

Tuscan flavors have been preserved and celebrated through generations, with traditional recipes and techniques passed down from one family to another, keeping the region's culinary heritage alive.

مع وصفات وعادات وتقاليـد توسكانا المتوارثة تم الحفاظ على أصالة نكهات توسكانا والاحتفال بها عبر الاجيال مع مراعاة الحفاظ على تراث الإعداد والطهي على قيد الحياة

Taste of Tuscany

ANTIPASTI - COLD & HOT APPETIZERS

المقبلات - المقبلات الباردة والساخنة

	Carpaccio di Manzo كارباتشيـو دي مانزو Thinly Sliced Steak, Olive Oil, Rocca Leaves, Parmesan Cheese (D, G)	8.5
	Pappa al Pomodoro بابا آل بومودورو Classic Tomato, Garlic, Basil and Bread Couli Extra Virgin Olive Oil (D, G)	3.5
	Sformato di Zucchini سفورماتو دي زوكيني Zucchini Flan with Parmesan Cheese Sauce (D, G)	4

PRIMI PIATTI - HOMEMADE PASTA

بريمي بياتي - معكرونة محلية الصنع

	Tortelli al ragù di carne تورتيلي ال راجو دي كريمي Home Made Pasta, Stuffed With Long Slow Cooking Beef, Parmesan Cheese, Aromatic Herbs, Served With Ragù Sauce	8
	Gnocchi نوكي Potatoes Gnocchi Homemade, Served With Mushrooms Sauce, Pecorino Cream, Truffle Oil	6.5
	Ravioli, Ricotta e Spinaci رافيوولي، ريـكوتا و سبيناجي Spinach and Ricotta Stuffed Ravioli with Sage Butter or Tomato Sauce (D, G)	7.5
	Spaghetti allo scoglio اسباغيتي الو سكوليو Spaghetti Pasta With Clams, Mussels, Clamari, Shrimps, Prawns, Olive Oil, Parsley	12

ZUPPE - SOUP

حساء

	Zuppa di farro زوبا دي فارو Farro With Beans Soupe , Aromatic Herbs , Olive Oil	4
---	--	---

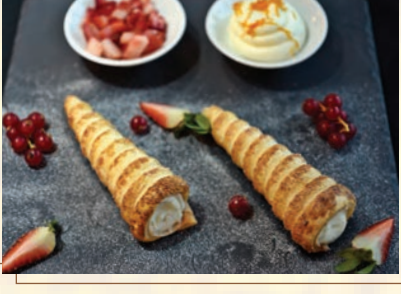
SECONDO PIATTI – MAINS & GRILLED

سيكوندو بياتي – الأطباق الرئيسية والمشوية

	Vitella al latte فيتيلا ال لاتيه Milk Roast Veal Served With Roast Potatoes And Sautéed Spinach, Olive Oil, Milk, Rosemary, Sage, Garlic	12
	Pesce all'isolana بيسي الي سوللانا Seabass served with Potato Chips, Cherry Tomatoes & Olives (S)	11
	Scaloppine di Pollo al limone سكالوبين دي بولو Pan Seared Chicken Cooked in Lemon Sauce (G)	10

DOLCE - DESSERT

الحلويات

	Macedonia di frutta al forno ماسيدونيا دي فروتا ال فورنو Mix Fruits Baked In The Oven, Served With Vanilla Ice cream	4.5
	Torta di Mele تورتا دي ميلي Apple Tarte served w/ Vanilla Ice Cream (D, G, N)	3.5
	Cannoli di Pasta Sfoglia Alla Crema كانولي دي باستا سفوليا Puff Pastry Shell with Fresh Strawberries and Chantilly Cream (D, G)	4

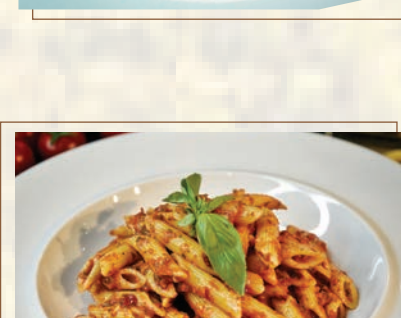
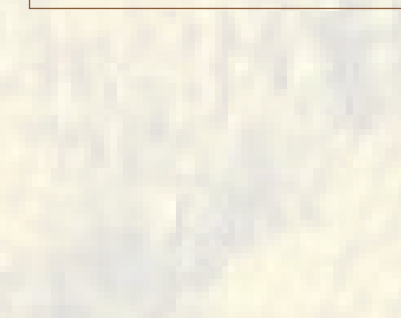
ANTIPASTI - COLD & HOT APPETIZERS

المقبلات - المقبلات الباردة والساخنة

	Burrata بوراتا Aged Balsamic and Olive Oil Dressing, Poached Pears and Young Tomato Salad, Pine Nuts, Sunflower Seed and Pistachio Dust (D, G, N)	6.5
	Melanzane alla parmigiana مالانزانـي الا براميزانا Eggplants, Tomatoes Sauce, Mozzarella, Parmesan Cheese, Olive Oil, Basil	5.5
	Insalata di finocchi e arance انسلاتا دي فينوجي ارانسي Fennels, Orange Juice, Strawberries, Olive Oil, Toasted Almond, Mint	5.5
	Insalata colorata انسـتالاتا كولوراتا Green Salad, Red Salad, Apples, Pears, Pecorino Cheese, Barberosse, Walnuts, Olives, Peppers, Olive Oil, Balsamic	6
	Vitello Tonnato فيتيلو توناتو Slow Cooked Veal Slice, Tuna & Caper Sauce (D, G)	4.5

PRIMI PIATTI - HOMEMADE PASTA

بريمي بياتي - معكرونة محلية الصنع

	Lasagna al ragù لازانيا ال راجو Homemade Pasta , Besciamel, Beef Ragù, Parmesan Cheese	8.5
	Lasagna ai funghi لازانيا ال فانجو Homemadepasta, Besciamel, Mushrooms Sauce, Parmesan Cheese	7.5
	Pasta Tagliatelle باستا تاليالاتي Flat Long Pasta (D, G)	8
	DRY PASTA معكرونة جافة	
	Spaghetti سباجيتي Long Pasta (D, G)	7.5
	Penne بيني Sauces: Arrabbiata, Carbonara, Al Alfredo or Al Olio (D, G) Choose your sauce below: اختر الصلصة الخاصة بك أدناه Ragu di Manzo راجو دي مانزو Ground Beef Sauce Salsa di Pomodoro صلصة دي بومودورو 3 – 4 Hours Slow Cooked Tomato Sauce Aglione Olio e Pomodorini أليو أوليو إي بومودوريني Olive Oil, Garlic, Red Chili, Cherry Tomatoes & Fresh Basils	7.5

ZUPPE - SOUP

حساء

	Crema di Zucchini كريما دي زوجيني Zucchini served with Roasted Bread, Extra Virgin Olive Oil (D, G)	4
---	--	---

SECONDO PIATTI – MAINS & GRILLED

سيكوندو بياتي – الأطباق الرئيسية والمشوية

	Cotolette alla milanese كونوليتا ألا ميلانيزي Tender veal Breaded crumb served with cherry tomato salad (D, G)	18
---	---	----

GRILLS

مشاوي

	Petto d'Anatra alla griglia بيتو د أناترا ألا جريجليا Duck Breast	13
	Costolette di Agnello alla griglia كوستوليت دي أغنيلو ألا جريجليا Lamb Chops	21
	Filetto di Salmone فيليتو دي سالموني Salmon Fillet	13
	Astice أستيس Canadian Lobster (S)	34
	Black Angus Steak بلاك أنجوس ستيك Rib-eye Steak	20

CONTORNI - SIDE DISHES

كونتورني - أطباق جانبية باتاتي فورنو

	Patate Forno بطاطا مشوية Roasted Potatoes	3.5
	Verdure miste al Forno فيردوري ميستي آل فورنو Roasted Vegetables	3.5
	Spinaci saltati in Padella سبيناسي سالتاتي دي باديلا Sautéed Spinach with Garlic	3.5
	Peperonata بيبيروناتا Peppers and Tomato	3.5

DOLCE - DESSERT

الحلويات

	Tiramisu تيراميسو Savoiardi Biscuits, Dark Chocolate, Mascarpone Cheese and Espresso (D, G)	4
	Panna Cotta بانا كوتا Traditional Vanilla Panna Cotta w/ Berry Compote (D, G)	4