

---

## ANTIPASTI

---

### FREDDI

Astice Catalana <i>Lobster, rocket salad, cherry tomato, asparagus, red onion, lemon vinaigrette, salmon caviar</i>	QAR 275
Avocado Scalini <i>Avocado, artichoke, spinach, tomato and mozzarella</i>	QAR 95
Burrata con Datterini <i>330gr burrata from Puglia served with cherry tomatoes, rocket &amp; toasted focaccia bread</i>	QAR 190
Carpaccio di Manzo con Rucola e Parmigiano <i>Thinly sliced raw Wagyu beef with mustard sauce, parmesan cheese &amp; rocket</i>	QAR 135
Insalata di Rucola, Pomodorini e Parmigiano <i>Rocket salad, cherry tomatoes &amp; shaved parmesan</i>	QAR 75
Insalata di Granchio <i>Crab meat, asparagus, black olives, baby spinach, fennel, caviar, honey mustard mayo &amp; lemon dressing</i>	QAR 155
Bresaola, Pomodorini arrostiti, Parmigiano <i>Cured slices of beef with rocket, roasted cherry tomatoes, parmesan shavings &amp; lemon dressing</i>	QAR 90
Insalata Vecchia Napoli <i>Buffalo mozzarella with tomato, anchovies &amp; black olives</i>	QAR 85
Insalata con Caprino e Mela verde <i>Mixed salad with goat cheese, green apple, fennel, sundried tomato &amp; honey mustard dressing</i>	QAR 85
<b>CALDI</b>	
Avocado Caldo <i>Baked avocado with crab in a creamy cheese sauce</i>	QAR 155
Calamari Fritti <i>Crispy fried calamari served with tartare sauce</i>	QAR 95
Parmigiana <i>Oven baked aubergine with tomato, mozzarella &amp; basil</i>	QAR 105
Involtini di Pollo, Bresaola e Mozzarella <i>Breaded chicken involtini stuffed with bresaola, buffalo mozzarella served in a tomato sauce</i>	QAR 95
Polpettine di manzo al sugo <i>Beef meatballs with tomato sauce, croutons &amp; parmesan</i>	QAR 120
Canestrini alla Nettuno <i>Vol au vents with scampi, prawns, lobster filling in a creamy sauce</i>	QAR 115
Zucchine Fritte <i>Fried zucchini</i>	QAR 40
Asparagi Contessa <i>Fresh asparagus au gratin with hollandaise sauce &amp; truffle butter</i>	QAR 90
Dover sole goujon <i>Deep fried Dover sole in bread crumb, tartar sauce and lemon</i>	QAR 275

---

## ZUPPE

---

Minestrone di verdure QAR 80  
*Mixed seasonal vegetables soup*

---

## PRIMI PIATTI

---

Tagliolini all'astice QAR 295  
*Homemade Tagliolini pasta with lobster, cherry tomatoes, basil and tomato sauce*

Risotto Astice QAR 295  
*Carnaroli Rice, saffron and lobster*

Fettuccine Tartufo QAR 195  
*Fettuccine pasta with truffle foam butter & fresh shaved truffle*

Lasagna Classica QAR 105  
*Homemade traditional lasagna with beef Bolognese ragu*

Penne Arrabbiata QAR 80  
*Penne with spicy tomato sauce*

Risotto ai Porcini e Taleggio QAR 125  
*Porcini mushrooms and taleggio cheese risotto*

Penne pollo e funghi QAR 120  
*Penne pasta with chicken in a creamy mushroom sauce*

Gnocchi della Nonna alla sorrentina QAR 95  
*Gnocchi with tomato sauce and mozzarella*

Tortellini Gorgonzola e Asparagi QAR 105  
*Tortellini stuffed with ricotta served with asparagus in a creamy cheese sauce*

Fettuccine vitello QAR 195  
*Fettuccine pasta, with white veal ragu, parmesan fondue and basil oil*

Paglia e Fieno Duca Diacono QAR 115  
*Green and white tagliatelle, gratinated with asparagus, mushrooms, shrimps & mozzarella*

Caserecce al pesto QAR 95  
*Homemade caserecce pasta with pesto, green beans & potatoes*

Tagliolini con polpa di granchio QAR 285  
*Homemade Tagliolini with crab meat, cherry tomato, garlic & chili oil*

---

## II PESCE

---

<b>Salmone con Gamberetti</b> <i>Oven baked salmon with butter, lemon &amp; prawns (allow 20 mins at least)</i>	QAR 155
<b>Branzino al Cartoccio</b> <i>Sea bass with extra virgin olive oil, herbs &amp; balsamic vinegar (allow 20 mins at least)</i>	QAR 155
<b>Gamberoni Fra Diavola</b> <i>King prawns in a spicy garlic &amp; butter sauce</i>	QAR 275
<b>Sogliola alla Mugnaia</b> <i>Dover Sole with lemon and butter sauce</i>	QAR 545
<b>Astice gratinato</b> <i>Lobster thermidor with mushroom &amp; mustard</i>	QAR 545

---

## LA CARNE

---

<b>Tagliata di Manzo</b> <i>Entrecote steak with mustard, rocket, lemon, olive oil &amp; parsley bread crumbs</i>	QAR 370
<b>Nodino di Vitello</b> <i>Grilled veal chop in butter &amp; rosemary (allow 20 mins at least)</i>	QAR 295
<b>Stinco di Agnello</b> <i>Oven baked Lamb shank served with potato purée and lamb demi-glace</i>	QAR 175
<b>Galletto alla Diavola</b> <i>Spicy grilled baby chicken served with rocket &amp; lemon</i>	QAR 140
<b>Petto di Pollo</b> <i>Chicken breast with a choice of gorgonzola, mushroom or lemon sauce</i>	QAR 135
<b>Veal Milanese Scalini</b> <i>Our signature breaded veal escalope on the bone</i>	QAR 295
<b>Filetto di Manzo Arlecchino</b> <i>Fillet of beef topped with green pepper &amp; cream sauce</i>	QAR 385
<b>Piccata al Limone</b> <i>Escalopes of veal in lemon sauce &amp; demi-glace</i>	QAR 195

---

## CONTORNI

---

Patate al rosmarino <i>Rosemary flavored sautéed potato</i>	QAR 40
Pure di Patate <i>Mashed potato</i>	QAR 40
Funghi di bosco Trifolati <i>Assorted Sauteed wild mushrooms</i>	QAR 40
Patate Fritte <i>French fries</i>	QAR 40
Melanzane a funghetto <i>Sautéed eggplant with cherry tomatoes, basil and tomato sauce</i>	QAR 40

---

## DOLCI

---

Tiramisu Scalini <i>Traditional Italian Tiramisu</i>	QAR 65
Profiterole <i>With chocolate filling</i>	QAR 65
Selezione di Gelati e Sorbetti Italiani (3 scoops) <i>Selection of Italian ice cream &amp; sorbets</i>	QAR 65
Tartufo <i>Hazelnut and coconut sphere with warm chocolate sauce</i>	QAR 65
Semifreddo ai tre Cioccolati <i>Three chocolate parfait</i>	QAR 65
Panna Cotta con salsa al frutto delle passione <i>Panna cotta with passion fruit topping</i>	QAR 65

*All the prices are in Qatari Riyal. If you have any dietary needs or intolerances please let your server know and we will do our best to assist you.*

- ٢٧٥ ر.ق أستاييس كاتالانا  
لوبستر ، سلطة جرجير ، طماطم شيري روما ، هليون ، بصل أحمر ، خل الليمون ، كافيار السلمون
- ٩٥ ر.ق أفوكادو سكاليني  
أفوكادو، خرشوف، سبانخ، طماطم، جبنة موزاريلا  
٣٣٠ جرام من جبنة بوراتا من إقليم بوليا، تقدم مع طماطم شيري وجرجير وخبز
- ١٩٠ ر.ق جبنة البوراتا مع الطماطم  
فوكاتشيا المحمص
- ١٣٥ ر.ق كارياتشيو لحم البقر مع الجرجير والجبنة البارميزان  
شرائح رقيقة من لحم بقر واجبو النيء مع صلصة الخردل، جبنة بارميزان، جرجير
- ٧٥ ر.ق سلطة الجرجير، طماطم شيري وجبنة البارميزان  
سلطة الجرجير، طماطم شيري، شرائح جبنة البارميزان
- ١٥٥ ر.ق سلطة السلطعون  
سلطة السلطعون
- ٩٠ ر.ق لحم بريزولا المجفف مع جبنة البارميزان وطماطم شيري  
شرائح لحم البقر المحفوظ مع الجرجير، طماطم شيري مشوية، شرائح جبنة البارميزان
- ٨٥ ر.ق سلطة نابولي  
سلطة جبنة موزاريلا مصنوعة من حليب الجاموس مع الطماطم والأنشوجة وسلطة الزيتون الأسود
- ٨٥ ر.ق سلطة جبن الماعز والتفاح الأخضر  
سلطة مشكلة مع جبن الماعز والتفاح الأخضر
- أطباق ساخنة
- ١٥٥ ر.ق الأفوكادو الساخن  
أفوكادو مطبوخ مع السلطعون في صلصة الجبنة بالكريمة
- ٩٥ ر.ق الكالاماري المقلي  
الكالاماري المقلي المقرمش مع صوص التارتار
- ١٠٥ ر.ق البارميجيانا  
بادنجان مطهو في الفرن مع الطماطم والجبنة الموزاريلا والريحان
- ٩٥ ر.ق لفائف الدجاج وبريزولا الجبنة الموزاريلا  
لفائف الدجاج المخبوز مغطى بالبقسماط المحشوة بالبريزولا وجبنة الموزاريلا، تقدم في صلصة الطماطم
- ١٢٠ ر.ق كرات لحم بقري بالصوص  
كرات اللحم البقري مع صلصة الطماطم
- ١١٥ ر.ق كانيسترنى ألا نيتونو  
معجنات طرية محشوة بالكرند، روبان، استاكوزا مع صلصة الكريمة
- ٤٠ ر.ق الكوسة المقلية  
كوسة مقلية
- ٩٠ ر.ق هليون كونتيسا  
هليون طازج محمر مع الصلصة الهولندية
- ٢٧٥ ر.ق سمك الدوفر جوجون  
شرائح من سمك الدوفر المغطاه بالبقسمات المقلية، صلصة التارتار والليمون

٨٠ ر.ق

حساء الخضار  
حساء الخضار المشكلة

الأطباق الرئيسية

٢٩٥ ر.ق

تالياتيلى مع لحم السلطعون  
معكرونة لنغويني معدة منزلياً مع لحم السلطعون والطماطم الكرزية والريحان مع صلصة  
الطماطم

٢٩٥ ر.ق

ريزوتو أستايس  
أرز كارنارولي ، زعفران و إستاكوزا

١٩٥ ر.ق

تارتوفو فيتوتشيني  
باستا فيتوتشيني ، مع الزبدة والكمأة

١٠٥ ر.ق

اللازانيا الكلاسيكية  
لازانيا معدة منزلياً

٨٠ ر.ق

بيني أرابياتا  
مكرونة بيني مع صلصة الطماطم الحارة

١٢٥ ر.ق

الريزوتو مع الفطر بورسيني وجبنة تاليجيو  
ريزوتو فطر بورسيني وجبنة تاليجيو

١٢٠ ر.ق

بيني مع صلصة راغو الدجاج والفطر الموسمي  
معكرونة بيني مع راغو الدجاج والفطر

٩٥ ر.ق

جنوكتشي ديلا نونا ألا سورينتينا  
بطاطا جنوكتشي مع صلصة طماطم وجبنة موزاريللا

١٠٥ ر.ق

تورتيليني جبن غورغونزولا والهلين  
تورتيليني مع حبن الريكوتا والهلين في صلصة الجبن الكريمي

١٩٥ ر.ق

فيتوتشيني فيتيلو  
باستا فيتوتشيني مع لحم العجل ، فوندو جبنة البارميزان وزيت الريحان

١١٥ ر.ق

تاجليوليني خضراء وبيضاء  
تاجليوليني خضراء وبيضاء، بالهلين، والفطر، والروبيان، وجبن الموزاريللا

٩٥ ر.ق

كاساريسي بصوص البيستو  
باستا الكاساريسي الطازجة بصوص البيستو والفاصوليا الخضراء والبطاطا

٢٨٥ ر.ق

تاجليوليني بلحم السلطعون  
معكرونة تاجليوليني معدة منزلياً مع لحم السلطعو

## المأكولات البحرية

- ١٥٥ ر.ق السلمون والجمبري  
سلمون مطبوخ في الفرن بالزبدة والليمون مع الجمبري  
(٢٠ دقيقة على الأقل)
- ١٥٥ ر.ق سمك القاروص المطهو في ورق الفويل  
سمك القاروص مع زيت الزيتون البكر والأعشاب والخل البلسمي  
(٢٠ دقيقة على الأقل)
- ٢٧٥ ر.ق الكالاماري المشوي  
كالاماري المشوي
- ٥٤٥ ر.ق سوليلالا موجنيا  
سمك فيلة مع صلصة الليمون والزبدة
- ٥٤٥ ر.ق لوبستر غراتان  
ثيرميدور لوبستر

## اللحوم

- ٣٧١ ر.ق شرائح اللحم  
شرائح اللحم انتركوت مع الخردل والجرجير وزيت الزيتون والليمون
- ٢٩٥ ر.ق قطع لحم العجل  
قطع لحم العجل المشوي في الزبدة وإكليل الجبل  
(٢٠ دقيقة على الأقل)
- ١٧٥ ر.ق ستكو دي أجنيو  
لحم الضأن المطهو ببطء بالفرن يقدم مع البطاطا المهروسة وصوص الليمي جلاس
- ١٤٠ ر.ق فرخ دجاجة ديافولا  
فرخ دجاجة مشوي بالتوابل الحارة
- ١٣٥ ر.ق صدر الدجاج  
صدر الدجاج، جبنة غورغونزولا، فطر، صلصة الليمون
- ٢٩٥ ر.ق لحم عجل ميلانيزا سكاليني  
اسكالوب لحم العجل بالعظم المميز والمطهو بالبقسمات
- ٣٨٥ ر.ق فيليه لحم البقر أرليتشيينو  
فيليه لحم البقر مع صلصة الفلفل الأخضر والكريمة
- ١٩٥ ر.ق بيكاتا بالليمون  
اسكالوب لحم العجل في صلصة الليمون

## الأطباق الجانبية

رق ٤٠

بطاطس بالروزماري  
بطاطس سوتيه بنكهة الروزماري

رق ٤٠

بطاطس مهروسة  
بطاطس مهروسة

رق ٤٠

فطر البري  
سوتيه الفطر البري

رق ٤٠

بطاطس مقلية  
بطاطس مقلية

رق ٤٠

بادنجان فونغتو  
بادنجان سوتيه مع طماطم كرزية وريحان وصلصة طماطم

## الحلويات

رق ٦٥

تيراميسو سكاليني  
التيراميسو الإيطالي التقليدي

رق ٦٥

بروفيترول  
بحشوة الشوكولاتة

رق ٦٥

تشكيلة الأيس كريم والسوربيه الإيطالية  
(٣ أكوام)  
تشكيلة الأيس كريم والسوربيه الإيطالية

رق ٦٥

تارتوفو  
كرة البندق وجوز الهند مع صوص الشوكولاتة الدافئة

رق ٦٥

سيميفريدو مع الشوكولاتة الثلاث  
بارفيه بثلاثة أنواع الشوكولاتة

رق ٦٥

بانا كوتا مع صلصة باشن فروت  
بانا كوتا مغطاة بفاكهة الباشن فروت

جميع الأسعار بالريال القطري.

إذا كان لديك أي احتياجات غذائية أو حساسية، يرجى إعلام الخادم الخاص بك لمساعدتك