CETARA

The Taste of
Italian Elegance

تنويه للضيوف

مرحباً بك في شيتارا، حيث تجارب الطعام عالية الجودة والفاخرة تتوج بالاستدامة. نحن ملتزمون بإحداث تأثير إيجابي على بيئتنا من خلال تقليل هدر الطعام باستخدام تكنولوجيا الذكاء الاصطناعي المتقدمة، ونتعاون مع جمعيات تبرع الطعام المحلية لتوزيع الطعام الزائد على المحتاجين. تحضر أطباقنا من مكونات محلية تضمن الطعم الطازج والاستدامة، وتختار المأكولات البحرية وفقاً لمعايير صارمة لتعزيز ممارسات الصيد المسؤولة.

انضم إلينا ونحن نسعى للابتكار في فن الطهي وتحقيق مستقبل مستدام، حيث كل طبق يقربنا نحو هذا الهدف الرائع.

نود أن نعلمك أن استهلاك منتجات الحيوانات أو المأكولات البحرية أو الدواجن أو البيض النيئة أو غير المطبوخة جيداً قد يزيد من فرص إصابتك بالأمراض المنقولة بالغذاء. وأيضاً، بسبب المخاطر المتزايدة التي ينطوي عليها الأمر، ننصح بشدة النساء الحوامل والرضع والأطفال دون سن ١٥ عاماً والأفراد الذين يعانون من حالات صحية معينة بتجنب تناول المنتجات الحيوانية النيئة أو غير المطبوخة جيداً.

CONSUMER ADVISORY

Welcome to Cetara, where we focus on both excellent cuisine and sustainability.
We are dedicated to creating a positive impact on our environment by reducing food waste with the help of advanced AI technology and we work with local food donation charities to distribute excess food to those in need. Our ingredients are sourced from local farmers to ensure freshness and sustainability, and our seafood is selected according to strict sourcing standards to promote responsible fishing practices.

Join us as we strive for culinary innovation and a sustainable future, with every dish moving us closer to this goal.

Consumption of raw or undercooked meat, seafood or poultry products, such as eggs, may increase your risk of food-borne illness. We strongly advise that pregnant women, infants, children under the age of 15 and individuals with specific health conditions avoid eating raw or undercooked animal products.

CETARA WHERE THE AMALFI SUN MEETS MEDITERRANEAN SOUL…

شيتارا حيث تلتقي شمس أمالفي بروح البحر الأبيض المتوسط

CRUDO'S

TONNO, ARANCIA, POMODORO S, D, G,N — 95
Balfego Bluefin Tuna I Tomato Confit I Basil Salsa I Espelette Pepper

RICCIOLA, CAVIALE, ASPARAGI S — 95
Hamachi Ceviche I Caviar I Burned Asparagus Spears and Lemon Emulsion

DIBBA BAY OYSTERS N°2 Half Dozen / Dozen S — 130/260
Champagne Mignonette I Pink Pepper I Shallots I Lemon

CRUDO MISTO DEL CAPO CHEF S, D, G, N — 285
A Selection of the Chefs Favorite Crudos

كرودو س

95 — **تونو، أرانسيا، بومودورو** (م،ب، أ، غ،م)
تونة بالفيجو الزعنفة الزرقاء، كونفيت الطماطم، صلصة الريحان، فلفل إسبليت

95 — **ريتشيولا، كافيائي، أسباراجي** (م،ب)
هاماتشي سيفيتشي، كافيار، أعواد الهليون المحمرة، كريمة الليمون

130/260 — **محار خليج دبا رقم N°2** (م،ب) نصف دزينة / دزينة
ميتونيت، فلفل وردي، كراث، وليمون

285 — **كرودو ميستو ديل كابو شيف** (غ، أ، م،ب،م)
مجموعة مختارة من أصناف كرودوس المفضلة لدى الشيف

SALADS

INSALATA ESTIVA DELLA COSTA DI CETARA V,N,VE — 65
Mixed Baby Greens I Heirloom Tomatoes I Fennel I Crisp Cucumbers I Radish I Pumpkin Seeds I Costiera Olives And Amalfi Lemon Oil

INSALATA DI POMODORO E NOCCIOLE V,N — 75
Ripe Tomatoes I Crushed Hazelnuts I Aromatic Greens I Grape Seed Oil And Balsamic Pearls

السلطات

65 — **إنسالاتا إستيفا ديلا كوستا دي شيتارا** (ن، م،ن ص)
خضروات صغيرة مشكلة، طماطم تراثية، شمر، خيار مقرمش، فجل، بذور اليقطين، زيتون كوستييرا، زيت ليمون أمالفي

75 — **إنسالاتا دي بومود ورو إي نوتشيولي** (ن، م)
طماطم موسمية، بندق مطحون، خضروات فواحة، زيت بذور العنب، لآلئ البلسميك

APPETIZER

FASSONA PIEMONTESE, TARTUFO E PARMIGIANO D,N,E — 95
Italian Fassona Beef Carpaccio with Truffle Aioli I Aged Parmigiano Reggiano I Nocciole I Rucola

BURRATA E PESTO DI BASILICO D,V,N — 90
Creamy Burrata I Pesto Genovese and 'San Marzano' Tomato Confit

ARAGOSTA ALLA CATALANA S,G,C — 145
Canadian Lobster with Celery I Red Onion I and Datterino Tomatoes in a Sweet Vinegar Dressing

POLPETTE DELLA NONNA G,E,D,C — 85
Homemade Beef Meatballs I Burrata Cream I Tomato Sauce I Basil

CALAMARETTI FRITTI S,G,E — 75
Crispy Calamari served with Lemon Aioli and Fresh Mint

POLIPO ARROSTITO E CAROTE S,E,D — 85
Grilled Octopus Tentacles, Lemon Carrot Puree I Parsley Oil and Chili

PARMIGIANA DI MELANZANE V,D,G,N — 80
Baked Eggplant with San Marzano Tomatoes I Aged Parmesan and Basil Sauce

PAPPA AL POMODORO V,D,G,C — 75
Rich San Marzano Tomato Velouté I Stracciatella Cheese I and Crispy Bread Croutons

المقبلات

95 — **فاسونا بييمونتيزي، تارتوفو إي بارميجيانو** (أ، م،ب)
كارباتشيو لحم بقر إيطالي مع أيولي الترفل، جبن بارميزان معتق، بندق، وجرجير

90 — **بوراتا إي بيستو دي بازيلكو** (أ، ن، م)
جبنة بوراتا كريمية، بيستو جينوفيزي، كونفيت الطماطم سان مارزانو

145 — **أراغوستا ألا كاتالانا** (م،ب، غ، كر)
لوبستر كندي مع الكرفس، بصل أحمر وطماطم ديتيرينو في صلصة الخل الحلو.

85 — **بولبيت ديلا نونا** (غ، ب، أ، ك)
كرات لحم بقري منزلية الصنع، كريمة البوراتا، صلصة الطماطم، الريحان

75 — **كالاماريتي فريتي** (م،ب، غ، ب)
كالاماري مقلي مقرمش يُقدم مع أيولي الليمون والنعناع الطازج

85 — **بوليبو أروشيتو إي كاروتي** (م،ب، ب، أ)
أذرع أخطبوط مشوية، هريس الجزر والليمون، زيت بقدونس، وفلفل حار

70 — **بارميجيانا دي ميلانزاني** (ن، أ، غ،م)
باذنجان مخبوز مع طماطم سان مارزانو، جبن بارميزان معتق، وصلصة الريحان

75 — **بابا البومودورو** (ن، أ، غ،كر)
شوربة طماطم سان مارزانو غنية، جبن ستراتشاتيلا، وقطع خبز محمصة

Signature Dish(🐖) I Nuts (N) I Seafood (S) I Egg (E) I Dairy (D) I Gluten (G) I Celery (C) I Mustard (M)
Sulphur dioxide (SP) I Soybeans (SB) I Sesame seed (SS) I Vegetarian (V) I Vegan (VE) I Gluten free (GF)
Sustainable (♻) I Local (LO) I Raw(R)

All quoted prices are in Đ inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT

طبق يحمل توقيع الفندق (🐖) | مكسّرات (م) | مأكولات بحرية (م،ب) | بيض (ب) | ألبان (أ) | غلوتين (غ) | كرفس (كر) | خردل (خ)
ثاني أكسيد الكبريت (ث.أ.ك) | فول الصويا (ف.ص) | بذور السمسم (ب.س) | نباتي (ن) | نباتي صرف (ن.ص) | خالٍ من الغلوتين (خ.غ)
مستدام | محلّي (ل)
جميع الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي Đ وتشمل 10% رسوم الخدمة، 7% رسوم البلدية، و 5% ضريبة القيمة المضافة

SOURDOUGH PIZZA

MARGHERITA V,D,G — 75
San Marzano Tomato Sauce I Fior di Latte I Sicilian Oregano and Fresh Basil

TONNO D,G,S — 95
San Marzano Tomatoes I Fior di Latte I Red Onions I Flaky Tuna and Caper Berries

TARTUFO V,D,G — 125
Fresh Black Truffle I Fior di Latte I Chives I Parmigiano Reggiano

SALAME PICCANTE E CIPOLLE D,G — 110
San Marzano Tomatoes I Spicy Italian Salami I Tropea Onion I Fior di latte I Oregano

PASTA & RISOTTO

POMODORO PASTA V,D,G — 85
Rigatoni I Heirloom Tomatoes I Garlic I Extra Virgin Olive Oil and Aged Parmigiano Reggiano

GNOCCHI DI PATATE ALLA BOLOGNESE D, E, C, G — 110
Homemade Potato Gnocchi I Bolognese Ragout I Parmigiano Reggiano

FETTUCCINE AI GAMBERI E, G, S, D — 145
Homemade Pasta Fettuccine I Prawns I Seafood Bisque I Asparagus I Basil and Amalfi Lemon Zest

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI V, D, G, E — 115
Homemade Ravioli I Organic Ricotta and Spinach I Butter Sage Emulsion

FUSILLI AL PESTO V,D,G,N — 90
Fusilli Pasta I Homemade Basil Pesto I Burrata Mousse I Pine Nuts Aged Parmigiano Reggiano

RISOTTO ALL'ASTICE S,D,C — 155
Canadian Lobster I Bisque and Roasted Datterino Tomatoes

RISOTTO FUNGHI E TARTUFO V,D — 115
Seasonal Seared Mushrooms I Parsley I Black Truffle

Signature Dish(🐄) I Nuts (N) I Seafood (S) I Egg (E) I Dairy (D) I Gluten (G) I Celery (C) I Mustard (M)
Sulphur dioxide (SP) I Soybeans (SB) I Sesame seed (SS) I Vegetarian (V) I Vegan (VE) I Gluten free (GF)
Sustainable (♻) I Local (LO) I Raw(R)

All quoted prices are in Đ inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT

بيتزا ساوردو

مارغريتا (ن، أ، غ) — 75
صلصة طماطم سان مارزانو، فيور دي لاتيه، أوريجانو صقلي، والريحان الطازج

تونو (ن، غ، أ،م) — 95
طماطم سان مارزانو، فيور دي لاتيه، بصل أحمر، تونة مفتتة، وتوت الكبر

تارتوفو (ن، أ، غ) — 125
كمأة سوداء، فيور دي لاتيه، وثوم معمر، بارميجانو ريجيانو

سلامي بيكانتي إي سيبول أ، غ — 110
طماطم سان مارزانو، سلامي إيطالي حار، بصل تروبيا، فيور دي لاتيه، أوريجانو

الباستا والريزوتو

بومودورو باستا (غ، أ، ن) — 85
ريجاتوني، طماطم جبلية، ثوم، زيت زيتون بكر ممتاز، وبارميجانو ريجيانو معتق

نيوكي دي باتاتي ألا بولونيز (أ، ب، كر، غ) — 110
نيوكي البطاطا المحضرة منزلياً، مع صلصة البولونيز وجبن بارميجيانو ريجيانو.

فيتوتشيني آي غامبيري (ب، غ، م،ب، أ) — 145
باستا فيتوتشيني محضرة منزلياً، مع الروبيان، ومرق ثمار البحر، والهليون، والريحان، وبرش ليمون أمالفي.

رافيولي ريكوتا إي سبيناتشي (ن، أ، غ، ب) — 115
رافيولي محضّر يدوياً محشو بريكوتا عضوية وسبانخ، مع صلصة الزبدة والمريمية

فوسيلي البيستو (م، غ، أ، ن) — 90
باستا فوسيلي، بيستو ريحان محلي الصنع، موس بوراتا، صنوبر، بارميجيانو ريجيانو معتق

ريزوتو ألاستيشي (م،ب، أ، كر) — 155
لوبستر كندي، حساء بيزك، وطماطم داتيرينو مشوية

ريزوتو فونغي إي تارتوفو (ن، أ) — 115
فطر موسمي مشوّح، بقدونس، وكمأة سوداء

طبق يحمل توقيع الفندق (🐄) | مكسّرات (م) | مأكولات بحرية (م،ب) | بيض (ب) | ألبان (أ) | غلوتين (غ) | كرفس (كر) | خردل (خ)
ثاني أكسيد الكبريت (ث.أ.ك) | فول الصويا (ف،ص) | بذور السمسم (ب،س) | نباتي (ن) | نباتي صرف (ن،ص) | خالٍ من الغلوتين (خ.غ)
مستدام | محلّي (ل)
جميع الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي Đ وتشمل 10% رسوم الخدمة، 7% رسوم البلدية، و 5% ضريبة القيمة المضافة

FISH & SEAFOOD

BRANZINO S,D,G — 185
Grilled Mediterranean Sea Bass Fillet I Fregola Sarda and Acquapazza

SOGLIOLA S,D — 315
Whole Pan-fried Dover Sole with Lemon I Parsley and Capers Sauce

GAMBERONI GRIGLIATI S,D,G — 245
Grilled Jumbo Prawns with Spicy la Ratte Potatoes I Seafood Bisque

MEAT & POULTRY

POLLO BABY GRIGLIATO A TERRA LIBERA D,G,M — 145
Grilled Confit Free Range Baby Chicken I Hand-Cut Fries I Rosemary Jus

COSTOLETTE DI AGNELLO ALLA BRACE D,M — 165
Chargrilled Lamb Chops I Artichokes I Pecorino I Mint

MANZO WAGYU AUSTRALIANO GRADO 6-7 D,G,M
Grilled Wagyu Beef GRD 6-7 I Herb Butter and Charred Broccolini
Beef Tenderloin I 200gr — 255
Ribeye Steak I 450 gr — 435

SIDE DISHES V,D,G — 45
Truffled Parmesan Fries
Spicy Broccolini with Garlic and Chili
Grilled Jumbo Asparagus
Mashed Potatoes

Signature Dish(🍽) I Nuts (N) I Seafood (S) I Egg (E) I Dairy (D) I Gluten (G) I Celery (C) I Mustard (M)
Sulphur dioxide (SP) I Soybeans (SB) I Sesame seed (SS) I Vegetarian (V) I Vegan (VE) I Gluten free (GF)
Sustainable (♻) I Local (LO) I Raw(R)

All quoted prices are in Đ inclusive of 10% Service Charge, 7% Municipality Fee and 5% VAT

المأكولات البحرية

برانزينو (م،ب،أ،غ) — 185
فيليه سيباس البحر المتوسط مشوي، فريغولا ساردا وصلصة أكواباتزا

سوليولا (م،ب،أ) — 315
سمكة دوفر كاملة مقلية في المقلاة مع الليمون، البقدونس وصلصة الكبر.

غامبيروني غريلياتي (م،ب،أ،غ) — 245
جمبري كبير مشوي مع بطاطا لا راتي الحارة، حساء المأكولات البحرية

اللحوم والدجاج

بولو بابي غريلياتو أ تيرا ليبيرا (أ،غ،خ) — 145
دجاج صغير مطهي ومشوي، بطاطا مقلية، وصلصة إكليل الجبل

كوستوليتّي دي أنييلو ألا براتشي (أ،خ) — 165
شرائح لحم الضأن المشوية على الفحم، الخرشوف، جبن بيكورينو، نعناع.

مانجو واجيو أسترالي GRD ٦-٧ (أ،غ،خ)
لحم واجيو مشوي GRD ٦-٧ مع زبدة الأعشاب وبروكوليني مشوي
تندرلوين اللحم البقري (٢٠٠غ) — 255
ريب آي ستيك (٤٥٠غ) — 435

الأطباق الجانبية (ن،أ،غ) — 45
بطاطا مقلية مع جبن البارميزان والكمأة
بروكوليني بالثوم والفلفل الحار
هليون كبير مشوي
بطاطا مهروسة

طبق يحمل توقيع الغندق (🍽) | مكسّرات (م) | مأكولات بحرية (م،ب) | بيض (ب) | ألبان (أ) | غلوتين (غ) | كرفس (كر) | خردل (خ)
ثاني أكسيد الكبريت (ث.أ.ك) | فول الصويا (ف.ص) | بذور السمسم (ب.س) | نباتي (ن) | نباتي صرف (ن.ص) | خالٍ من الغلوتين (خ.غ)
مستدام | محلّي (ل)
جميع الأسعار المذكورة بالدرهم الإماراتي Đ وتشمل 10% رسوم الخدمة، 7% رسوم البلدية، و 5% ضريبة القيمة المضافة