن ونيويورك

ولد الشيف جارفانيني في كارارا بمنطقة فيرسيليا الإيطالية، ويفتخر بتقديم إرث منطقته ونكهاتها المميزة

وتتمحور فلسفته في الطهو حول مفهوم "البساطة الحقيقية"، الذي يحتفي بجودة المكونات والتوازن العاطفي وأساليب الطهو الفريدة

ويقول الشيف جارفانيني: "يتخطى فيرا مفهوم المطعم العادي ليمنح إحساساً بالجمال والبساطة وصفاء النفس. ويسرني أن أدعو الضيوف إلى إعادة استكشاف فيرسيليا من خلال تجارب تناول الطعام المخصصة، والتي تُقدم جميعها بأسلوب متميز"

الأطباق الصغيرة

باني بورو إي أليتشي | (ج) (أ) (ث) 22
خبز مشوي، زبدة الليمون، سمك الأنشوفة

فوكاشيا آل بومودورو ميلانسانا إي بيكورينو توسكانو | (ج) (أ) (ن) 22
خبز فوكاشيا، صلصة الطماطم، باذنجان، جبنة بيكورينو توسكانو

كروكيتا دي باكالا | (ج) (أ) (ث) 27
كروكيتا سمك القد، صلصة خضراء

أطباق كرودو التشاركية

تونو | (خ) (ث) 90
سمك التونة أصفر الزعنفة، تتبيلة الكمأة السوداء

كاباسانتا | (خ) (ث) 90
إسكالوب، حمضيات، نعناع

برج المأكولات البحرية من تحضير الشيف
شخصان | 4 أشخاص | (خ) (ث) | 540|870
تشكيلة طازجة من المأكولات البحرية الصقلية تشمل الروبيان
الأحمر والمازانكولي والروبيان البنفسجي ومحار جيلاردو بحجم
إن 2 والكركند النرويجي

سلموني | (خ) (ث) 75
سمك السلمون، خردل بالليمون، تفاح أخضر، بصل أخضر

برانزينو | (خ) (ث) 80
سمك القاروص، طماطم، تتبيلة الخل

أرانشيني دي تونو | قطعتان | (خ) (ث) (أ) (ج) 55
أرانشيني الزعفران، تارتار سمك التونة أصفر الزعنفة الحار

المحار والكافيار

كافيار أوسيترا الكلاسيكي
جرام 50 جرام | (خ) (ث) 30 520|780
بليني مع التوابل

محار جيلاردو بحجم إن 2 قطعة
واحدة | 3 قطع | 6 قطع | (خ) (ث) 52|154|300
مينيونيت الكراث

المقبلات

بوراتا إي بومودوريني | (أ) 85
جبنة بوراتا، طماطم، كمأة سوداء | 125

كارباتشيو دي فيتشي | (ن) (م) 75
كارباتشيو التين، خرشوف طازج

كارباتشيو دي مانزو | (أ) 105
كارباتشيو لحم عجل فاسونا، أوراق الجرجير، جبنة بارميزان، تتبيلة الكمأة السوداء

فيتيلو توناتو | (ث) 95
لحم مشوي من عضلة فخذ العجل المستديرة، صلصة التونة، كبر

سكامبي موستاردا دي ليموني | قطعة واحدة | (ث) 50
كركند نرويجي محمر، خردل بالليمون

إنسالاتا دي كافولو ريتشو | (أ) (ن) (م) 70
سلطة الكرنب، جبنة بيكورينو، جوز، تتبيلة الخردل، رمان

فابوراتا دي ماري | (ث) 150
مأكولات بحرية مطهوة على البخار، خضار
موسمية، تتبيلة الليمون، مايونيز السمك المحضر في المطعم

كارباتشيو دي برانزينو كوتو | (ث) 150
كارباتشيو سمك القاروص المطهو، طماطم طازجة، ليمون، زعتر

بولبو جريلياتو | (ث) 85
أخطبوط مشوي، صلصة تابيناد بالزيتون الأسود، بطاطس

فريتو ميستو | (ث) (ج) 110
حبار، روبيان، مايونيز حار

كالاماري إي تشيبولي | (ث) 110
حبار صغير، بصل مخلل، سمك، صلصة الكبر

نباتي (ن) مواد نيئة (خ) ثمار البحر (ث) مكسرات (م) مشتقات الألبان (أ) جلوتين (ج) مميز

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتتضمن 7% رسوم بلدية و5% ضريبة القيمة المضافة.

الباستا والريزوتو

ترينيتي فيرا فيرسيليا | (ج) (ث) 170
باستا ترينيتا طازجة، مأكولات بحرية مشكلة

نيوكي أيي سكامبي | (ج) (ث) 170
نيوكي البطاطس، كركند نرويجي، صلصة الطماطم

تاليوليني آل تارتوفو دي ستاجوني | (ن) (أ) (ج) 170
تاليوليني، كمأة سوداء موسمية

باكيري أول أستيتشي (لشخصين) | (ج) (ث) 410
باستا باكيري، كركند، طماطم، أعشاب

ريزوتو بيكورينو دي بيينسا فانجي دي ستاجوني | (أ) (ن) 155
ريزوتو، جبنة بيكورينو دي بيينسا، فطر موسمي، كمأة سوداء | 195

سباجيتي آلي فونجولي | (ج) (ث) 170
باستا سباجيتي طازجة، محار، ثوم، فلفل

فوسيلي تارتوفو إي جامبيري روسي | (ج) (ث) 180
باستا فوسيلي طازجة، كمأة سوداء، روبيان أحمر

تورتيلي فيرسيليا | (أ) (ج) 155
تورتيلي لحم العجل مع السلق السويسري، لحم عجل راجو، جبنة بارميزان كريمية

الأطباق التشاركية

واجيو توماهوك 1.3 كيلوجرام | (أ) 1110
شرائح التوماهوك من لحم عجل واجيو، بطاطس مشوية

برانزينو 1 كيلوجرام | (ث) 520
سمك القاروص المتوسطي المتبل بالملح أو المشوي

كاتالانا دي كروستاتشي | (ث) 1110
كاتالانا ثمار البحر، طماطم، بصل تروبيا، بطاطس، أعشاب

رومبو آلا جريليا 1 كيلوجرام | (ث) 600
سمك الطربوت المشوي، صلصة الطماطم النيئة

*نشكركم على تفهمكم أن تحضير أيٍّ من الأطباق
المذكورة أعلاه يتطلب وقتاً يتراوح بين 30-40 دقيقة

الأطباق الرئيسية

برانزينو | (ث) 195
سمك القاروص المتوسطي المُصطاد
بالسنارة، صلصة السمك بالليمون، خرشوف

تالياتا دي مانزو 210
شرائح لحم خاصرة عجل واجيو، فطر مشوي، مرق لحم العجل

بوليتو | (أ) 150
"دجاج بلدي صغير، صلصة "كاتشاتورا

كوتوليتا آلا ميلانيزي 350 جرام | (أ) (ج) 305
ميلانيزي قطع لحم العجل، سلطة طماطم داتيرينو

سكامبي آلا جريليا | (ث) 350
روبيان نرويجي مشوي، صلصة جريمولاتا

نباتي (ن) مواد نيئة (خ) ثمار البحر (ث) مكسرات (م) مشتقات الألبان (أ) جلوتين (ج) مميز

.جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتتضمن 7% رسوم بلدية و5% ضريبة القيمة المضافة

البيتزا

بيتزا فيوري دي زوكيني | (أ) (ج) (ث) 170
جبنة موزاريلا، أزهار الكوسا، سمك أنشوفة سيتارا

تارتوفو | (ن) (ج) (أ) 195
جبنة موزاريلا، كمأة سوداء طازجة، ثوم معمر

بيتزا مارينارا | (ن) (ج) 85
صلصة الطماطم، ثوم

بومودورو إي بوراتا | (ن) (ج) (أ) 100
طماطم طازجة، جبنة بوراتا، ريحان

الأطباق الجانبية

بروكليني جريلياتي | (ن) 40
بروكليني مشوي

بومودورو داتيرينو | (ن) 35
سلطة طماطم داتيرينو

بيوريه دي باتاتي | (ن) (أ) 35
بطاطس مهروسة

باتاتي أروستو | (أ) (ن) 50
بطاطس صغيرة مشوية، زبدة بنكهة الأعشاب

كابوناتا | (م) (ن) 50
كابوناتا الباذنجان، طماطم، زيتون، صنوبر

باتاتي فريتي | (ن) 40
بطاطس مقطعة يدوياً ومقلية، كمأة سوداء | 60

إنسالاتا دي فينوكي | (ن) 30
سلطة الشمر، تتبيلة الليمون

مُقدَّمَة بأسلوب فخم

نباتي (ن) مواد نيئة (خ) ثمار البحر (ث) مكسرات (م) مشتقات الألبان (أ) جلوتين (ج) مميز

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتتضمن 7% رسوم بلدية و5% ضريبة القيمة المضافة.