



Antipasti Caldi/ Hot Appetizers

Funghi Arrostiti con Pesto

SR 30.00

Roasted Fresh Mushroom Stuffed with Ricotta Cheese, Bread Crumbs, Garlic and Fresh basil
فطر طازج محشو بجبنة الريكوتا و الخبز المقرمش و الثوم و الحبق الطازج

Antipasti Misti

SR 45.00

Lightly Breaded Fresh Calamari, Shrimps, Mussels and Hammour, Served with Anchovy Sauce

حبار طازج و روبيان و صدف و هامور بانيه تقدم مع صلصة الاتشوا

Arrotolata

SR 35.00

Stuffed Pizza Dough with Mozzarella Cheese, Fresh Tomato & Basil topped with Parmesan Cheese

عجينة البيتزا محشية جبنة الموزاريلا و الطماطم و الحبق الطازج تقدم مع جبنة البارميزان على الوجه

Ali di Pollo con Miele di Melagrana

SR 38.00

Roasted Chicken Tollis Marinated with Pomegranate Honey Sauce

جوانح دجاج بالفرن مع صلصة الرمان و العسل

Zucchine Fritte

SR 30.00

Fried Bernie Dough zucchini Served with Tartar Sauce

شرائح كوسا بعجينة البنييه مقلية تقدم مع صلصة التارتار

Insalata di Calamari alla Griglia

SR45.00

Grilled Fresh Baby Calamari Salad with Fresh Endive and Orange Vinegar Sauce

سلطة حبار طازج مشوي مع انديف طازج وبرتقال و صلصة الخل

Arancini di Riso

SR 35.00

Arborio Italian Rice Ball Stuffed with Pate Chicken, Bread Crumbs and Parmesan Cheese

كبة الرز الايطالي(اربوريو) محشو بالدجاج و الخبز المقرمش و جبنة البارميزان

Insalate/Salads

Insalata di Verdura Mista con Aceto Balsamico **SR 29.00**

Fresh Rumanian Lettuce, Rocca leaves, Cucumber, Tomato, Mushroom Served with Balsamic Vinegar Dressing

سلطة خضار مشكلة(خس ايسبرغ طازج و جرجير و خيار و طماطم و فطر) تقدم مع صلصة خل البلسم

Insalata di Rucola e Funghi con Aceto Balsamico **SR 35.00**

Fresh Rocca Leaves Topped with Fresh Mushroom, Parmesan Cheese and Balsamic Dressing

سلطة الجرجير الطازج مع الفطر الطازج و جبنة البارميزان وصلصة خل البلسم على الوجه

Caprese Millefoglie **SR 35.00**

Fresh Mozzarella Cheese Topped with Sun Dried Tomato, Fresh Basil and Rocca Leaves Served with Pesto Sauce

جبنة موزاريللا طازجة مع الطماطم المجففة والجرجير وصلصة الحبق

Insalata di Caesar **SR 35.00**

Light Caesar Salad Topped with Sliced Cajun Chicken Breast, Parmesan Cheese, Caesar Dressing and Garlic Bread

سلطة خس ايس برغ تقدم مع شرائح من صدر الدجاج بصلصة الكاجن و جبنة البارميزان وصلصة القيصر و الخبز بالثوم على الوجه

Salmone Affumicato **SR 42.00**

Sliced of Smoked Salmon, Brown Toast with Crispy Balsamic Salad

شرائح من السالمون المدخن تقدم على خبزالتوست الاسمر و سلطة خضراء بخل البلسم

Fegato di Pollo Scottato con Salsa di Lamponi **SR 40.00**

Pate of Chicken Liver on Slices of Bruschetta with Raspberry Balsamic Vinegar Sauce

Minestre/Soups

Minestrone Genovese **SR 25.00**

Italian Classic Home Made Vegetable Soup Perfumed with Drops of Pesto

شوربة الخضار على الطريقة الايطالية التقليدية مع نكهة الحبق

Zuppa di Funghi **SR 25.00**

Creamy of Mushroom Soup

شوربة الفطر بالكريما

Zuppa di Cozze con Crema allo Zafferano **SR 30.00**

Mussels Soup with Cream of Saffron

شوربة بلح البحر(القواقع) بالكريما و الزعفران

Pastas & Risotto

La tua Pasta Preferita con Salsa a scelta

SR 30.00

Your Favourite Pasta: Linguini, Fettuccini, Spaghetti or Penne Served with Your Choice of Sauces: Carbonara, Bolognese, Alfredo, Pesto, Pomodoro or Quattro Formaggi

اختيارك المفضل من الباستا: لينغويني او فتوتشيني او سباغيتي او بيني تقدم مع اختيارك المفضل من الصلصة: كربونارا او بولونيز او الفريديو او الحبق او الطماطم او السالمون او الاجبان الاربعة

Penne al Pesto con Pomodorini e Pollo

SR 40.00

Penne with Sliced Chicken, Cherry Tomato and Creamy Fresh Basil Sauce

Penne con Pollo a fette, Pomodorini ciliegino e Cremosa Salsa di Basilico Fresco

بيني مع شرائح الدجاج و الطماطم الكرزي و الحبق الطازج بالكريما

Linguine con Gamberi e Crema d'Aneto

SR 65.00

Linguini with Shrimps and Creamy dill Sauce

لينغويني مع الروبيان و صلصة الشمار بالكريما

Fettuccini al Cartoccio

SR 62.00

Fettuccini with Shrimps, Calamari, Mushroom Sep, Capsicum and Tomato Sauce

فتوتشيني مع الروبيان و فطر الساب و الفليفلة و صلصة الطماطم

Risotto ai Funghi Porcini

SR 30.00

Arborio Italian rice Braised with Wild Mushrooms and Parmesan Cheese

الأرز الايطالي (اربوريو) مطبوخ بفطر الساب و جبنة البارميزان

Risotto d'Asparagi con Petti di Pollo

SR 48.00

Arborio Italian Rice Braised with Asparagus and Sliced Chicken Breast

الأرز الايطالي مطبوخ مع الهليون و شرائح صدر الدجاج

Paste Fatte in Casa / Homemade Pasta

Tortellini al Formaggio con Crema di Funghi

SR 30.00

Home Made Tortellini Pasta Stuffed with Mozzarella, Parmesan and Ricotta Cheese Served with Creamy Mushroom Sauce

تورتليني بيتية محشية بجبنة البارميزان و جبنة الريكوتا

Ravioli con Crema di Funghi

SR 35.00

Home Made Ravioli Stuffed with Meat Served with Creamy Mushroom Sauce

رافيوولي بيتية محشية باللحمة و صلصة الكريما بالفطر

Lasagne al Forno

SR 40.00

Layers of Home Made Pasta, Bolognese Tomato Sauce, Béchamel Sauce & Parmesan Cheese

طبقات من الباستا البيتية مع صلصة البولونيز وصلصة البشاميل و جبنة البارميزان

Carne & Pesce /Main course

Petti di Pollo con Salsa di Senape

SR 45.00

Grilled Chicken Breast Served with Mustard Sauce & assorted grilled vegetables

صدر دجاج مشوي يقدم مع صلصة الخردل و الخضار المشوية

Petto di Pollo con Pancetta affumicata di Turchia

SR 58.00

Roasted Chicken Breast Rolled with Turkey Bacon Served with Balsamic Sauce

صدر دجاج محمر ملفوف بلحم الحبش يقدم مع صلصة البلسم

Agnello ai Ferri

SR 55.00

Grilled Lamb Chops Served with Garlic Mashed Potato Topped with Rosemary Sauce

ريش غنم مشوية تقدم مع البطاطا المهروسة بالثوم مع صلصة اكليل الجبل

Filetto di Cernia

SR 68.00

Pan -Fried Hamour Fillet, Marinated Mussels Served with Risotto & Saffron Sauce

فيليه سمك هامور مقلي وبلح البحر تقدم مع الارز الإيطالي بصلصة الزعفران

Filetto di Salmone

SR 75.00

Grilled Salmon Filet Topped with Mashed Potato

فيليه سمك السالمون مع البطاطا المهروسة على الوجه

Filetto di Manzo 'Da Vinci'

SR 55.00

Grilled Tenderloin Beef Fillet Served with Your Choice of Sauces: Green Pepper Sauce,

Gorgonzola Cheese or Mushroom Sauce

فيليه بقر مشوية تقدم مع اختيارك من الصلصات: صلصة البهار او صلصة الفطر او صلصة جبنة الكورغونزولا

Ossubuco alla Milanese

SR 88.00

Roasted Shin of Veal with Saffron Risotto

موزات العجل مع الارز الايطالي بالزعفران

Grigliata di Gamberoni

SR 85.00

Grilled Jumbo Prawns Served with Spaghetti Chilly Tomato Sauce

روبيان الخليج مشوي يقدم مع السباغيتي بصلصة الطماطم الحارة

Orata al Forno

SR 140.00

Tranche de Dorado with Lemon Butter Sauce

فيليه سمك هاليبوت مع صلصة الليمون بالزبدة

Scaloppine di Vitello:

SR 115.00

Pan-fried US Veal Fillet Served with Wild Porcini Mushroom or Lemon Sauce

شرايح فيليه عجل امريكي تقدم مع صلصة فطر الساب او صلصة الليمون

Tagliata di Manzo

SR 105.00

Grilled Sliced Rib Eye of Beef Served with Rocca Salad and Parmesan Cheese

شرايح بقر ريب اي مشوية تقدم مع سلطة الجرجير و جبنة البارميزان

Branzino alla Griglia

SR 155.00

Grilled Sea Bass Filet with Capsicum Cream Sauce

فيليه سمك الصول ملفوفة بالسالمون و الربيان تقدم مع صلصة الفليفلة بالكريما

•Accompaniments

(All Main Courses will be served with Your Choice of (Grilled Vegetables, Pastas, Risotto, and Mashed potato).

جميع الاطباق الرئيسية تقدم مع ما تختارونه من: الخضار المشوية او الباستا او الارز الإيطالي او البطاطا المهروسة او الخضار المسلوقة او الفطر بالزبدة

Pizzas

Margherita

SR 35.00

Tomato Sauce, Mozzarella Cheese and Oregano

صلصة طماطم و جبنة الموزاريلا و اكليل الجبل

Vulcano

SR 40.00

Tomato sauce, mozzarella cheese, hot jalapinos, beef pepperoni and oregano

صلصة طماطم و جبنة الموزاريلا و الفلفل الحار و لحم البقر الحار و اكليل الجبل

Da Vinci

SR 48.00

Pesto sauce, Fresh Mozzarella di Buffalo, Sun Dried Tomato, Rocca Salad with Balsamic Dressing

صلصة الحبق و جبنة موزاريلا طازجة و طماطم مجففة و سلطة الجرجير بصلصة البلسم

Pepperoni

SR 48.00

Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Beef Pepperoni and Oregano

صلصة الطماطمو جبنة الموزاريلا و بيبروني و اكليل الجبل

Vegeteriana

SR 48.00

Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Onion, Sweet Corn, Fresh Mushroom, Bell Pepper & Black Olive Tossed with Rocca Salad Perfumed with Balsamic Dressing

صلصة الطماطم و جبنة الموزاريلا وبصل و ذرة و فطر و فليفلة و زيتون اسود تقدم مع سلطة الجرجير مع نكهة الحبق

Caesar

SR 60.00

Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Sliced Chicken Breast, Tossed Rocca Salad & Caesar Dressing

صلصة الطماطم و جبنة الموزاريلا و شرائح صدر الدجاج وتقدم مع سلطة الجرجير و صلصة القيصر

Quattro Formaggi

SR 55.00

Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Gorgonzola, Parmesan, Mascarpone and Oregano

صلصة الطماطم و جبنة الموزاريلا و جبنة الغورغونزولا و جبنة المسكربوني و جبنة البارميزان و اكليل الجبل

Quattro Stagioni

SR 48.00

Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Fresh Mushrooms, Beef Ham, Olives & Artichokes

صلصة الطماطم و جبنة موزاريلا و فطر طازج و لحم بقرمقد و زيتون و ارضي شوكي

Pizza alla Crema Bianca con Salmone Affumicato di Norvegia

SR 58.00

Norwegian Smoked Salmon, Onions, Capers, Fresh Cream & Rocca Leaves

سلمون مدخن و بصل و قبار و كريما طازجة و جرجير طازج

Pizza alla Carbonara

SR 58.00

Mozzarella Cheese, Fresh Cream, Bacon, Eggs and Parmesan Cheese

جبنة الموزاريلا وكريما طازجة و لحم بقر مقعد و بيض و جبنة البارميزان

Pizza Gamberi & Carciofi

SR 58.00

Tomato Sauce, Mozzarella Cheese, Shrimps and Artichokes

صلصة الطماطم و جبنة موزاريلا و روبيان و ارضي شوكي

Dolci & Gelati/ Our Desserts

SR35.00

Italia Cassata e la sua salsa

Classic Italian Chocolate, Hazelnut and Vanilla Ice Cream Mixed with Crystallized Fruits and Nuts Served with a Mixed Berry Puree.

الشوكولا الايطالي التقليدي و بوظة الفانيل و البندق و الفواكة المجففة و الفستق

Profiterole Ripieno di gelato con salsa di Cioccolato

Mini Choux Pastries Filled Vanilla Ice Cream Topped with a Warm Chocolate Sauce & Sliced Almonds

لغانف صغيرة محشوة ببوظة الفانيل و صلصة الشوكولا الساخن واللوز على الوجه

Tiramisu

Mascarpone Cheese Mousse, Cin a Mixture of Coffee & Nescafe Syrup Served with Vanilla Cream

جبنة المسكربوني و القهوة و نسكافيه مع كريمما بالفانيل

Fondente al Cioccolato

Chocolate Fondant Served with Vanilla Ice Cream

كيك الشوكولا مع بوظة الفانيل

Coppa di Sorbetto e Gelato Del Giorno

A Choice of Ice Cream & Sherbet of the Day

اختيار من البوظة و السوربيه اليومية

Torta al limone con vellutata agli agrumi

Lemon Cake, Citrus Fruit Custard

كيك الليمون مع الكاستارد بالحامض

Terrina di torroncino con salsa ai frullati

Honey Nougat Parfait Terrine with Strawberry Caulis

نوغا بالعسل مع صلصة الفراولة

Crostata di Mele

Crusty Baked Apple Tart with a Buttery Almond Served with Vanilla Ice Cream

تارت التفاح و اللوز تقدم مع بوظة الفانيل

Duo di Cioccolato

Dark Chocolate Mousse Garnished with Espresso Cake Topping a Chocolate Curls

موس شوكولا مع كيك الاسبريسو