



**ITALIAN STYLE**

**DUBAI - MONTE CARLO - PORTO CERVO**

**Our fish and shellfish are not farmed  
and are caught fresh daily.**

*I nostri pesci & crostacei non sono di  
allevamento e sono pescati giornalmente.*



**OYSTERS & BUBBLY**

**EVERY DAY**

Unlimited oysters with one glass of bubbly (made in France)

*220 per person*



Prices are in AED and all taxes are included



ITALIAN STYLE

DUBAI - MONTE CARLO - PORTO CERVO

## RAW STARTERS

|  |                     |
|--|---------------------|
| <b>Degustation, Tartare &amp; Carpaccio of the day, Fish Rolls, Langoustines and King Prawns</b>     | <b>195</b>          |
| <i>Menu Degustazione Crudo, Tartare e Carpaccio del giorno, Involtini di Pesce, Gamberi e Scampi</i> |                     |
| <b>Cold Seafood Platter, 4 Oysters, 4 Langoustines, 2 Red Prawns and Seafood</b>                     | <b>for two 670</b>  |
| <i>Plateau Crazy Fish, Ostriche, Gamberone Rosso Reale, Scampi</i>                                   |                     |
| <b>Tarburish Oysters</b>   | <b>per piece 31</b> |
| <i>Ostriche Tuburish</i>   |                     |
| <b>Raw Red King Prawns or Langoustine</b>  | <b>100 g 72</b>     |
| <i>Crudo di Gamberone Rosso Reale o Scampi</i>   |                     |
| <b>Seabass and Prawn Rolls with Carrots, Zucchini and Onion</b>                                      | <b>per piece 41</b> |
| <i>Involtino di Spigola e Gambero con Carote, Zucchine e Cipolla</i>                                 |                     |
| <b>Tuna Rolls with Onions, Carrots, Zucchini, Potato and Onion</b>                                   | <b>per piece 36</b> |
| <i>Involtino di Tonno con Carote, Patate, Zucchine e Cipolla Rossa</i>                               |                     |
| <b>Red King Prawns Carpaccio with Pink Salt</b>  | <b>93</b>           |
| <i>Carpaccio di Gamberone Rosso Reale con Sale Rosa</i>  |                     |
| <b>Langoustines Carpaccio</b>  | <b>93</b>           |
| <i>Carpaccio di Scampi</i>   |                     |
| <b>Catch of the day Carpaccio</b>  | <b>68</b>           |
| <i>Carpaccio di Pescato del Giorno</i>   |                     |
| <b>Seabass Tartare with Avocado e Lime</b>   | <b>72</b>           |
| <i>Tartare di Spigola Avocado e Lime</i>   |                     |
| <b>Tuna Tartare with crushed Potatoes and Basil</b>  | <b>72</b>           |
| <i>Tartare di Tonno con Patate schiacciate</i>   |                     |
| <b>Red King Prawns or Langoustines Tartare</b>   | <b>100 g 72</b>     |
| <i>Tartare di Scampi o Gambero Rosso Reale</i>   |                     |
| <b>Squid Tagliatelle with Zucchini and Orange</b>  | <b>72</b>           |
| <i>Tagliatelle di calamari con zucchine e arancio</i>  |                     |



ITALIAN STYLE

DUBAI - MONTE CARLO - PORTO CERVO

## HOT STARTERS

|  |                  |            |
|--|------------------|------------|
| <b>Hot Seafood Platter, Lobster, 4 Langoustines, 2 Red Prawns, King Crab Leg</b>         | <i>for two</i>   | <b>670</b> |
| <i>Plateau Caldo, Astice, Gamberi, Scampi, Granchio Reale</i>                            |                  |            |
| <b>Hot Starters Tasting</b>  |                  | <b>195</b> |
| <i>Degustazione Antipasti Caldi</i>  |                  |            |
| <b>Red prawns and Aubergine Rolls with Red Endive and Parmesan Cheese</b>                | <i>per piece</i> | <b>47</b>  |
| <i>Involentino di Gamberi Rossi e Melanzana con Radicchio e Parmiggiano</i>              |                  |            |
| <b>Red King Prawns with Garlic and Chili Herbs Butter</b>                                |                  | <b>124</b> |
| <i>Gambero Rosso con Burro di Aglio, Peperoncino e erbe</i>                              |                  |            |
| <b>Thinly Sliced Tuna Straccetti with Rocket Salad, Cherry Tomatoes and Black Olives</b> |                  | <b>78</b>  |
| <i>Straccetti di Tono con Rucola, Pomodorini e Olive</i>                                 |                  |            |
| <b>Mixed Fried Seafood</b>   |                  | <b>83</b>  |
| <i>Nostro Fritto Misto</i>   |                  |            |
| <b>Clams Sautéed with Garlic and Parsley</b>   |                  | <b>78</b>  |
| <i>Sauté di Vongole veraci con Aglio e Prezzemolo</i>                                    |                  |            |

## SALADS

|   |              |            |
|---|--------------|------------|
| <b>Crazy fish Salad with Red Prawns, Rocket Salad, Cherry Tomato and Black Olives</b> |              | <b>113</b> |
| <i>Insalata Crazy Fish, Gambero Rosso Reale, Rucola, Datterino e Olive</i>            |              |            |
| <b>Lobster Catalana with Potatoes, Olives, Tomato and Onion</b>                       | <i>100 g</i> | <b>72</b>  |
| <i>Catalana di Astice con Olive di Gaeta, Pomodoro, Patate e Cipolle di Tropea</i>    |              |            |
| <b>Mixed Garden Salad</b>   |              | <b>41</b>  |
| <i>Insalata mista</i>   |              |            |



ITALIAN STYLE

DUBAI - MONTE CARLO - PORTO CERVO

## PASTA DISHES

|   |          |
|---|----------|
| <b>Gnocchetti with Red King Prawns, Cherry Tomatos and Pecorino Cheese</b><br><i>Gnocchetti con Gambero Rosso Reale, Datterino e Pecorino</i> | 124      |
| <b>Handmade Trofie with Wild Seabass and Lemon</b><br><i>Trofie Spigola e Limone</i>  | 99       |
| <b>Crazy Fish Seafood Risotto</b><br><i>Risotto ai Frutti di Mare Crazy Fish</i>  | 145      |
| <b>Tagliolini with Mediterranean Lobster</b><br><i>Tagliolini con Astice Nativo del Mediterraneo</i>  | 100 g 72 |
| <b>Paccheri with Fish of the day and Cherry Tomatoes</b><br><i>Paccheri con Pescato del Giorno e Datterini</i>                                | 113      |
| <b>Spaghetti with Clams</b><br><i>Spaghetti alle Vongole Veraci</i>   | 99       |
| <b>Tagliolini with Langoustine and Mint</b><br><i>Tagliolini Scampi e Menta</i>   | 124      |

## MAIN COURSES

|  |            |
|--|------------|
| <b>Catch of the Day, Baked or in Salt Crust</b><br><i>Pescato del Giorno al Forno o al Sale</i>                    | per kg 621 |
| <b>Guazzetto, Fish Stew with Tomato, Basil and Olives</b><br><i>Guazzetto di Pesce, Pomodoro, Olive e Basilico</i> | per kg 621 |
| <b>Grilled Squid with Rocket Salad and Cherry Tomatoes</b><br><i>Calamari alla Griglia con Rucola e Pomodorini</i> | 155        |
| <b>Fish of the day</b><br><i>Piatto Del Giorno</i>   | 165        |
| <b>Mediterranean Lobster, Grilled, Steamed or Catalan style</b><br><i>Astice Nativo del Mediterraneo</i>           | per kg 724 |



ITALIAN STYLE

DUBAI - MONTE CARLO - PORTO CERVO

## SIDE DISHES

|  |    |
|--|----|
| <b>Roasted Rosemary Potatoes</b><br><i>Patate al Forno al Rosmarino</i>      | 36 |
| <b>Seasonal Vegetables</b><br><i>Verdure di Stagione Saltate o al Vapore</i> | 41 |
| <b>Grilled Vegetables</b><br><i>Verdure Grigliate</i>                        | 47 |

## OUR CAVIAR SELECTION

|  |   |
|--|---|
| <b>Oscietra Selection</b>  | 30 g 851 / 50 g 1,420 / 100 g 2,875         |
| <b>Royal Beluga</b>  | 50 g 3,174 / 100 g 6,300                    |
| <b>The Baked Potatoes</b><br><i>Baked potato topped with Caviar 30 g</i> | Oscietra Selection 851 / Royal Beluga 1,886 |