

SPLENDIDO

*A contemporary Italian restaurant,
combining the well-known
warmth and friendliness of Italy
with the cosmopolitan flair of Dubai.*

*Experience authentic Italian cuisine
by Chef Alfonso Crescenzo,
using and focusing only on
fresh and seasonal ingredients.*

Open daily for Dinner from 18:00 to 23:00

Splendido Classics

Antipasti

Caprese (N)(V)	85
<i>Tomato, buffalo mozzarella, pistachio pesto, balsamic dressing</i>	
Carpaccio	150
<i>Beef carpaccio, rocket, parmesan cheese, truffle</i>	
Polipo alla griglia con insalata di panzanella	85
<i>Grilled octopus, bread salad, lemon dressing</i>	

Pasta

Calamarata pasta, gamberi, calamari, cozze e pomodorini (S)(A)	90
<i>"Calamarata" pasta, prawns, calamari, mussel, cherry tomato, chili</i>	
Tagliatelle cacio e pepe con gamberi crudi	130
<i>Homemade tagliatelle pasta with cacio cheese, black pepper and raw shrimp</i>	
Raviolo alla Bolognese (N)	95
<i>Raviolo filled with Parmesan cheese, Bolognese sauce</i>	

Secondi

Branzino alla griglia salsa salmoriglio e fagiolini (S)	220
<i>Grilled sea bass, beans, "Salmoriglio" sauce</i>	
Costoletta di vitello alla Milanese	250
<i>Milanese style veal rack</i>	
Burratina Pugliese, asparagi verdi, datterini e pane biscottato (V)	110
<i>Burrata cheese, asparagus, cherry tomato</i>	

Dolci

Tiramisu con biscotto all'Amaretto (A)	50
<i>Tiramisu</i>	
Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia	55
<i>Chocolate fondant, vanilla ice cream</i>	

AED 305 PER PERSON, A CHOICE OF FOUR COURSES SET MENU

Antipasti

Il Mare (S)(N) <i>Poached lobster with white balsamic dressing, red prawns from Mazara, calamaretti "Santo spirito", hand dived scallop</i>	280
La terra (N) <i>Beef tartar, goose carpaccio with "Val di Non" apple compote poached egg, asparagus</i>	220
Gambero rosso crudo e cotto <i>Sicilian red prawns roasted and raw</i>	160
Salmone marinato, insalatina di scampi e verdure all'aceto balsamico (S) <i>Marinated salmon, langoustine and vegetable salad, balsamic dressing</i>	120
Prosciutto di parma invecchiato in rovere 24 mesi (P) <i>Limited edition Parma ham, aged 24 months in oak barrels</i>	180
Guancette di manzo, polentina di Storo <i>Beef cheek, "Storo polenta"</i>	80
Uovo a bassa temperatura, formaggio Bagoss, tartufo bianco (V) <i>Slow cooked biologic eggs, Bagoss cheese fondue, white truffle</i>	150

Zuppe

Crema di patate, calamaretti all'olio di crostacei (S) <i>Potato cream, squid, shellfish oil</i>	75
Zuppa di fagioli di controne (V) <i>Cream of "controne" beans, garlic croutons</i>	85
Crema di broccoli, prosciutto arrosto, burro di capra (P) <i>Cream of broccoli, crunchy pork ham, sour goat butter</i>	80

Pasta

Risotto al camembert di buffalo, tartufo bianco d'alba <i>Carnaroli rice, buffalo Camembert cheese, white Alba truffle</i>	180
Risotto Riserva San Massimo con scampi e limone (S) <i>Carnaroli rice, "Riserva San Massimo" scampi, black ink</i>	120
Risotto con radicchio rosso, taleggio e guanciale (P) <i>Aged acquerello rice, red radicchio, cured pork pancetta</i>	100
Pici Senesi fatti a mano con braciola di maiale e soffrito di pane (N)(P) <i>Homemade "pici Senesi" pasta, braised pork belly, aged pecorino, bread crumb</i>	90
Ravioli di carciofi e menta al burro "d'alpeggio", ragout d'agnello <i>Ravioli filled with artichokes, mint, butter, lamb ragout</i>	90
Ravioli all'astice blu dell atlantico (N)(S) <i>Atlantic blue lobster ravioli</i>	180
Linguini vongole veraci e ricci di mare (S) <i>Linguini pasta, clams, sea urchin</i>	90
Spaghetti, aglio, olio, mazzancolle e bottarga (S) <i>Spaghetti pasta, extra virgin olive oil, tiger prawns, garlic, "bottarga"</i>	120
Ravioli Caprese con burro di bufala e basilico fresco (V) <i>Ravioli filled with datterino tomatoes and mozzarella, basil and buffalo butter sauce</i>	80
Tagliatelle fatte in casa ai porcini arrosto, Parmigiano delle vacche rosse e tartufo (V) <i>Homemade tagliatelle pasta with red cow Parmesan, mushroom and black truffle</i>	150

AED 20 IN ADDITION FOR EXTRA PASTA

(V) Vegetarian (S) Contains Shell fish (N) Contains Nuts , (A) Contains Alcohol, (P) Contains Pork
Prices are inclusive of 10 % Municipality Fees and 10 % Service Charge

Pesci

Merluzzo, morbido di baccala, cipolle di tropea	195
<i>Cod fish, baccala cream, aioli and balsamic vinegar</i>	
Sogliola al tartufo nero (S)	250
<i>Dover sole with black truffle, tiger prawns, parsnip puree, egg sauce</i>	
Rombo selvaggio arrostito, pistacchi verdi, lattughino (N)	195
<i>Seared wild Turbot, artichoke, pistachio cream, baby lettuce</i>	

Carni

Filetto di manzo, funghi Portobello, tartufo nero	290
<i>Piemontese "Fassona" beef tenderloin, Portobello mushroom, black truffle</i>	
Polletto ruspante alla diavola (A)	180
<i>Baby corn fed chicken, spicy sauce "Diavola"</i>	
Maialino da latte arrostito, confit di prugne, spinaci (P)	210
<i>Roasted suckling pork, peach, plums confit, spinach</i>	

Side dishes

40 AED

Potato and parmesan

Mixed salad

Asparagus

Grilled zucchini (N)

I formaggi

Puzzone di Moena <i>Semi aged cow's milk– Trentino– Alto Adige</i>	40
Bagoss <i>Semi-hard cow's milk– Lombardy</i>	40
Il Cilentano con fichi ai tre latti <i>Semi aged cheese made with buffalo and sheep milk</i>	40
Lo Sbronzio ai due latti (A) <i>Aged "Aglianico" cow and buffalo milk cheese</i>	40
Degustazione di formaggi <i>Cheese degustation</i>	150

Dolci

Soffiato al limoncello (A) 20 min <i>Souffle with "Limoncello" (advance order recommended)</i>	60
Delizia al cioccolato, gelato all yogurt di bufala (N) <i>White chocolate mousse, buffalo yogurt ice cream</i>	50
Semifreddo alle nocciole (N) <i>Hazelnut cold parfait, chocolate ice cream</i>	60