

## 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

**BROCCOLINI, AGLIO E OLIO (V) • 60**  
Broccoli with garlic

# 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

## 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 OSETRA (D, G, SF) • 650 30g / 1,100 50g

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

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

## OSTRICHE

GILLARDEAU N°2 (SH) • 165 3 pcs / 290 6 pcs / 530 12 pcs

KELLY IRISH OYSTER N°2 (SH) • 155 3 pcs / 270 6 pcs / 480 12 pcs

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

## INTRODUZIONE

INSALATA GIARDINO (V, S) • 95

Garden salad

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

Eggplant parmigiana

BURRATA "BELCANTO" (D, G, V) • 150

"Belcanto" burrata

RAPA ROSSA, CAROTA E FORMAGGIO CAPRINO (D) • 100

Beetroot, carrot, goat cheese

FRESCO DI MOZZARELLA (D, G, SF) • 140

Mozzarella in 5 different consistencies

SFORMATINO AL PARMIGIANO E FUNGHI DI BOSCO (D, G) • 150

Parmesan cheese flan with mushroom and truffle

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

Fried calamari, prawns, cod fish

CROSTACEI ALLA RUSSA CON BERNESE ALL'OLIO DI OLIVA (D, SF) • 250

Russian style crustaceans, olive oil, bernaise sauce

TROTA MARINATA CON OLANDESE ALLE UOVA, VERDURA SOTT'ACETO E GELATO AL RAFANO (D, SF) • 135

Marinated salmon trout with red caviar eggs hollandaise, pickled vegetables, horseradish ice cream

INSALATA DI POLPO, CALAMARETTI

E PEPERONI (SF) • 115

Octopus salad, peppers and baby squid

TERRINA DI FEGATO GRASSO AL TARTUFO, FICHI E GELATINA AL MIELE (G) • 220

Duck foie gras with truffle, figs and honey jelly

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) • 170

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

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

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

## PIATTI PRINCIPALI DI CARNE

FILETTO DI VITELLO IN CROSTA DI PANE, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, E PORRO CANDITO (D, G) • 220

Veal fillet in bread crust, Fior di latte mozzarella, caramelized leek

GUANCIA DI MANZO ALLA DIAVOLA, CREMA DI ZUCCA, CASTAGNE E GEL AL MELOGRANO (D, SF, N) • 210

Beef cheek, pumpkin cream, chestnuts, pomegranate gel

POLLO AL TARTUFO E PATATA FONDENTE (D) • 190

Seared chicken, black truffle, potato fondant

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

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

GNOCCHI ALLA SORRENTINA (D, G) • 130

Sorrento style potato gnocchi with fresh tomato sauce, mozzarella cheese and basil

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

Bagoss cheese agnolotti, pear cream, hazelnut crumble

PACCHERI AI FRUTTI DI MARE (G, SF, SH) • 299

Paccheri pasta with mix seafood

MEZZE MANICHE ALLA PUTTANESCA E SPUMA DI BURRATA (G, D) • 140

Mezze maniche pasta, puttanesca sauce, burrata foam

## PIATTI PRINCIPALI DI PESCE

TRIGLIA ARROSTITA CON PAPPÀ 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

BRANZINO SELVAGGIO, TARTUFO, BACCALÀ MANTECATO E FUNGHI DI BOSCO (D, SF) • 195

Wild sea bass, truffle, creamed cod, wild mushrooms

## 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

CHATEAUBRIAND • 599

500g tenderloin

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