



ANTIPASTI

Burrata (Suitable for 2) (D, V)

Fresh burrata cheese, cherry tomatoes with summer vegetable salad 183

Insalata di spinaci e ricotta affumicata (D, N, V)

Baby spinach salad, homemade smoked ricotta, pomegranate dressing, roasted walnuts 95

Caprese (D, V)

P.D.O. "Paestum" buffalo mozzarella, datterino tomatoes, basil, Locatelli's olive oil 96

Bresaola "Chianina", rucola e Grana Padano, cipolline borettane al balsamico (D)

Cured beef, rocket salad and Grana Padano cheese, balsamic baby onion 99

Arancini (D, G)

Sicilian arancini rice balls filled with pulled braised beef brisket and cheese 65

Insalata estiva (V)

Summer vegetable salad 78

Polpo e patate

Mediterranean slow cooked octopus, baby potatoes, "Taggiasche" black olives, shallot dressing and parsley cream 108

Capesante all'aspetto di zafferano (A) 🍷

Pan fried scallops, celeriac purée and saffron vinaigrette 112

Prosciutto e melone (PORK)

Parma ham and rock melon 90

Passato (V)

Seasonal vegetable soup 51

Fritto misto (D, G, S)

Crispy calamari, prawns, whitebait, courgettes 99

PASTA

Gnocchi con robiola e tartufo estivo (D, G)

Potato gnocchi with robiola cheese and black summer truffle 145

Casarecce alla trapanese (G, N)

Homemade Casarecce, chopped cherry tomatoes, anchovies, black olives, capers, mint and almonds 115

Tortelli di ricotta e asparagi (D, G, V)

Tortelli pasta stuffed with ricotta cheese and asparagus 125

Risotto con seppia e piselli (D)

Green pea risotto with cuttlefish 138

Linguine all'astice (A, G, S) 🍷

Gragnano durum wheat linguine, Canadian lobster, chilli, garlic and tomatoes 202

Spaghetti alle vongole (A, G, S)

Spaghetti with Mediterranean clams, garlic and chilli 165

Lasagna al ragù (D, G)

Giorgio's grandmother's traditional lasagna 119

Tagliatelle al ragù di capretto (D, G)

Egg tagliatelle pasta with spicy kid goat ragù 121

Ravioli di ossobuco e gremolata (D, G)

Ravioli filled with braised veal ossobuco and gremolata 123

PIZZA

Margherita (D, G, V)

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, basil, Locatelli's olive oil 75

Vegetariana (D, G, V)

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, aubergines, peppers, onions, courgettes 86

Quattro formaggi (D, G, V)

White base, fior di latte mozzarella, gorgonzola, smoked scamorza cheese, Grana Padano cheese 88

Salamino (D, G)

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, beef salami 88

Tonno (D, G)

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, tuna, capers, onions 86

Melanzane e burrata (D, G, V) 🍷

Tomato sauce, grilled aubergine, cherry tomatoes, fresh burrata, basil 98

Frutti di mare (D, G, S)

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, clams, mussels, prawns, squid 96

Nerano (D, G)

Creamy courgette, fior di latte mozzarella, fried courgette, crispy parmesan 85

Napoli (D, G, S)

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano 82

Funghi (D, G, V)

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, mushrooms 80

Caprese (D, G, V)

Tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh datterino tomatoes and basil 95

Bresaola (D, G)

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, rocket salad, Grana Padano cheese, cured beef 96

PORK PIZZA

Prosciutto cotto e funghi (PORK, D, G)

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, smoked ham, mushrooms 98

Parma (PORK, D, G)

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, Parma ham, Grana Padano cheese 96

Affettati misti (PORK, D, G)

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy salami, smoked ham, sausage, bacon 118

Capricciosa (PORK, D, G)

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, smoked ham, mushrooms, artichokes, black olives 96

Diavola (PORK, D, G)

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy salami 98

Tartufo (PORK, D, G)

White base, fior di latte, scamorza cheese, sausage, black summer truffle, potato chips 118

Calzone (PORK, D, G)

Folded pizza, fior di latte mozzarella, smoked ham, mushrooms, tomato sauce 107

Capocollo (PORK, D, G)

Tomato sauce, capocollo, buffalo mozzarella, fresh datterino tomatoes and garlic oil 108

Salsiccia e friarielli (PORK, D, G)

White base, fior di latte mozzarella, smoked scamorza, pork sausage, "friarielli" broccoli 99

Ronda (PORK, D, G) 🍷

Tomato sauce, Parma ham, fresh burrata, anchovies and basil 99

Carbonara (PORK, D, G)

White base, fior di latte mozzarella, pecorino cheese, pork cheek, creamy egg, black pepper 99

Extra topping 15

LOCAL SUSTAINABLE



The Atlantis Atlas Project is our commitment to supporting local businesses and reducing our carbon footprint. We are therefore partnering with local farmers to introduce fresh and seasonal ingredients to our menu's. This Summer, we're proud to present a number of new exciting dishes, featuring produce that captures the very best of the UAE's organic, fresh and local produce.

Insalata mista (V)

Uns Farm signature mixed leaf salad, rocket, baby spinach, romaine lettuce, little gem, lollo 78

Pizza frita di grano saraceno (G, D)

Buckwheat fried pizza, marinated local seabass, sliced potato, parsley cream, cherry tomatoes, chilli, chives 95

Fettuccine ai funghi misti (G, D, V)

Hand-picked local mushroom selection, fettuccine pasta, parsley, chives 115

Orata all'acqua pazza (A)

Pan fried sustainably farmed organic seabream, white wine, locally grown candy tomatoes, basil 205

Pannacotta al melone (G, D)

Locally grown rock melon, pannacotta, compote 71

SECONDI DI CARNE E PESCE

Polletto alla piastra (D)

Whole Italian corn fed baby chicken, roasted potatoes, chicken jus 181

Guancia di vitello con tartufo nero estivo (A, G)

Braised veal cheek, crushed potato, baby gem and black summer truffle 230

Agnello alla griglia

Grilled lamb loin, asparagus, cauliflower purée 236

Tagliata di manzo, melanzane grigliate e pomodorini confit 🍷

Chargrilled "Rib-Eye" Tagliata style, grilled aubergine, red onions and cherry tomato confit 282

Branzino alla piastra con macedonia di verdure

Pan fried seabass, vegetable salad, potato cream and basil 222

Tonno alla griglia

Chargrilled yellowfin tuna, datterino tomatoes, rocket salad 195

Rana pescatrice con salsa di capperi e noci (N)

Pan fried monkfish, walnuts and caper sauce 210

Gamberoni grigliati, insalata di Fregola Sarda (G, S)

Chargrilled prawns, Sardinian "Fregola" salad 203

CONTORNI

Broccoli (V)

Broccoli, chilli, garlic 35

Zucchine (G, V)

Fried courgettes 32

Patate arrosto (V)

Roasted potatoes 36

Verdure Fritte in pastella (G, V)

Vegetable tempura 44

Insalata di cetriolo, pomodoro e cipolla (V)

Tomato, onion, cucumber salad 27

Asparagi al burro (D, V)

Sauteed asparagus with butter 36

Rucola, pomodoro e Grana Padano (V, D)

Rocket, tomatoes and Grana Padano cheese 27

Spinaci burro e Grana Padano (V, D)

Steamed spinach, butter and Grana Padano cheese 32

WINE BY THE GLASS

PROSECCO

Prosecco Da Luca, Veneto 60

Prosecco Rose’ Da Luca, Veneto 65

CHAMPAGNE

Laurent Perrier Brut, France 120

VINO BIANCO

Pinot Grigio Ancora, Lombardia 60

Gavi di Gavi, Beni di Batasaiolo, Piemonte 95

Regaleali, Tasca D’Almerita Grillo, Sicilia 82

Orvieto classico, Umbria 60

VINO ROSATO

Planeta Rose’, Sicilia 80

VINO ROSSO

Chianti Vernaiolo, Rocca delle maice, (Sangiovese, Merlot), Toscana 70

La Segreta rosso, Sicilia 75

Gaja Ca’Marcanda Promis, Toscana 190

PROSECCO & CHAMPAGNE

Prosecco Zonin, Veneto 275

Prosecco Valdo, Extra dry, Edizione Oro, Veneto 390

Prosecco Da Luca, Veneto 290

Prosecco Rose’ Da Luca, Veneto 300

Non-vintage Champagne

Laurent Perrier Brut 695

Louis Roederer Brut Premier, Reims 950

Veuve Clicquot Yellow Label Brut, Reims 1,250

Moet & Chandon Brut Imperial, Epernay 1,450

Laurent Perrier Rosé, Tours-sur-Marne 1,650

Vintage Champagne

2009 Cuvée Dom Perignon, Epernay 4,200

2005 Louis Roederer Cristal, Reims 7,150

2009 Perrier Jouët Belle Epoque, Epernay 3,940

2004 Cuvée Dom Perignon Rosé, Epernay 11,550

VINO DOLCE

2018 Kabir Donnafugata (Zibibbo), Sicilia, Italy 630

WHITE WINE

ITALIA

PIEMONTE, VENETO & FRIULI VENEZIA GIULIA

2019 Gavi di Gavi, Beni di Batasaiolo, Piemonte 465

2019 Castello Di Gabbiano (Pinot Grigio), Veneto 360

2019 Pinot Grigio Ancora, Lombardia 285

2019 Ribolla Gialla, Fantinel Sant’ Helena (Ribolla Gialla) Friuli Venezia Giulia 695

TRENTINO-ALTO ADIGE, TOSCANA, & UMBRIA

2019 Albizzia Chardonnay IGT, Frescobaldi 480

2019 Pian di Remole Bianco, Frescobaldi 350

2019 Calasole, Rocca di Montemassi, Toscana 275

2019 Gaja Vistamare (Vermentino), Toscana 1300

2019 Bramito del Cervo, Antinori (Chardonnay) Umbria 495

2019 Orvieto Classico (Greghetto, Procanico), Umbria 290

2019 Sauvignon Blanc Alois Lageder (Sauvignon Blanc), Alto Adige 580

2017 La Pettegola, Castello Banfi (Vermentino), Toscana 550

2017 Sauvignon Quarz, Terlano (Sauvignon Blanc), Trentino 1,250

SICILIA

2018 La Segreta Bianco (Grecanico, Chardonnay), Sicilia 390

2017 Anthilla Bianco, Donnafugata (Catarratto), Sicilia 525

2019 Regaleali, Tasca D’Almerita (Grillo) Sicilia 395

DAL RESTO DEL MONDO

2018 Chablis Domaine Chanson, (Chardonnay), France 1000

2016 Chablis Grand Cru Les Clos Domaine Chanson,(Chardonnay), France 2,785

2018 Martin Codax (Albarino), Spain 470

2017 Morgenhof Estate (Chenin Blanc), South Africa 395

2018 D’Arenberg The Hermit Crab (Viognier-Marsanne), Australia 320

2018 Cakebread Cellar (Chardonnay), USA 1,500

2018 Cloudy Bay (Sauvignon Blanc), New Zealand 1155

VINO ROSATO

ITALIA

2018 Syrosa, Rocca di Montemassi, Toscana 300

2019 La Planeta Rose’(Nero D’Avola, Shiraz), Sicilia 390

2019 Cipresseto Rosato Antinori (Sangiovese, Canaiolo), Toscana 380

2020 Alie Ammiraglia Rosé, Frescobaldi 800

RED WINE

ITALIA

PIEMONTE, VENETO & TRENTINO

2016 Amarone Classico della Valpolicella, Allegrini (Corvina, Rondinella, Molinara), Veneto 2,205

2013 Amarone Classico della Valpolicella Riserva, Zenato (Corvina, Rondinella, Molinara), Veneto 2,450

2019 Pinot Noir DOC, Terlan (Pinot Noir), Trentino 715

2018 Vigneti Dolomiti ITG, Foradori (Teroldego) Trentino 895

2017 Gaja Sito Moresco, Langhe, (Nebbiolo, Barbera, Cab. Sauvignon, Merlot) Piemonte 1,200

2016 Barolo Dagromis, Gaja (Nebbiolo) Piemonte 1,840

SICILIA

2014 Sito Dell’Ulmo, Planeta (Merlot), Sicilia 998

2018 Lacryma Christi Del Vesuvio, Mastroberardino (Piedirosso), Campania 730

2015 Taurasi Radici, Mastroberardino (Aglianico) Campania 1,240

2016 Eruzione 1614, Planeta (Norello Mascarese, Norello Cappuccio) Sicilia 650

2018 Etna Rosso, Tenuta Terre Nere (Nerello Mascarese, Nerello Cappuccio) Sicilia 525

2018 La Segreta DOC, Planeta (Nero d’ Avola, Merlot, Syrah, Cabernet Franc) Sicilia 390

TOSCANA, UMBRIA, ABRUZZO

2019 Chianti Vernaiolo, Rocca delle maice, (Sangiovese, Merlot), Toscana 340

2017 Nipozzano Riserva, Chianti Rufina DOCG, Frescobaldi 998

2017 Gaja Ca’Marcanda Promis, (Merlot, Shiraz, Sangiovese) Toscana 950

2017 Gaja Ca’Marcanda Magari, (Cab. Franc, Cab. Sauvignon, Petit Verdot) Toscana 1,300

2017 Chianti Classico, Antinori (Sangiovese, Cab. Sauvignon), Toscana 855

2018 Chianti Superiore, Banfi (Sangiovese, Cab. Sauvignon, Canaiolo Nero), Toscana 445

2018 Tenuta Ammiraglia Terre More, Frescobaldi 650

2014 Sassicaia, Bolgheri, Tenuta San Guido (Cab. Sauvignon, Cab. Franc) Toscana 4,410

2003 Sagrantino Di Montefalco Collepiano, A. Caprai (Sagrantino), Umbria 1,840

2016 Mormoreto, Frescobaldi (Cab.Souvignon, Cab. Franc, Sangiovese, Petit Verdot), Toscana 1,905

2019 Montepulciano d’ Abruzzo, Moncaro (Montepulciano), Abruzzo 235

DAL RESTO DEL MONDO

2016 Cloudy Bay (Pinot Noir), New Zealand 1,400

2020 Norton (Malbec), Argentina 350

2015 Alter Ego de Palmer Margaux, France 2,950

2009 Chateau Figeac, 1er Grand Cru Classe B, Saint Emilion, France 7,800

2015 Peter Lehman Shiraz, Australia 350

MAGNUMS & HALF BOTTLES

2015 Barbaresco, Gaja (Nebbiolo), Piemonte (37.5cl) 2,365

2017 Ludovico Antinori Insoglio, (Syrah, Merlot, Cab. Franc, Cab. Sauv) Toscana (1.5L) 1,500

2016 Terra di San Leonardo (Carménère, Cab.Sauv, Merlot), Toscana (1.5L) 690

2016 Gaja Camarcanda Promis, (Merlot, Syrah, Sangiovese) Toscana (1.5L) 1,650

*Please note from time to time vintages of wines may vary according to availability.

All prices are in AED and are inclusive of %7 Municipality Fee, %10 Service Charge and %5 VAT where applicable.