

CRUDO

TARTARE DI TONNNO ROSSO, SALSA PONZU, FOGLIA DI SHISO, AVOCADO E SORBETTO AL CETRIOLO E WASABI (SF, S) • 160
Tuna tartare, ponzu sauce, shiso leaf, avocado, and cucumber-wasabi sorbet

CARPACCIO DI BRANZINO, AGRUMI E FINOCCHI (SF, SH, S) • 135
Wild sea bass carpaccio with citrus and fennel

CRUDO E COTTO DI PESCE (SH, SF, S) • 625
Raw and cooked sea food platter

OSTRICHE E CAVIALE

TSARSKAYA	6 pcs 265	12 pcs 465
-----------	--------------	---------------

GILLARDEAU N°2	290	530
----------------	-----	-----

LA LUNE CADORET	250	445
-----------------	-----	-----

FINE DE BRETAGNE CADORET	220	400
--------------------------	-----	-----

CAVIALE CON BLINIS DI PATATE E PANNA ACIDA (D, G, SF) • 655 30g - 1150 50g
Caviar with potato blinis and sour cream

INTRODUZIONE

GIARDINO IN AUTUNNO (S, V) • 90
Autumn garden

PARMIGIANA DI MELANZANE (D, V, S) • 85
Eggplant parmigiana

BURRATA "BELCANTO" (D, G, V) • 150
"Belcanto" burrata

INSALATA DI BARBABIETOLE E FORMAGGIO CAPRINO (D, V) • 90
Beetroot and goat cheese salad

SOFFIATO AL FORMAGGIO, FUNGHI E TARTUFO (D)(G) • 145
Parmesan cheese flan with mushroom and truffle

GAMBERI ROSSI, FAGIOLI DI PIGNA E CARCIOFI (D, SF) • 250
Mediterranean red prawns with "Pigna" beans and artichokes

SEPPIA IN ZIMINO (SF) • 250
Classic Tuscan cuttlefish with Swiss chard

GRANCHIO REALE, AVOCADO, CAVIALE E MAIONESE VEGANA ALLO YUZU (SF, SH, S) • 350
King crab, avocado, caviar and vegan yuzu mayonnaise

POLIPO, ZUCCA E FUNGHI CARDONCELLI (G, SF) • 130
Octopus with pumpkin and seasonal mushrooms

FEGATO GRASSO, FRUTTI ROSSI, FICHI, SORBETTO AL LAMBRUSCO E PANE BRIOCHE AL CACAO (G, A) • 195
Foie gras, red fruits, figs, lambrusco sorbet, and cocoa brioche

"BELCANTO" TARTARE DI MANZO (D, G, SF, S) • 165
Belcanto Beef Tartare
* Add 1 gr. Truffle • 65

VITELLO TONNATO (D, SF, S) • 130
Thinly sliced veal with tuna sauce and capers

CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA, PARMIGIANO E TARTUFO • 140
Rolled beef carpaccio, arugula, parmesan, and truffle

PASTA

BOTTONI AI CARCIOFI, SUGO DI CACIUCCO E CALAMARETTI SPILLO (D, G, SF) • 160
Artichoke ravioli with caciucco sauce and baby squid

LINGUINE AI FRUTTI DI MARE (G, SF, SH) • 180
Linguine with seafood

RISOTTO AI FUNGHI AUTUNNALI (D, G) • 145
Seasonal mushroom risotto

LASAGNETTE GRATINATE ALLA LIGURE (OMAGGIO ALLA CHEF PINA BEGLIA DEL RISTORANTE BALZIROSSI) (D)(N) • 120
Ligurian-style gratinated lasagnette
(Tribute to Chef Beglia of Ristorante Balzirossi)

MEZZE MANICHE CACIO E PEPE (D, G, N) • 130
Mezze maniche pasta with pecorino cheese and black pepper

AGNOLOTTI AL FORMAGGIO BAGOSS E PERA (D, G, N) • 140
Bagoos cheese agnolotti with pear

PACCHERI AL SUGO DI POMODORI LOCALI (D, G, V) • 220
Paccheri pasta sautéed with local tomato sauce
* to be shared for 2 people

GNOCCHI ALLA ZUCCA, RAGÙ DI CARNI BIANCHE E TARTUFO (D, G) • 150
Pumpkin gnocchi with white meat ragu, parmesan and truffle

SPECIALITÀ

CAPELANTE, CAVIALE BELUGA E SALSA ALL'ACETO DI CHAMPAGNE (D, G, SF, SH) • 210
Scallops, Beluga Caviar, and Champagne beurre blanc sauce

CANDELE ALLA GENOVESE (DALLA CUCINA CLASSICA NAPOLETANA) (D, G) • 180
Genoa-style candele pasta
(from the classic Neapolitan cuisine)

OSSOBUCCO DI VITELLO IN CASSERUOLA, CON VERZA, CAROTINE E RAPE • 295
Veal ossobuco in a casserole with savoy cabbage, carrots, and turnips

RISOTTO AL NERO DI SEPPIA (SF, SH) • 250
Squid ink risotto and gold leaves

PORRIE PATATE VICHYSSEOISE (V) • 135
Cream of leek and potato

PIATTI PRINCIPALI DI CARNE

FILETTO DI MANZO, POMODORI, CAPPERI E PEPERONE (D, G, SF, SH) • 195
Beef fillet, tomatoes, capers, and pepper

CONTROFILETTO DI CERVO, SALSA AI MIRTILLI AVVINATI, RABBARO E FINFERLI (D, G, A) • 225
Venison striploin, wine blueberry sauce, marinated rhubarb, and chanterelles mushroom

ANATRA CON COMPOSTA DI KUMQUAT, SPINACINI E SFOGLIA DI PATATA (D, G) • 185
Duck with kumquat compote, spinach, and potato pave

PESCE

PESCATO DEL GIORNO (SF, SH)
Fresh catch of the day from the seafood market
(Isolana, grilled, salt baked)

PLEASE ASK THE WAITER FOR ASSISTANCE

SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

Served with a choice of side dish

COSTOLETTA DI VITELLO • 420
450g of veal chop

CARRÈ DI AGNELLO • 630
600g of lamb rack

GALLETTO • 350
Baby chicken

TOMAHAWK • 955
Tomahawk steak

BISTECCA ALLA FIORENTINA • 995
Florentine T-bone steak
* to be shared for 2 people

PIATTI PRINCIPALI DI PESCE

SOGLIOLA CON FARCIA AI FUNGHI, TARTUFO E CREMA CAVOLFIORE (D, SF) • 195
Fillet of sole with mushroom stuffing, truffle, and cauliflower cream

FRITTO DI CALAMARI, CARCIOFI E SALSA AIOLI (D, G, SF) • 295
Fried calamari, artichokes, and aioli sauce

BRANZINO ARROSTITO, SALSA ALL'UVA, SEDANO RAPA E CARDONCELLI (D, G, SF) • 175
Roasted sea bass with grape sauce, celeriac, and king oyster mushrooms

PIZZA

PIZZA CAPRICCIOSA (D, G) • 155
Buffalo mozzarella, tomatoes, artichoke, veal ham, button mushroom, and Kalamata olives

PIZZA VEGETARIANA (D, G, V) • 130
Buffalo mozzarella, green vegetables, eggplant cream, local rainbow tomatoes, arugula

CINQUE FORMAGGI (D, G) • 150
Buffalo mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Taleggio, and Burrata

TARTUFATA (D, G) • 195
Truffle pizza

DIAVOLA (D, G) • 165
Spicy beef salami, tomatoes, and buffalo mozzarella

MARGHERITA (D, G) • 125
Margherita pizza

BURRATA E ALICI (D, G, SF) • 175
Burrata cheese, tomatoes, basil, and Cantabrian anchovies

CONTORNI

PATATE NOVELLE AL FORNO • 45
Baked baby potato

PURÈ DI PATATE RATTE • 45
Mashed "Ratte" potatoes (D)

VERDURE GRIGLIATE • 50
Grilled vegetables

SPINACINI ALLA ROMANA • 50
Roman-style sautéed spinach

BROCCOLINI AGLIO OLIO E PEPERONCINO • 50
Broccolini with garlic, olive oil, and chilli flakes



BELCANTO

RESTAURANT AT DUBAI OPERA

A LA CARTE MENU