

# ماري ماري



<b>Caviar Selection</b> <p>All caviars are served with a selection of Carasau Bread, Capers, Chives, Egg Yolk, Shallots, Sour Cream</p>	<b>أصناف الكافيار</b> <p>تُقدّم جميع أصناف الكافيار مع: خبز كاراساو، خبز، توم معصّر، صفار البيض، بصل أخضر، خريمة حامضة</p>
Asetra	أسيترّا
590   30g	590   30 غ
890   50g	890   50 غ
1590   125g	1590   125 غ

<b>Imperial</b>	إمبريال
680   30g	680   30 غ
1010   50g	1010   50 غ
1660   125g	1660   125 غ

<b>Royal Beluga</b>	رويال بيلوغا
760   30g	760   30 غ
1105   50g	1105   50 غ
1910   125g	1910   125 غ

*Royal Beluga paired with Chablis Moreau et Fils*  
AED 90 per glass / AED 430 per bottle

The minerality of Chablis will match perfectly the salinity of the caviar. The floral notes of the Chablis will enhance its freshness and create a crisp combination.

<b>Crudi bar</b> <p>Selection of the freshest European seafood served raw</p>	<b>بَارِ المأكولات الطازجة غير المطهّوة</b> <p>تشكيلة مأكولات بحرية طازجة من أوروبا تُقدّم نيئة</p>
---	---

<b>Piramide di crudo</b> <p>Selection of seasonal raw seafood</p>	هرم الكروودو
295 / 175	تشكيلة متنوعة من المأكولات البحرية الموسمية غير المطهّوة
	175 / 295

<b>Ostriche del giorno</b> <p>Daily oyster selection   1 pc</p>	تشكيلة المحار
25	تشكيلة يومية من المحار   قطعة واحدة

<b>Gambero di Mazara</b> <p>Mazara red prawn from Sicily</p>	مزارا جمبري أحمر
35g each   1 pc	مزارا الروميان الأحمر من صقلية
30	كل قطعة ٣٥ غ   قطعة واحدة
	30

<b>Gambero Obsiblu</b> <p>Obsiblu prawn from France</p>	روميان أوبسيسيلو (روميان أزرق)
35g each   1 pc	روميان أوبسيسيلو من فرنسا
25	كل قطعة ٣٥ غ   قطعة واحدة

<b>Battuto di tonno</b> <p>Tuna tartare   Avocado   Sour cream</p>	تونة تارتار
Squid ink cracker (G*)	تونة تارتار (غير مطهّوة)   أموكادو
75 / 15	خريمة حامضة مقرمشات   بحير الحبار الأسود (غـ)
	15 / 75

<b>Tartare di salmone</b> <p>Salmon tartare   Venere rice   Figs</p>	تارتار السلمون
Goat cheese   Polenta crisp	تارتار السلمون   أرز أسود   ثين
65	جينة ماعز   مقرمشات بولنتا
	65

### Carpaccio Corner

<b>Carpaccio di branzino</b> <p>Sea bass carpacio   Citrus truffle dressing   Black olive soil</p>	كارباتشيو دي بيرانزينو
Calabrian chili   Pistachio (N)	كارباتشيو سمك القاروص   تتبيلة الكمأة و الحمضيات معجون الزيتون الأسود المطحون
65	فلفل أحمر من كالابريا   فستق (ره)
	65

<b>Carpaccio di pesce spada</b> <p>Smoked swordfish carpaccio   Fennel</p>	كارباتشيو سمك أبو سيف
Peach   Grape must	كارباتشيو سمك أبو سيف   شومر
85 / 25	خوخ   عصير عنب
	25 / 85

<b>Carpaccio di polipo</b> <p>Octopus carpaccio   Bottarga</p>	كارباتشيو الأخطبوط
Lemon dressing   Mesculin salad	بطرّخ   تتبيلة ليمون
75 / 15	سلطة خضار ورقية مشكلة
	15 / 75

<b>Carpaccio di Fassona</b> <p>Fassona beef carpaccio</p>	كارباتشيو فاسونا
Parmesan shaves   Carpaccio sauce	كارباتشيو اللحم البقري
95 / 35	جينة بارميزان مبشورة   صلصة كارباتشيو
	35 / 95

<b>Gli Antipasti</b> <p>How the Italian starts</p>	<b>المقبلات</b> <p>كيف يبدأ الإيطاليين</p>
Zuppa di pomodoro arrosto e burrata	شوربة طماطم
Roasted tomato soup, served warm	مع بوراتا
Burrata cheese   Basil (G*)	شوربة طماطم مشوية، تُقدّم ساخنة
55	جبن بوراتا   ربحان طازج (غـ)
	55

<b>Guazzetto di pesce</b> <p>Seafood soup prepared on order</p>	شوربة السمك
Fresh tomato   Garlic crouton (G*)	حساء تمار بحر يتمّ تحضيره على الطلب
75 / 15	طماطم طازجة   قطع الخبز المحمصّة باللّحم (غـ)
	15 / 75

<b>Insalata di spinaci</b> <p>Spinach   Pine nuts   Soft stracciatella cheese   Fresh berries (V) (N)</p>	سلطة السبانخ
760   30	سبانخ   صنوبر   جبن ستراتشيلّا
55	التوت الطازج (ن) (ره)
	55

<b>La burrata</b> <p>Fresh burrata cheese   Heirloom tomatoes</p>	بوراتا
Basil pesto (V) (N)	جبن بوراتا طازج   طماطم غير مهجّنة
95 / 35	بيستو بالربحان (ن) (ره)
	35 / 95

<b>Parmigiana di melanzane</b> <p>Oven-baked eggplant gratin</p>	بارميجيانا على الطريقة الميلانية
Tomato sauce   Parmesan cheese	غرّانان الباذنجان
Baby corn (G*)	صلصة طماطم   جبن بارميزان
55	ربحان طازج (ن)
	55

<b>Insalata di pollo</b> <p>Romaine lettuce   Grilled chicken breast</p>	سلطة الدجاج المشوي
Parmesan dressing   Confit tomato	خس رومين   صدر دجاج مشوي
Baby corn (G*)	صلصة البارميزان
85 / 25	طماطم كونفيت   ذرة (غـ)
	25 / 85

<b>Vitello tonnato classico</b> <p>Thin slices of steamed veal loin</p>	فيتيلو توناتو كلاسيكو
Tuna and capers sauce	شراخح رقيقة من لحم خاصرة العجل المطهّوة بالبخار
95 / 35	صلصة التونا والكبر
	35 / 95

### Primi ... Le Paste e Risotti

<b>Risotto alle melanzane affumicate</b> <p>Carnoli risotto   Smoked eggplant</p>	ريزوتو بالباذنجان
Goat cheese (V)	أرز   باذنجان مدخن
85	جينة ماعز (ن)
	85

<b>Tonnarelli al nero di seppia e frutti di mare</b> <p>Black squid ink tonnarelli</p>	معكرونة توناريلّي بحبر
Mixed seafood sauce	الحبار الأسود
120 / 20	معكرونة توناريلّي بحبر الحبار الأسود
	صلصة تمار بحبر مشكلة
	20 / 120

<b>Chitarrina al ragu di agnello</b> <p>House-made spaghetti   Lamb ragù</p>	معكرونة براغو الضأن
Chestnuts beef pancetta	معكرونة سباعيني محضرة على الطريقة المنزلية راجو لحم الضأن   كستناء   إيتاشينا اللحم البقري
Pecorino cheese (N)	جبن بيكورينو (ره)
95	

<b>Fregola sarda mazzancolle e porcini</b> <p>Sardinian fregola   Porcini</p>	معكرونة فريغولا مع جمبري وفطر
Mazzancolle prawns   Cherry tomato	معكرونة فريغولا من سردينيا   فطر بوسيني
95	جمبري   طماطم كرزية
	95

<b>Lasagna alla bolognese</b> <p>House-made lasagna   Bolognese ragù</p>	لازانيا بولونيز
Parmesan   Mozzarella	لازانيا محضرة على الطريقة المنزلية
85	بولونيز راجو   بارميزان   موتزاريلّا
	85

<b>Tagliolini all' astice</b> <p>House-made tagliolini pasta</p>	معكرونة تاليولينّي بالكرنكد
Canadian lobster   Bisque	كرنكد كندي
175 / 75	حساء تمار بحر
	75 / 175

(V) Suitable for Vegetarians, (N) Contains Nuts, (A) Contains Alcohol, (G\*) Gluten-Free option available  
Please inform us of any allergies or dietary requirements before ordering

All Prices are in UAE Dirham and are Inclusive of all Applicable Service Charges and VAT

<b>L'angolo della Famiglia</b> <p>Share the Italian experience</p>	<b>لأنجولو ديلا فاميليا</b> <p>مشاركة التجربة الإيطالية (يكفي شخصين على الأقل)</p>
Gnocchi di ricotta alla sorrentina	نوكي بالريكوتا على طريقة سورينتينا
Baked ricotta gnocchi   Tomato sauce	نوكي بالريكوتا مطهّوة بالفرن   صلصة طماطم
Parmesan   Mozzarella   Basil (V)	جبن بارميزان جبن موتزاريلّا   ربحان (ن)
110	110

<b>Fritto misto</b> <p>Deep fried calamari   Prawns   Fish strips</p>	<b>فريتو ميسّتو</b>
Tempura vegetables	كلماري مقلي   روبيان   شراخح سمك
Saffron and spicy aioli sauce	خضراوات تيمورا
95	صلصة الأيولي بالزعفران والتوابل الحارة
	95

<b>Risotto ai frutti di mare</b> <p>Carnaroli risotto   Seafood</p>	<b>ريزوتو بلثمار البحر</b>
Fresh tomato (A)	ريزوتو كارنارولي   مأكولات بحرية
175 / 75	طماطم طازجة (ك)
	75 / 175

<b>Grigliata mista di pesce</b> <p>Selection of seasonal grilled seafood served with saffron polenta &amp; sautéed vegetables</p>	<b>مشاوي بحرية</b>
345 / 245 / 145	تشكيلة متنوعة من المأكولات البحرية الموسمية المشوية تُقدّم مع البولنتا بالزعفران والخضراوات المقدّرة
	145 / 245 / 345

<b>Cozze e vongole alla marinara</b> <p>Sautéed mussels and clams</p>	<b>بلخ بحر ومحار مقلّي</b>
Fresh tomato   White wine (A)	طماطم طازجة   نبيذ أبيض (ك)
250 / 150 / 50	50 / 150 / 250

<b>Bistecca fiorentina</b> <p>Chargrilled 1kg beef fiorentina steak</p>	<b>شريحة فيورنتينا</b>
Roasted potatoes   Green salad	ستيك فيورنتينا البقري   لحم مشوي على الفحم
550 / 450 / 350	بطاطس مشوية   سلّطة خضراء
	350 / 450 / 550

<b>Secondi</b> <p>Classic Italian "Grand Finale"</p>	<b>الأطباق الثانية</b> <p>الكلاسيكي الإيطالي "النهائي الكبير"</p>
Scampi Grigliati	روميان جرجيليا
Chargrilled langoustine prawns platter	طبق من روميان لاجوستين المشوي
Spring salad   Thyme infused butter	سلطة الربيع   زبدة بالزعتر
Grilled vegetables	خضراوات مشوية
210 / 110	210 / 110

<b>Pesce Spada alla Livornese</b> <p>Pan roasted swordfish loin</p>	سمك أبوسيف مشوي على طريقة ليفورنو
"Livornese" style	سمك أبوسيف مشوي
165 / 65	على طريقة ليفورنو
	65 / 165

<b>Branzino Intero alla Griglia</b> <p>Grilled 1kg sea bass   Vegetables</p>	سمك باس البحر المشوي
Mixed green salad	سمك قاروس بيوزن   كغ مشوي   خضراوات
195 / 95	سلطة خضراء
	95 / 195

<b>Sogliola alla Mugnaia</b> <p>Pan seared Dover sole   Capers   Tomato</p>	سمك موسى
Olives (A)	سمك موسى محفّر   خبز   طماطم
210 / 110	زيتون (ك)
	110 / 210

<b>Galletto al Mattone</b> <p>Slow roasted chicken   Gremolata sauce</p>	دجاج ماتولي
Grilled vegetables	دجاج مشوي، بيطء   صلصة الجريمولاتة
125 / 25	خضراوات مشوية
	25 / 125

<b>Tagliata di manzo</b> <p>Chargrilled 300g rib-eye steak   Rocket</p>	قطع لحم البقر
Tomato   Parmesan aged balsamic	شريحة ستيك ريب أي مشوية على الفحم   جرجير
Confit cherry tomato	طماطم   جبن البارميزان
190 / 90	خل بلسمك عتيق   طماطم كرزية
	90 / 190

<b>Cotoletta di vitello alla Milanese</b> <p>Pan fried veal cutlet "Milanese style"</p>	شريحة العجل على طريقة ميلانو
Tomato   Rocket   Red onion	شريحة من لحم العجل المحفّر في المقلاة "على
Mustard dressing	طريقة ميلانو"   طماطم   جرجير
210 / 110	بصل أحمر   تتبيلة الخردل
	110 / 210

<b>Le Pizze Gourmet</b> <p>Our homemade pizza dough is fermented for a minimum of 48hrs to ensure the highest quality in both taste and texture</p>	<b>البيرتزا الشهية</b> <p>تُخبّر عجينة البيرتزا المحضّرة على الطريقة المنزلية لمدة ٤٨ ساعة على الأقل، لضمان أعلى جودة في المذاق والقوام</p>
Burrata	بوراتا
Yellow datterino tomato sauce	صلصة طماطم داتيرينو الصفراء   جبن بوراتا
Burrata cheese   Basil pesto (V) (N)	صلصة بيستو بالربحان (ن) (ره)
85	85

(ن) ملائم للنباتيين، (ره) يحتوي على المكسرات، (ك) يحتوي على الكحول، (غـ) يتوفر خيار خالي من الغلوتين يرجى منك إعلامنا بأي حساسية أو متطلبات غذائية لحثك قبل الطلب

جميع الأسعار هي بالدرهم الإماراتي وتشمل كافة رسوم الخدمة وضريبة القيمة المضافة المطبقة

<b>Le Pizze Gourmet</b> <p>Our homemade pizza dough is fermented for a minimum of 48hrs to ensure the highest quality in both taste and texture</p>	<b>البيرتزا الشهية</b> <p>تُخبّر عجينة البيرتزا المحضّرة على الطريقة المنزلية لمدة ٤٨ ساعة على الأقل، لضمان أعلى جودة في المذاق والقوام</p>
Burrata	بوراتا
Yellow datterino tomato sauce	صلصة طماطم داتيرينو الصفراء   جبن بوراتا
Burrata cheese   Basil pesto (V) (N)	صلصة بيستو بالربحان (ن) (ره)
85	85

<b>Abruzzese</b> <p>White base   Smoked scamorza cheese</p>	<b>أبروزو</b>
Porcini mushroom   Black truffle	جبن سكامورزا المدخن   فطر بوسيني
Pecorino cheese	الكمأة السوداء
100	جبن بيكورينو
	100

<b>Focaccia Rustica</b> <p>White base   Rocket   Stracciatella cheese</p>	<b>الفوكاتشيا</b>
Cherry tomato (V)	خبز الفوكاتشيا   جرجير   جبن ستراتشيلّا
75	طماطم كرزية (ن)
	75

<b>Campania</b> <p>Tomato sauce   Fresh mozzarella</p>	<b>كامبانيا</b>
Beef sausage   Wild broccoli	صلصة طماطم   جبنة موزاريلّا طازجة
Sundried tomatoes	نقارق بقرية   بروكلي بري
75	طماطم مجفّفة
	75

<b>Classica</b> <p>Tomato sauce   Buffalo mozzarella</p>	<b>بيرتزا كلاسيكية</b>
Anchovies	صلصة طماطم   جبنة موزاريلّا الجاموس
85	أنشوجة
	85

<b>Spaghetтата alle Vongole</b> <p>Monday, 12:00 to 23:00</p>	<b>معكرونة و محار</b> <p>الإثنين، ١٢ ظهراً – ١١ مساءً</p>
Savour a hearty bowl of spaghetti with 200g of fresh Venetian clams and a glass of Italian grape (A)	استمتع بطبق سباعيني شهبي مع ٢٠٠ غ من المحار المستورد من البندقية وكأس مشروب فاخر إيطالي (ك)
95	95

<b>Desserts</b> <p>Selection of traditional Italian desserts with a modern twist</p>	<b>الحلويات</b> <p>تشكيلة متنوعة من الحلويات الإيطالية التقليدية بلبسة عصرية</p>
Semifreddo alle castagne e miele	كعكة كستناء وعسل
Chestnuts and honey parfait	كستناء مخففة بالسكر
Marron glacé   Chocolate sauce (N)	صلصة شوكولاتة (ره)
55	55

<b>Tortino di ricotta e cioccolato</b> <p>Warm ricotta and chocolate tart</p>	<b>فطيرة ساخنة بجبنة ريكوتا والشوكولاتة مع صلصة ليمونتشيلو (ك)</b>
Limoncello sauce (A)	
50	50

<b>Tiramisu classico</b> <p>Classic Italian tiramisu</p>	<b>تيراميسو كلاسيكو</b>
Lady finger biscuits   Espresso coffee	تيراميسو على الطريقة الإيطالية التقليدية
Mascarpone cheese	بسكويت أصابع   قهوة إسبريسو
45	جبن ماسكاربوني
	45

<b>Baba' al rum con crema Chantilly e pere al Barolo</b> <p>Rum Baba' with Chantilly cream and poached pears with Barolo wine (A)</p>	<b>حلوي بابا روم مع خريمة مخفوقة</b>
55	حلوي بابا روم مع خريمة مخفوقة وإحاص مسلوق
	فيلّا مع نبيذ بارولو (ك)
	55

<b>Torta Sbrisolona...good to share</b> <p>Sbrisolona tart served with zabaione and selection of house-made fruit compote (A)</p>	<b>فطيرة سبريسولونا للمشاركة</b>
65	تقدّم مع حلوي زابايوني
	وتشكيلة فاكهة بالسكر (ك)
	65

<b>Selezione di gelati e sorbetti della casa</b> <p>Selection of house-made ice cream and sorbets</p>	<b>تشكيلة آيس كريم وسوربيه</b>
20	تشكيلة آيس كريم وسوربيه
	20

