



BELCANTO

RESTAURANT AT DUBAI OPERA

A LA CARTE MENU

CRUDO

TONNO ROSSO, BAGNA CAUDA, CRUMBLE AL PISTACCHIO E PESTO DI JALAPENO (D, SF, N) • 160

Bluefin tuna, bagna càuda sauce, pistachio crumble, jalapeño pesto

CARPACCIO AFFUMICATO DI RICCIOLA SELVATICA, ZUPPA DI POMODORO E FRAGOLE (SF) • 135

Smoked yellowtail carpaccio, tomato and strawberry soup

CRUDO E COTTO DI PESCE (SH, SF) • 625

Raw and cooked seafood platter

SCAMPI CRUDI (3 PCS) (SH) • 120

Wild raw langoustines

GAMBERI ROSSI CRUDI (3 PCS) (SH) • 120

Wild raw red prawns

CAVIALE

CAVIALE OSETRA (D, G, SF) • 655 30g / 1,150 50g

CAVIALE BELUGA (D, G, SF) • 960 30g / 1,600 50g / 4,200 125g

CALVISIUS IMPERIAL OSCIETRA (D, G, SF) • 650 30g / 1,100 50g

***Our caviar is served with potato blinis and sour cream**

OSTRICHE

GILLARDEAU N°2 (SH) • 145 3 pcs / 290 6 pcs / 530 12 pcs

FINE DE BRETAGNE CADORET (SH) • 125 3 pcs / 250 6 pcs / 445 12 pcs

INTRODUZIONE

INSALATA GIARDINO ESTIVA (V, S) • 90

Summer garden salad

PARMIGIANA DI MELANZANE (D, G, S, V) • 85

Eggplant parmigiana

BURRATA "BELCANTO" (D, G, V) • 150

"Belcanto" burrata

FRESCO DI MOZZARELLA (D, G, SF) • 140

Mozzarella in 5 different consistencies

INSALATA DI ASPARAGI, BISCOTTO AL PARMIGIANO, SALSA OLANDESE E CAVIALE (D, G, SF) • 250

Asparagus salad, parmesan crisp, hollandaise sauce, caviar

INSALATA DI POLPO, CALAMARETTI E PEPERONI (SF) • 115

Octopus salad, peppers and baby squid

PANZANELLA E CROSTACEI (G, SF) • 250

Panzanella salad, tomatoes, onions, crustaceans

FRITTO DI CALAMARI, GAMBERI E BACCALÀ (D, G, SF, SH) • 185

Fried calamari, prawns, cod fish

GRANCHIO REALE, AVOCADO, CAVIALE E MAIONESE VEGANA ALLO YUZU (SF, SH) • 350

King crab, avocado, caviar, vegan yuzu mayonnaise

PARFAIT DI FEGATO GRASSO E PRUGNE (D) • 175

Foie gras parfait, plums, cherry gel

BATTUTA DI MANZO SERVITA IN MODO CLASSICO (D, G, SF, SH, S) • 140

"Belcanto" beef tartare

CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA, PARMIGIANO E TARTUFO (D) • 140

Beef carpaccio, arugula, parmesan, truffle

VITELLO TONNATO (D, SF, S) • 130

Thinly sliced veal with tuna sauce and capers

SELEZIONE DI FORMAGGI (D) • 199

Selection of Italian cheese with homemade jam and honey

(D) Dairy - (G) Gluten - (SF) Seafood - (SH) Shellfish - (S) Soy - (N) Nuts - (V) Vegetarian - (A) Alcohol

All the above prices are Inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT

PASTA

LINGUINE AI GAMBERI ROSSI, SUCCO DI DATTERINO E RICCIO DI MARE (G, SH) • 225

Linguine red prawns, datterino sauce, sea urchin

RISOTTO AI FUNGHI E TARTUFO NERO (D, V) • 165

Wild mushroom risotto, black truffle

LASAGNETTE GRATINATE ALLA LIGURE E SPUMA DI PARMIGIANO REGGIANO (D, G, N) • 120

Ligurian-style gratinated lasagnette, basil pesto, parmesan foam

TONNARELLI CACIO E PEPE (D, G, V) • 130

Tonnarelli pasta, pecorino cheese, black pepper

GNOCCHI DI PATATE ARROSTITI, FAVE, CALAMARETTI E BRODO DI CIPOLLA (G, SH) • 120

Roasted potato gnocchi, broadbeans, baby squid, onion broth

RAVIOLI DEL PLIN ALL' ANATRA NEL SUGO DI ARROSTO, CREMA AL FEGATO GRASSO E TARTUFO PREGIATO (D, G) • 180

Ravioli del 'plin' with duck ragù foie gras, truffle

PACCHERI AL SUGO DI POMODORI LOCALI (D, G, V) • 220

Paccheri pasta sautéed with local tomato sauce

** to be shared for 2 people*

CANDELE ALLA GENOVESE (DALLA CUCINA CLASSICA NAPOLETANA) (D, G) • 180

Candele pasta, slow-cook beef, onions, pecorino cheese
(from the classic Neapolitan cuisine)

AGNOLOTTI AL BAGOSS CREMA DI PERE E CRUMBLE DI NOCCIOLE (D, G, N) • 140

Bagoss cheese agnolotti, pear cream, hazelnut crumble

PIATTI PRINCIPALI DI CARNE

FILETTO DI VITELLO, ANIMELLA ALLA MILANESE, CREMA DI PREZZEMOLO E BABY LATTUGA AL PISTACCHIO (D, G, N) • 220

Veal tenderloin, fried sweetbread, parsley cream, baby lettuce

AGNELLO IN CROSTA DI CAPPERI, PIQUILLO FARCITO E CROCCHETTA DI CAPRINO (D, G) • 230

Lamb loin capers crust, stuffed piquillo pepper, goat cheese croquette

POLLO AL TARTUFO E PATATA FONDENTE (D) • 190

Seared chicken, black truffle, potato fondant

PIATTI PRINCIPALI DI PESCE

TRIGLIA ARROSTITA CON PAPPA AL POMODORO E CIPOLLA AFFUMICATA (G, SF) • 185

Red mullet, bread and tomato sauce, smoked onion

SOGLIOLA ALLA GRENOBLESE, SPINACINI E CRUMBLE DI NOCCIOLE (D, SF, N) • 220

Dover sole Grenoble style, baby spinach, hazelnut crumble

ROMBO NEL FIORE DI ZUCCA, VERDURE PRIMAVERILI E SALSA ALLO SHERRY (D, SF, A) • 235

Turbot fillet, spring vegetable, sherry sauce

PESCE

PESCATO DEL GIORNO (SF, SH)

Fresh catch of the day from the sea food market
(Isolana, grilled, salt baked)

PLEASE ASK THE WAITER FOR ASSISTANCE

SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

Served with a choice of side dish

BISTECCA ALLA FIORENTINA • 955

1.2kg Florentine T-bone steak
** to be shared for 2 people*

TOMAHAWK • 955

1.2kg Tomahawk steak
** to be shared for 2 people*

CARRÈ DI AGNELLO • 630

600g lamb rack

COSTOLETTA DI VITELLO • 420

450g veal chop

RIBEYE • 520

400g Ribeye

FILETTO DI MANZO • 295

250g beef tenderloin

(D) Dairy - (G) Gluten - (SF) Seafood - (SH) Shellfish - (S) Soy - (N) Nuts - (V) Vegetarian - (A) Alcohol

All the above prices are inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT

PIZZA

CAPRICCIOSA (D, G) • 155

Buffalo mozzarella, tomatoes, veal ham,
button mushroom, Kalamata olives

GORGONZOLA, MASCARPONE E CECINA (D, G, V) • 165

Gorgonzola, mascarpone cheese, beef cecina salami

CINQUE FORMAGGI (D, G) • 150

Buffalo mozzarella, gorgonzola, parmesan,
taleggio, burrata cheese

TARTUFATA (D, G, V) • 195

Mozzarella, fresh black truffle

DIAVOLA (D, G) • 165

Spicy beef salami, tomatoes, buffalo mozzarella

MARGHERITA (D, G, V) • 125

Mozzarella, tomatoes, basil, olive oil

BURRATA E ALICI (D, G, SF) • 175

Tomatoes, burrata cheese, Cantabrian anchovies, basil

CONTORNI

PATATE NOVELLE AL FORNO (V) • 45

Baked baby potato

PURÈ DI PATATE RATTE (D) • 45

Mashed "Ratte" potatoes

VERDURE GRIGLIATE (V) • 50

Grilled vegetables

SPINACINI ALLA ROMANA (N, V) • 50

Roman-style sautéed spinach

ASPARAGI ALLA GRIGLIA (V) • 60

Grilled asparagus