

Dai Forni's menu is crafted for sharing, offering an enticing selection of Antipasti, Pizza, Home made Pasta, and Signature dishes.

## ANTIPASTO BAR

### Mozzarella di Bufala (V)

Buffalo mozzarella, Roma tomato marinated with shallot, basil, tomato coulis

### Misticanza di erbe, ricotta, salsa tartufata, cialda di Parmigiano (V) (N)

Mix field greens, caramelized walnuts, ricotta cheese, truffle dressing

### ✿ Carpaccio Di Manzo Wagyu (N)

Marbled Australian Wagyu beef +4, Mascarpone cheese, Black Truffle paste, field greens, sea salt

### ✿ Calamari (N)

Calamari, lemon marinated with aglio, olio, peperoncino, French green beans, crush roasted hazelnut

### Carciofi

Artichokes salad, lemon confit dressing, green celery crudité, tuna bottarga, Pecorino cheese

### Gli Affettati Misti (N)

Selection of beef bresaola, cured beef, smoked Duck breast, rolled beef belly, spicy beef salami, beef salami, accompanied with pickled vegetables

### Arancino

Saffron rice, beef ragout, Fior di Latte cheese, sweet peas, breaded in finest bread crumbs

## FROM LA BUFALA

### Artisanal buffalo mozzarella

Baby gem leaves, anchovies and Taggiasca olives

### Creamy Burrata

Cherry tomatoes, capers, oregano and lime peel

### Stracciatella

Tomato bruschetta, basil pesto

### Cherry mozzarella

Cherry tomato, basil and toasted pine nuts

### Ricotta cheese

Chili compote and Extra Virgin Olive oil

### Mezza ruota di parmigiana reggiano

Half wheel aged Parmesan cheese chunks accompanied with aged balsamic vinegar from Modena

## SOUPS

### Seasonal vegetable minestrone (N)(V)

Pesto bruschetta

### Chickpeas cream with roasted prawn

Chili oil

## HOMEMADE PASTA

### ✿ Paccheri with prawns ragout

Spinach, garlic Bagna cauda sauce

### ✿ Soft polenta

Wild mushrooms, infuse blueberry, aged parmesan shavings, fresh herbs

### Risotto Carnaroli porcini mushrooms (V)

Mascarpone and marjoram

### ✿ Crown raviolo with ricotta and spinach (V)

Butter thyme emulsion, green vegetables ragout

### Spaghetti with cherry tomato sauce (V)

Fresh basil

### Hand cut tagliatelle with Bolognese ragout

Parmesan cheese mousse

### Pappardelle with duck ragout

Orange peel, balsamic reduction

## DAI FORNI PIZZERIA

Our pizzas are prepared with the best selection of mixed flour, condiments and toppings, and baked in wood-fired ovens to give them the right flavor and texture.

### Margherita (V)

Tomato sauce, mozzarella fior di latte, basil leaves

### Bufala (V)

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil leaves

### ✿ Pizza Fritta (V) (N)

Fried pizza dough topped with spicy arrabiata cherry tomato sauce, basil pesto, Parmesan cheese, confit black olives, pine nuts

### ✿ Del Mare

Tomato sauce, mix seafood (mussels, clams, prawns, calamari, octopus), garlic, parsley, capers, fresh chili, black ink drizzle

### Quattro Stagioni (V)

Tomato sauce, mushrooms, artichokes, eggplant, zucchini, mozzarella cheese Fior di Latte

### ✿ Tartufo (V)

Truffle Mornay Veloute, shredded mozzarella cheese, fresh thyme, Black truffle shavings, Porcini mushrooms powder

### Parmigiana (V)

Tomato sauce, fried eggplants, buffalo mozzarella, grated aged Parmesan cheese, basil leaves

### Pepperoni

Tomato sauce, mozzarella cheese Fior di Latte, pepperoni spicy beef salami, jalapeno pepper

### Quattro Formaggi

Tomato sauce, gorgonzola cheese, buffalo mozzarella, goat cheese, smoked cheese

### Napoli

Tomato sauce, dry oregano, garlic, anchovies

## DAI FORNI CUISINE

All listed dishes are coming from the Wood Fired Oven and design for sharing concept

### Eggplant Parmigiana (V)

Tomato sauce, Parmesan cheese, mozzarella cheese and basil leaves

### ✿ Lasagna

Layers of homemade pasta, beef bolognese ragout, béchamel sauce, grated aged Parmesan cheese

### Grain Fed Holland Veal ossobuco with gremolata, risotto Milanese

Additional sautéed porcini mushrooms

### ✿ Whole roasted Black Angus cross Wagyu beef tenderloin (for 2 persons)

Accompanied with truffle mash potatoes, Wilted spinach, Béarnaise sauce, spiced pepper corns jus

### Oven-baked catch of the day (for 2 persons)

Served with cherry tomato, capers, black olives and new potatoes

### Hand crafted meatballs

Oven baked in tomato Pizzaiola sauce, cured ricotta cheese

## LA CUCINA

### Pan roasted tuna fillet

Melting buffalo mozzarella, wilted bitter leaves, orange oil

### ✿ Fritto Misto of fish and vegetables

Tartar sauce

### Seared turbot fillet (N)

New potatoes, Taggiasca Ligurian olives, artichokes, pine nuts, confit lemon

### Stone cooked crispy baby chicken

Wilted spinach and sautéed potatoes

### ✿ Veal chop cotoletta alla Milanese

Green beans, double chips potatoes

تممت قائمة طعام داي فورني بما يتيح للضيوف تشارك الأطباق، وذلك من خلال تقديم تشكيلة شهية من المقبلات، والبيتزا، والباستا المعده منزلياً، وأطباق من توقيع المطعم.

## مقبلات

- موزاريلا من حليب بافالو (ن) موزاريلا من حليب بافالو، طماطم روما منقوعة بالكرياث الأنجلسي، ريحان وصلصة طماطم تشكيلة خضار ورقية مشكلة مع جبنة البارميزان (م) (ن) جوز بالكارامييل، جبنة ريكوتا ساخنة وصلصة الكهفأة \*
- كارباتشيو دي مانزو كوبى (م) لحم بقر ماربلد كوبى، جبنة ماسكربونى، عجينة كعاء سوداء، خضروات خضراء وملح بمر
- كلماري (م) كلماري،ليمون حامض منقوع بالثوم، زيت، فلفل حار، فول أخضر فرنسي وبندق مطحون مشوي
- خرشوف سلطة خرشوف، صلصة ليمون حامض، كرفس أخضر نيء، بطاطخ تونة، جبنة بيكونينو
- تشكيلة لحوم باردة (م) بريساواح لحم بقر، لحم بقر مقدد، صدر بط مدحّن، لحم صدر بقر ملفوف، سلامي لحم بقر بالتوابل، سلامي لحم بقر مع خضار مخلل
- أزانشينو أرز بالزعفران، راغو لحم بقر، جبنة فيوور دي اتيه، بازلاء حلوة مع طبقة من فتات الخبز الرفيع
- أطباق من أجبان حليب البافالو
- موزاريلا أرتيزانال من حليب بافالو جبنة بوراتا قشدة الطماطم الكرزية، الكبر، أوريغانو وقشر الجير ستراتشياتيلا بروشيتا البنورة، بيستو بالحبق
- موزاريلا كرزية الطماطم كرزية، الحبق، وجوز الصنوبر المحمص ريكوتا حليب بافالو كومبوت الفلفل الحار وزيت الزيتون البار الممتاز
- نصف قوالب بارميزان معنّق تقدم مع خل بسمي معنّق من مودينا

## شوربة

- منستروني الخضار الموسمية (م) (ن) منستروني الخضار الموسمية (م) (ن) مع بيستو بروشيتا
- حمس متبل مع روبيان مشوي حمس متبل مع روبيان مشوي مع زيت حار

## باستا معده منزلياً

- \* باتشيري مع راغو الروبيان الفيتامي سباناخ، صلصة بانا كاودا بالثوم
- \* بوليتنا طرية فطر بري، نقيع التوت البري، جبنة بارميزان معنّق مبروشة، أعشاب طازجة
- ريزوتو كارناري مع فطر بورسيني (ن) ريزوتو كارناري مع فطر بورسيني (ن) مع جبنة مسكارابوني ومردقوش
- \* كرون رافيولو مع ريكوتا وسبانخ (ن) كرون رافيولو مع ريكوتا وسبانخ (ن) مع مستحلب الزبدة والزعتر، وراغو الخضروات الخضراء
- سباغيتي مع صلصة طماطم كرزية (ن) سpagيتي مع صلصة طماطم كرزية (ن) مع ريحان طازج
- تابياتيلي مقطعة يدوياً مع راغو بولونيز مع قشدة بارميزان مخفوقة
- باباديلي مع راغو البط قشر البرتقال، صلصة البليسمايك المخففة
- فيليه سمعك ترس مشوي (م) فيليه سمعك ترس مشوي (م) مع بطاطا صغيرة، زيتون تاجيانسكا ليغوريان، خرشوف، صنوبر وكونفيت ليمون حامض
- \* فريتو ميستو من السمك والخضار مع صلصة ترتر
- فيليه سمعك ترس مشوي (م) فيليه سمعك ترس مشوي (م) مع بطاطا صغيرة، زيتون تاجيانسكا ليغوريان، خرشوف، صنوبر وكونفيت ليمون حامض
- \* بيري تشيكن مشوي مع سباناخ متبلة وبطاطا سوتيه
- كستلاتة لحم عجل استرالي على طريقة ميلانو مع فول أخضر ورفائق بطاطا