

# Mezzaluna

R i s t o r a n t e

Simple and authentic Italian cuisine using mostly ingredients from the southern culinary tradition and focusing on typical Mediterranean recipes, with an impressive pizza oven as centrepiece of the restaurant. Mezzaluna wants to be consider as “the Italian restaurant in Abu Dhabi” through a genuinely culinary offer, respect of traditions and discrete professional service.

Open for lunch and dinner  
Lunch: 12.30pm – 3.30pm  
Dinner: 7.00pm – 11.00pm

## Dress code:

The dress code in the restaurant is smart casual. No shorts, flip flops, slippers, sleeveless, vests, t-shirts, and Bermuda's. Gentlemen are requested to wear a shirt with collar, trousers and closed shoes or UAE national dress.

# Mezzaluna

R i s t o r a n t e

## Starter Antipasto

### VERONA FRITTO MISTO (A) (S)

135

LOBSTER, SOFT SHELL CRAB, RED PRAWNS  
COD SERVED WITH RADICCHIO SALAD & SALSA VERDE

فيرونا فريتو ميسفو

كركنذ، سلطعونة الصدفة اللينة، روبيان أحمر، سمك قد يُقدم مع سلطة الخس الأحمر وصلصة فيردي

### MIA NONNA GRILLED OCTOPUS

115

MEDITERRANEAN FREGOLA SALAD, BROWN ENOKI MUSHROOMS,  
SMOKED PAPRIKA AIOLI

أخطبوط ميا نونا المشوي

سلطة فريجولا البحر الأبيض المتوسط، فطر إنوكي البني وايلي البابريكا المُدخن

### VENETIAN BEEF CARPACCIO

125

BLACK PEPPER CRUST PRIME BEEF TENDERLOIN, MUSTARD AIOLI  
ARUGULA WITH ASIAGO CHEESE & AGED BALSAMIC & VINEGAR, BLACK TRUFFLES

كارباتشيو فينيسيا البقري

شريحة بقري من لحم الظهر الممتاز مغطاة بالفلفل الأسود المطحون، جرجير مع جبنة أسياجو وصوص الخل البلسمي المعتق والكمأة السوداء، أيولي الماستر

### SICILIAN SPICY PARMIGIANA (V) (A)

95

FRIED EGGPLANT CURED WITH PINK SALT, SPICY TOMATO RAGOUT,  
PARMESAN FONDUE, PISTACHIO PESTO

بارميغانا صقلية الحارة

بادنجان مقلي ومتبل بالملح الوردي، صلصة الطماطم الحارة، فوندو البارميزان، ومعجون الفستق

### MEZZALUNA TASTE OF ITALIA (FOR TWO PERSONS) (N)

295

VITELLO TONNATO, BURATINA CAPRESE, OCTOPUS SALAD, OLIVES, HOUSE SMOKED SALMON,  
VEGETABLES, SAFFRON ARRANCINI, PARMIGIANA, BRUSHETTA WITH CURED BEEF, GRILLED

ميزالونا بالمذاق الإيطالي الأصيل لفردين

فيتلو توناتو، بوراتا كابريس، سلطة أخطبوط، سلمون مُدخن محلياً، خضروات مشوية وصلصة فيردي، ارانشيني الزعفران، باميجيانا، زيتون، بروشيتا مع لحم البقري المقدد

OR

FOR AN INDIVIDUAL TASTE, A CHOICE OF 4 DISHES FROM THE ABOVE TASTE OF ITALIA

124

للفرد الواحد، اختر 4 من الأطباق المذكورة أعلاه

All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية و الضرائب

(V) Vegetarian Option, (A) Allergen, (H) Healthy Option, (S) chef recommended

(ن) نباتي، (ص) صحي، (م) يحتوي على مكسرات.

## *Insalate* المقبلات

- MEZZALUNA GOLD SALAD (A) (S)** 145  
LOBSTER, AVOCADO, RADICCHIO, ENDIVES, ORANGES SEGMENTS,  
CANDIED DATES, EMIRATES PALACE GOLD TRUFFLE OIL  
سلطة ميزالونا  
كركند، أفوكادو، خس أحمر، بقل، فصوص برتقال، تمر مغطى بالسكر وزيت الكماة الذهبي من قصر الإمارات
- PANZANELLA (V)** 80  
DATTERINI TOMATO, ORGANIC CUCUMBER, RAINBOW BELL PEPPER,  
KALAMATA OLIVES, SOUR DOUGH CROUTONS  
بانزانيا  
طماطم داتيريني، خيار عضوي، فلفل حلو ألوان، زيتون كالاماتا وخبز محمص مصنوع من العجين المخمر
- TOSCANA (A)** 105  
WHITE BEAN, RED PRAWNS, KALAMATA OLIVES, FETA CHEESE,  
ARUGULA, RED ONIONS, CHERRY TOMATOES  
توسكانا  
فاصوليا بيضاء، روببان أحمر، زيتون كالاماتا، جبنة فيتا، جرجير، بصل أحمر، طماطم شيري
- CAESAR KING CRAB (A)** 130  
CRISPY ROMAN LETTUCE, KING CRAB, PARMESAN FONDUE, SOURDOUGH  
سيزر ملك السلطعون  
خس رومين أجد، سلطعون الملك، فوندان البارميزان، خبز محمص مصنوع من العجين المخمر
- Mozzarella Bar** جبنة الموزاريللا
- BOCCONCINI (V) (A)** 80  
PISTACHIO PESTO, GRAPE TOMATOES, ARUGULA & PINE NUTS  
بوكونشيني  
معجون الفستق، طماطم عنبية، جرجير وصنوبر
- MOZZARELLA (A)** 120  
LAYERED FIELD TOMATOES, FRESH BASIL, THIN SLICED CURED BEEF & BAERI CAVIAR  
موزاريللا  
طبقات جبنة مع الطماطم، ريحان طازج، شرائح رفيعة من اللحم البقري المقعد و بايري كافيار
- BUFFALO BURRATA (A)** 140  
GRILLED ASPARAGUS, PRESERVED LEMON & OSCIETRA CAVIAR  
جبنة بوراتا جاموسي  
هليون مشوي، ليمون محفوظ وكافيار أوسيترا

## Le pizze البيتزا

<b>MEZZALUNA CAMEL PIZZA (S)</b> TOMATO E RAGOUT, CAMEL MEAT, LABNEH, DATES, ROCKET, POMEGRANATE SALSA, GOLD 23 KARAT بيتزا ميزالونا بلحم الجمل صلصة طماطم، لحم جمل، لبننة، تمر، جرجير، صلصة رمان، ذهب عيار 23 قيراط	115
<b>MARGHERITA DI BUFFALA (V)</b> SEMI DRIED TOMATOES, BUFFALO MOZZARELLA, FRESH BASIL, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & PECORINO CHEESE مارغريتا دي بوفالا طماطم نصف جافة، موزاريللا جاموسي، ريحان طازج، زيت زيتون بكر ممتاز وجبنة بيكورينو	95
<b>RIGOGLIOSA (V) (A)</b> BRESAOLA, BUFFALO MOZZARELLA, WILD ROCKET, STRACCHINO & PISTACHIO PESTO ريجوليوسا بسطرمة بريساولا، موزاريللا جاموسي، جرجير بري، جبنة ستراشينو ومعجون الفستق	105
<b>DIAVOLA (N)</b> BEEF MORTADELLA, VEAL SAUSAGE, SPICY TOMATO SAUCE & GOAT CHEESE ديافولا مورتاديللا بقري، سحوق ميرجوي الضأن، صوص طماطم حار وجبنة ماعز	95
<b>CAMPAGNOLA</b> CHARRED CHICKEN BREAST, TALEGGIO, PORCINI & MARINATED ARTICHOKE كامبانيولا صدر دجاج مقطع، تاليجيو، فطر بورسيني وخرشوف مُتبّل	105
<b>AQUA (A)</b> TOMATOES, BLACK OLIVES, RED PRAWNS, SCALLOPS, OCTOPUS & BASIL أكوا طماطم سان مارينو، زيتون أسود، روبيان أحمر، إسكالوب، أخطبوط وريحان	115
<b>BURRATA CAPRESE PIZZA (V)</b> BURRATA CHEESE, BASIL PESTO, ARUGULA SALAD, CHERRY TOMATOES & PINE NUTS بوراتا كابريزي جبنة بوراتا، معجون الريحان، سلطة جرجير، طماطم شيري وصنوبر	105
<b>BIANCA 5 FROMAGGI (V)</b> FONTINA, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SCAMORZA, PARMESAN FONDUE & SAGE بيانكا 5 فروماجي فونتينا، موزاريللا، جورجونزولا، سكامورزا، فوندو بارميزان و المريمية	85

# Pastasciutta, risotto et zuppa

## Handmade pasta, risotto and soup

### *Zuppe* الحساء

- RUSTIC MINISTRONE (N)** 65  
MEDITERRANEAN VEGETABLES, WHITE & RED BEANS, ORZO PASTA, PARMESAN CHEESE  
روستيك مينيستروني  
خضروات البحر الأبيض المتوسط، فاصوليا بيضاء وحمراء، معكرونة هلالية، جبنة بارميزان
- ZUPPA DI CIOPPINO (A)** 95  
CLAMS, RED PRAWNS, MUSSELS, RED MULLET, PURPLE POTATOES, GARLIC PESTO  
شوربة دي كيوبينو  
محار، روبيان أحمر، بلح البحر، سمك بوري أحمر، بطاطا حمراء ومعجون الثوم

### *Risotti* الريزوتو

12 MONTHS AGED ACQUERELLO RICE FROM RONDOLINO FAMILY  
أرز أكويريلو المعتق 12 شهرًا من عائلة روندولينو الشهيرة

- ATLANTIC SEABASS (A)** 145  
SALTED LEMON RISOTTO WITH BALSAMIC GLAZED & ICED WHITE GRAPES  
ريزوتو باس المحيط الأطلسي  
ريزوتو مع ليمون مملح مع صوص بلسمي والعنب المثلج
- PORCINI MUSHROOM (V)** 120  
GRAN RESERVA RISOTTO, SAUTEE GARLIC PORCINI MUSHROOM,  
MASCARPONE, CHEESE FONDUE  
ريزوتو فطر بورسيني  
ريزوتو جران ريزيرفا، سوتيه فطر بورسيني مع الثوم، ماسكربون، فوندو جبنة تاليجيو
- CANADIAN LOBSTER (A) (S)** 165  
CREAMY SAFFRON RISOTTO LOBESTER & CAVIAR  
ريزوتو بالكرنند الكندي  
ريزوتو دسم بالزعفران مع الكركند و الكافيار

## Le Paste الباستا

<b>SPAGHETTI (A)</b> POACHED LOBSTER, CLAMS, CHERRY TOMATOES, CREAMY BISQUE سباغيتي كركند مسلوق، محار، طماطم شيري، حساء دسم	145
<b>LINGUINE</b> ARRABBIATA SAUCE, WITH SPICY NEAPOLITAN BLEND OF PLUM TOMATOES RED PEPPERS, BASIL AND TOPPED WITH MOZZARELLA لينجويني صوص أرابياتا، مع مزيج صوص نابولي الحار مع الطماطم اليرقوية، فلفل حلو أحمر، ريحان وجبنة موزاريللا	90
<b>AGNOLOTTI</b> CHICKEN AGNOLOTTI WITH TRUFFLE BUTTER, GREEN ASPARAGUS, MORELS, CHEESE FAVA BEANS & PECORINO أجنولوتي أجنولوتي الدجاج المحمر مع زبدة الكمأة، الهليون الأخضر، فطر، فول وجبنة بيكورينو	115
<b>GNOCCHI DI PATATE</b> CARBONARA SAUCE WITH VEAL BACON & BLACK TRUFFLE PARMESAN CREAM نيوكي المعكرونة صوص كاربونارا مع لحم العجل المقدد وكريمة البارميزان مع الكمأة السوداء	95
<b>PAPPARDELLE</b> "CACIO E PEPE", PARMESAN CHEESE FONDUE, WILD MUSHROOMS, BLACK PEPPER & CHICKEN BREAST بابارديلي معكرونة "كاشيو اي بيببي"، فوندو جبنة البارميزان، فطر بري، فلفل أسود و صدر دجاج	105
<b>RAVIOLI</b> STUFFED WITH SMOKED SALMON AND BURRATA, CREAMED WITH BUTTER & SAGE رافولي محتشو بالسلمون المدخن وجبنة البوراتا، مع صوص الكريمة بالزبدة والمرمية	115
<b>TORTELLINI</b> RICOTTA & SPINACH FILLED PASTA IN A SMOOTH PEA VELOUTE, SHAVED PECORINO & MASCARPONE تورتيليني معكرونة محتشوة بجبنة الريكوتا والسبانخ ومغمورة في فيوليه البازل، ومزينة بجبنة بيكورينو والماسكاربون	95
<b>LASAGNA</b> HOMEMADE PASTA SHEETS WITH BOLOGNESE & PARMESAN FONDUE لازانيا شرائط معكرونة مصنوعة محلياً مع فوندو البولونيز والبارميزان	95
<b>MEZZALUNA FAGOTTINI (S)</b> GOAT CHEESE & PEAR "FAGOTTINI", ZUCCHINI & OSSO BUCO RAGOUT ميزالونا فاجوتيني جبنة ماعز و"فاجوتيني" الكثرى، كوسة ويخنة أوسو بوكو	115

# Secondo piatto

## Main course

### *Selezione di Pesce* الأ سماكاخ تيار

<b>TIGER PRAWNS (A)</b> PAN SEARED TIGER PRAWN "A LA BUSARA", BROCCOLINI, KALAMATA OLIVES, BUTTER NUT SQUASH روبيان النمر روبيان نمر محمر في المقلاة "ألابوسارا"، بروكلي، زيتون كالاماتا، قرع	210
<b>DIVER SCALLOPS (A)</b> GREEN PEA PUREE, CREAMY SALSIFIES, MORELS & PARMESAN BREADED POTATOES إسكالوب الغطاس بيوريه البازلاء، نبات سلسفي كريمي، فطر موريل وبطاطس مغطاة بطبة بارميزان	185
<b>CHILEAN SEABASS (A) (S)</b> PAN SEARED WILD SEABASS, RED PRAWNS, VEGETABLE CAPONATA, PESTO FUNGI AND LEMON BUTTER باس البحر من تشيلي سمك باس بحري مقلي، روبيان أحمر، كابوناتا الخضروات، معجون الفطر وصوص الليمون بالزبدة	195
<b>SCOTTISH SALMON (N)</b> ROASTED SALMON WITH MEDITERRANEAN VEGETABLE COUS COUS, GREEN ASPARAGUS, PISTACHIO PESTO سلمون اسكتلندي سلمون محمر مع الكسكس بخضروات البحر الأبيض المتوسط، هليون أخضر ومعجون الفستق	145

# Secondo piatto

## Main course

### Selezione di Carne الجزائر

- AUSTRALIAN SALT BUSH LAMB (N)** 215  
PISTACHIO CRUSTED LAMB MEDALLION, SAFFRON RISOTTO, ROASTED ZUCCHINI  
لحم ضأن الشجيرات الأسترالي بالملح  
شريحة مستديرة من لحم الضأن مغطاة بفتات الفستق، روزيتو الزعفران، كوسة محمرة
- WAGYU BEEF TENDERLOIN (S)** 265  
TRUFFLE POTATO MASH, FAVA BEANS, WILD MUSHROOMS & VEAL JUS  
شريحة خاصة بقر الواجيو  
بطاطس مهروسة، فول مدمس، فطر بري وصوص لحم العجل
- ORGANIC CHICKEN BREAST** 145  
SLOW COOKED CHICKEN BREST & CONFIT LEGS, RED PEPPER PUREE, DUO OF POTATO WITH ROSEMARY BUTTER WITH GRILLED VEGETABLES  
صدر دجاج عضوي  
صدر دجاج مطهو ببطء وكونفيت سيقان الدجاج، بيوريه الفلفل الأحمر، بطاطس ديو مع زبدة الروزماري والخضار المشوي
- MILK FED VITELLO (S)** 175  
OSSO BUCO ALLA MILANESE ON CREAMY SAFFRON RISOTTO  
عجل رضيع (فيتالو)  
أوسو بوكو ميلانو فوق ريزوتو الزعفران الدسم



## الأطباق الجانبية *Contorni*

<b>VEGETABLES (V)</b> GRILLED MEDITERRANEAN VEGETABLES WITH PISTACHIO PESTO الخضروات خضروات البحر الأبيض المتوسط المشوية مع معجون الفستق	35
<b>POLENTA (V)</b> CREAMY POLENTA WITH TALEGGIO CHEESE & PORCINI MUSHROOMS بولينتا بولينتا كريمي مع جبنة تاليجيو وفطر بورسيني	35
<b>POTATO (V)</b> TRUFFLE POTATO MASH AND PARMESAN CHEESE بطاطس بطاطس كمأة مهروسة وجبنة بارميزا	35
<b>ASPARAGUS (V) (N)</b> DUO OF GREEN ASPARAGUS WITH CONFIT CHERRY TOMATOES هليون زوج من الهليون الأخضر مع كونفيت طماطم شيري	35
<b>ARUGULA (N)</b> FRESH ARUGULA WITH PECORINO AND TRUFFLE - LEMON DRESSING جرجير جرجير طازج مع جبنة بيكورينو والكمأة - تتبيلة الليمون	35

# Dolce Dessert

## GOLOSO

جولوسو

55

OLIVE OIL CHOCOLATE CAKE SERVED WARM, BERRY COMPOTE & POP CORN ICE CREAM

كيك شوكولاتة بزيت الزيتون تُقدم ساخنة، كومبوت التوت وأيس كريم الفوشار

## PIEDMONT

بيدمو

55

FIORE DI LATTE PANNA COTTA, FRESH MANGO COMPOTE, AMARETTI BISCOTTO & BASIL ICE CREAM

بانانا كوتا فوا دي لاتييه، كومبوت المانجو الطازجة، بسكويت أماريتو وأيس كريم الريحان

## CLASSICO TIRAMISU (S)

كلاسيكو

55

TIRAMISU WITH MASCARPONE, LADY FINGER BISCUITS SOAKED IN ITALIAN COFFEE, SHAVED CHOCOLATE

تيراميسو مع ماسكاربوني، بسكويت ليدي فنجر المغطى بالقهوة الإيطالية والشوكولاتة المبشورة

## SICILIANO (A)

55

CRISPY "CANNOLO" STUFFED WITH TAHITIAN VANILLA ICE CREAM, STRAWBERRIES AND SICILIAN PISTACHIO SAUCE

"كانولو" مقرمش محشو آيس كريم الفانيليا التاهيتي وصوص فستق صقلية

## 3 ICE CREAMS OF YOUR CHOICE

LEMON, VANILLA, STRAWBERRY, CHOCOLATE, HAZELNUT AND PISTACHIO

45

أنواع آيس كريم أو سوربييه من اختيارك

جبلاتو و سوربييه من صنع الشيف مكون من ليمون، فانيليا، فزولة، شوكولاتة مرة، بندق و فستق

## CIOCOLATO

55

PRALINE' PUDDING WITH CHOCOLATE SERVED WITH OLIVE OIL ICE CREAM

بودينغ برالين مع الشوكولاتة يقدم مع آيس كريم زيت الزيتون

## SEASONAL SLICED FRUIT PLATTER

55

فواكه موسمية

All prices are in UAE Dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes

الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي، وتشمل رسم الخدمة و جميع الرسوم الحكومية المحلية و الضرائب

(V) Vegetarian Option, (A) Allergen, (H) Healthy Option, (S) chef recommended

(ن) نباتي، (ص) صحي، (م) يحتوي على مكسرات.

## قهوة CAFFE

ESPRESSO / ESPRESSO MACCHIATO اسبرسو / اسبرسو مكياتو	32
ESPRESSO DOPPIO / ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO اسبرسو دوبيو / اسبرسو دوبيو مكياتو	42
CAPPUCCINO كابتشينو	42
CAFFE LATTE كافيه لاتي	42
AMERICANO امريكانو	42
<b>CAFFE SPECIALI</b> AFFOGATO: GELATO ALLA VANIGLIA, TOPPED WITH ESPRESSO افوكاتو: جيلاتو الفانيلا مع اسبرسو	55
<b>TCHABA TEA</b> DARJEELING/ PEPPERMINT/ CHAMOMILE/ GREEN/ ENGLISH BREAKFAST JASMINE / EARL GREY جودة عالية و مختارات من أحسن أنواع الشاي دارجيلينغ/نعناع فلفلي/كامومايل/أخضر / /شاي فطور إنجليزي/الياسمين/أرلغراي	42