

LIBRETTO

CRUDO

RAW

TARTARE DI TONNO ROSSO (D, SF)
Bluefin tuna tartare with Ponzu sauce, shisho leaf, avocado and cucumber sorbet / 175

BRANZINO SELVAGGIO IN CEVICHE (SF, G)
Wild sea bass ceviche / 115

GAMBERO ROSSO E CILIEGIE (D, SH, SF)
Red shrimp with textures of cherry / 175

CRUDO E COTTO DI PESCI (SH, SF, S)
Mix raw and cooked seafood platter / 595

OSTRICHE E CAVIALE / OYSTERS AND CAVIAR

OSTRICHE / OYSTER	6PC	12 PC	CAVALE/ CAVIAR (SF, G, D)
TSARSKAYA	200	380	<i>with blinis and sour cream</i>
GILLARDEAU №2	290	520	30 G / 655 - 50 G / 1110
BELON CADORET	320	550	
FIN DE CLAIRE	180	300	

INTRODUZIONE

STARTER

INSALATA "GIARDINO FIORITO" (S, V, N, G)
Salad "Giardino fiorito" / 85

TARTARE SERVITA IN MODO CLASSICO (D, SF)
"Belcanto" beef tartare / 165

INSALATA DI ASPARAGI, NOCCIOLE, SALSA OLANDESE E TARTUFO (D, G, N)
Asparagus salad with hazelnuts, truffle and Béarnaise sauce / 95

TERRINA DI FEGATO GRASSO, ALBICOCCA E PAN BRIOCHE (G, D)
Foie gras terrine with apricot and brioche bread / 140

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

CARPACCIO DI MANZO SE DANO E PARMIGIANO (D, SF)
Beef carpaccio, celery and parmigiano / 135

CAPONATA DI VERDURE ALLA SICILIANA (V, D)
Sicilian style vegetable caponata / 80

GRANCHIO REALE, AVOCADO, CAVIALE E MAIONESE VEGANA ALLO YUZU (SF, SH, D)
King Crab with Caviar, avocado and Vegan Yuzu Mayonnaise / 350

BURRATA "BELCANTO" (G, D, V)
Burrata "Belcanto" / 145

POLPO ALLA LIGURE (SF)
Ligurian-style octopus / 130

CATALANA DI ASTICE, VERDURE E FRUTTO DELLA PASSIONE (SF, SH)
Lobster Catalan with mix vegetables and passion fruit espuma / 225

VITELLO TONNATO (D, SF)
Vitello Tonnato / 125

PRIMO ATTO

PIZZA

MARGHERITA (G, D, V)
Buffalo Mozzarella, tomatoes, and basil / 100

CECINA (G, D)
Cecina, tomatoes, Buffalo Mozzarella, Parmigiano Vacche Rosse and rocket salad / 220

TONNO E CIPOLLE (SF, G, D)
Tuna, tomatoes, Buffalo Mozzarella, red onion, capers and fresh oregano / 135

BURRATA (G, D, N, V)
Tomatoes, basil pesto and Burrata cheese / 175

CINQUE FORMAGGI (G, D, V)
Buffalo Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Taleggio and Burrata / 150

TARTUFATA (G, D, V)
Summer Truffle / 195

DIAVOLA (G, D)
Spicy beef salami, tomatoes and Buffalo Mozzarella / 165

SECONDO ATTO

PASTA

ZUPPA DI CECI ALLA TOSCANA (G, V, D, N)
Tuscan chickpea soup / 85

SPAGHETTO AGLIO, OLIO PEPERONCINO, VONGOLE E BOTTARGA (SH, G, A)
Spaghetti bottarga with clams / 145

BOTTONI AL BASILICO, POMODORO ESPUMA MOZZARELLA DI BUFALA (G, V, D, N)
Basil pesto ravioli with tomatoes and, Buffalo Mozzarella foam / 110

GNOCCHETTI CON SCAMPI E ZUCCHINE ALLA SCAPECE (G, SF, SH, D)
Gnocchetti with zucchini and Langoustine / 145

AGNOLOTTI FORMAGGIO E PERE (V, G, N, D)
Bagoss cheese agnolotti with pear / 140

ZITI GRATINATI CON RAGÙ DI SPUGNOLE E TARTUFO (G, D, A)
Gratinated ziti pasta, truffle and morel mushroom ragout / 170

RISOTTO AGLI ASPARAGI (D, G)
Asparagus Risotto / 140

TAGLIATELLE TARTUFATE AL SUGO D'ANATRA (G, D)
Truffle tagliatelle with duck ragout / 140

PADELLATA DI PACCHERI AL SUGO DI POMODORI LOCALI (G, V)
Paccheri sautéed with local tomato sauce / 190
**to be shared for 2 people*

TERZO ATTO

PESCE E CARNE / FISH AND MEAT

PETTO DI GALLETTO ALLA CACCIATORA, CARDONCELLI E OLIVE (G, D)
Chicken breast cacciatore style with cardoncelli mushrooms and olives / 145

BRANZINO DI FONDALE, PANISSA, LATTUGA DI MARE, COZZE AL PREZZEMOLO (SH, SF)
Chilean sea bass, mussels panisse with parsley cream / 210

FILETTO DI MANZO, CHUTNEY DI PEPERONI, POMODORI E CAPPERI
Beef tenderloin with tomatoes, chutney and capers / 185

FRITTO DI MARE E VERDURE (SH, G, D, SF)
Fried seafood and zucchini / 290

FILETTO DI AGNELLO, CAROTE E AGLIO NERO
Lamb fillet with carrots and black garlic Mayonnaise / 185

ZUPPA DI PESCE "CACCIUCCO" (SH, SF, G)
Fish soup / 350

PESCATO DEL GIORNO (ISOLANA, GRIGLIA, AL SALE) (SF, SH)
Fresh catch of the day (Isolana, grilled, salt baked)

PLEASE ASK THE WAITER FOR ASSISTANCE

SPECIALITÀ GRIGLIA

Served with a choice of side dish

COSTOLETTA DI VITELLO 450 G.
Veal chop / 420

LA BISTECCA ALLA FIORENTINA
Florentine-style steak T-Bone / 955
**to be shared for 2 people*

CARRÈ DI AGNELLO 600 G.
Grilled lamb rack / 495
**to be shared for 2 people*

TOMAHAWK DI ANGUS
Angus Tomahawk steak / 895
**to be shared for 2 people*

CONTROFILETTO WAGYU 400 G.
Wagyu sirloin / 520

CONTORNI / SIDE DISHES

PATATE AL FORNO
Baked potatoes / 45

VERDURE AL VAPORE
Steamed vegetables / 45

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

SPINACINI ALLA ROMANA
Roman-style sautéed spinach / 50

ASPARAGI GRIGLIATI
Grilled asparagus / 50

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

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

BELCANTO

RESTAURANT AT DUBAI OPERA