

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 filed 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 Mila-nese

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, artiocokes, pine nuts, confit lemon
 - Stone cooked crispy baby chicken
Wilted spinach and sautéed potatoes
 - * Veal chop cotoletta alla Milanese
Green beans, double chips potatoes

صُفِّمَت قائمة طعام داي فورني بما يتيح للضيوف تشارُك الأطباق، وذلك من خلال تقديم تشكيلة شهية من المَقبَّلَات، والبيتزا، والباستا المعدَّة منزلياً، وأطباق من توقيع المطعم.

مقبلات

موزاريلـا من حليب بافالو (ن)

موزاريلـا من حليب بافالو، طماطم روما منقوعة بالكراث الأندلسي، ريحان وصلصة طماطم

تشكيلة خضار ورقية مشكَّلة مع جبنة البارميزان (م) (ن)

جوز بالكاراميل، جبنة ريكوتا ساخنة وصلصة الكمأة

*** كاراتشيو دي مانزو كوبي (م)**

لحم بقر ماربل كوبيه، جبنة ماسكربوني، عجينة كمأ سوداء، خضروات خضراء وملح بحر

*** كلماري (م)**

كلماري، ليمون حامض منقوع بالثوم، زيت، فلفل حار، فول أخضر فرنسي وبنديق مطحون مشوي

خرشوف

سلطة خرشوف، صلصة ليمون حامض، كرفس أخضر نيء، بطارخ تونة، جبنة بيكورينو

تشكيلة لحوم باردة (م)

بريساولـا لحم بقر، لحم بقر مقعد، صدر يط مدخَّن، لحم صدر بقر ملفوف، سلامي لحم بقر بالتوابل، سلامي لحم بقر مع خضار مخلل

أرانشينو

أرز بالزعفران، راغو لحم بقر، جبنة فيور دي لاتيـه، بازلاء حلوة مع طبقة من فتات الخبز الرفيع

أطباق من أجبان حليب البافـالو

موزاريلـا أرتيزانـال من حليب بافالو

جبنة بوراتا قشدية

الطماطم الكرزية، الكبر، أوريجانو وقشر الجير

ستراتشياتيلا

بروسشيتا البندورة، بيستو بالحبق

موزاريلـا كرزية

الطماطم كرزية، الحبق، وجوز الصنوبر المحمص

ريكوتا حليب بافالو

كومبوت الفلفل الحار وزيت الزيتون البكر الممتاز

نصف قوالب بارميزان معقَّت

تُقَدَّم مع خل بلسمي معقَّت من مودينا

شورية

منستروني الخضار الموسمية (م) (ن)

مع بيستو بروشيتا

حمص متبل مع روبيان مشوي

مع زيت حار

باستا معدَّة منزلياً

*** باتشيري مع راغو الروبيان الفيتنامي**

سبانخ، صلصة بانا كاودا بالثوم

*** بولينتا طرية**

فطر بري، نقيع التوت البري، جبنة بارميزان معقَّعة مبروشة، أعشاب طازجة

ريزوتو كارنارولي مع فطر بورسيني (ن)

مع جبنة مسكاربوتي ومردقوش

*** كرون رافيلولو مع ريكوتا وسبانخ (ن)**

مع مستحلب الزبدة والزعتر، وراغو الخضروات الخضراء

سباغيتي مع صلصة طماطم كرزية (ن)

مع ريحان طازج

تالياتيـلي مقطَّعة يدوياً مع راغو بولونيز

مع قشدة بارميزان مخفوقة

بابارديلي مع راغو البط

قشر البرتقال، صلصة البلسميك المخففة

بيتزا من فرن الحطب

كل أصناف البيتزا مصنوعة من أجود أنواع الطحين والتوابل والصلصات، وتُخبَز في فرن الحطب، لمنحها النكهة والتركيبة الملائمتين.

مارغريتا (ن)

موزاريلـا فيور دي لاتيـه، ورق ريحان وصلصة طماطم

بوفـالا (ن)

موزاريلـا من حليب بافالو، ورق ريحان وصلصة طماطم

*** بيتزا فريتـا (ن) (م)**

عجينة بيتزا مقلية مع صلصة أرايياتا بالطماطم الكرزية والتوابل، بيستو ريحان، جبنة بارميزان، كونفيت زيتون أسود وصنوبر

*** ثمار البحر المتوسط**

ثمار بحر مشكَّلة (بلح البحر، بطلينوس، روبيان، كلماري، أخطبوط)، ثوم، بقدونس، كبير،

فلفل حار طازج، رذاذ حبر أسود وصلصة طماطم

كواترو ستاجيوني (ن)

جبنة موزاريلـا فيور دي لاتيـه، فطر، خرشوف، باذنجان، كوسى وصلصة طماطم

*** تارتوفو (ن)**

الكمأة مورناي فيلوت، جبنة موزاريلـا مبشورة، الزعتر الطازج، نكهات الكمأة السوداء ومسحوق الفطر بورسيني

بارميجيانا (ن)

موزاريلـا حليب بافالو، جبنة بارميزان معقَّعة مبروشة، باذنجان مقلي، ورق ريحان

وصلصة طماطم

بيبروني

بيبروني سلامي بقر متبل، موزاريلـا فيور دي لاتيـه، فلفل حار وصلصة طماطم

بيتزا ٤ أجبان

جبنة غورغونزولا، موزاريلـا حليب بافالو، جبنة ماعز، جبنة مدخَّنة وصلصة طماطم

نابولي

سمك أنشوفة، أوريجانو جاف، ثوم وصلصة طماطم

أطباق من فرن الحطب

جميع الأطباق التالية تُخبَز في فرن الحطب ويمكن تشارُكها بين أكثر من شخص

بارميجيانا الباذنجان (ن)

بارميزان، موزاريلـا، ورق ريحان وصلصة طماطم

*** لازانيا**

طبقات من الباستا المعدَّة منزلياً، راغو بولونيز بقري، صلصة بشاميل وجبنة بارميزان مبشورة معقَّعة

لحم عجل هولندي أوسوبوكو يتغذى من الحبوب مع غريمولاتا، وريزوتو

ميلانيز

يمكن إضافة فطر بورسيني سوتيه

*** شريحة لحم بلاك أنغوس كاملة مشوية مع فيليه لحم واغيو (شخصين)**

تُقَدَّم مع بطاطا مهروسة بالكمأة، سبانخ متبل، صلصة بيارنيز، صلصة حب الفلفل مع التوابل

سمك طازج يومي مشوي بالفرن (شخصين)

يُقَدَّم مع طماطم كرزية، كبير، زيتون أسود وبطاطا صغيرة

كريات لحم معدَّة يدوياً

مخبوزة في الفرن في صلصة بيتزايبولا بالطماطم، مع جبنة ريكوتا معالجة

من مطبخنا

فيليه تونة محمص

موزاريلـا بافالو مذابة، ورق مر متبل وزيت برتقال

*** فريتو ميستو من السمك والخضار**

مع صلصة ترتر

فيليه سمك ترس مشوي (م)

مع بطاطا صغيرة، زيتون تاجياسكا ليغوريان، خرشوف، صنوبر وكونفيت ليمون حامض

بيبي تشيكن مشوي

مع سبانخ متبلّة وبطاطا سوتيه

*** كستلاتة لحم عجل استرالي على طريقة ميلانو**

مع فول أخضر ورقائق بطاطا

^[1] (ن) نباتي (م) يحتوي على مكسّرات أو آثار مكسرات * طبق من توقيع الفندق هذه القائمة هي عينة فقط ولا تمثل القوائم الحالية بالضبط المقدمة في المطعم

^[2] الأطباق الخالية من الغلوتين متوفّرة عند الطلب