

لا كوتشيني دي ايتالي



تجربة إيتالي بسيطة

تناول الطعام

نحن نقدم الطعام البسيط لأولئك الذين يرغبون في تجربة المأكولات الإيطالية الأصيلة. ونحن نعتقد أنه مع عدد قليل من المكونات عالية الجودة من الممكن إعداد أطباق لفينة ومرضية، في إيتالي تناول الطعام أمر بسيط

تسوق

نحن نقدم منتجات عالية الجودة من إيطاليا وأفضل المنتجات من المنتجين المحليين. من المنتجات الحرفية إلى النادرة، من المعكرونة إلى البسكويت، إلى الخبز الطازج، إلى أفضل أنواع الجبن واللحوم. في إيتالي التسوق لمنتجات عالية الجودة أمر بسيط

تعلم

نحن نقدم العديد من الفرص لمعرفة المزيد عن الطعام والثقافة الإيطالية وما بعدها من خلال الدورات التدريبية، متعة تذوق المنتجات المصحوبة بمرشدين، وصفات ومناسبات. نحن نؤمن أنه كلما زادت معرفتك، كلما كان لديك المزيد من المتعة، في إيتالي التعلم أمر بسيط

” نبيع ما نطهوا
ونطهوا ما نبيع ”



أنتيباستي



أنتيباستو ديلو شيف | ١٠٥ |
فريتو دي كالاماري، باتاتينا توندا، أرانشينو، جبنة موزاريللا فيور دي لاتييه وخرشوف

بوراتا تارتوفو | ٧٥ |

جبنة البوراتا تقدم مع طماطم داترينو، ربحان وكماة سوداء طازجة

أرانشيني | ٤٥ |

كرات الأرز المقلية محشوة بالجبنه واللحم

فوكاشيا بريساولا إي ريكوتا | ٤٥ |

شرائح من البييتزا مع لحم البريساولا البقري، جبنة الريكوتا، طماطم وصلصة البيستو

بولبو الا بياسترا | ٨٥ |

أخطبوط مقلي، يقدم مع البطاطس المشوية

زوبا ميل جيورنو

إسال النادل عن الحساء اليومي

مينستروني آلا جينوفيزي | ٢٥ |

حساء الخضار، مع صلصة البيستو

باتاتينا توندا | ٢٠ |

شرائح البطاطس الذهبية المقلية

فريتو دي كالاماري | ٥٥ |

حبار مقلي

بروشيتا بومودورو، ريكوتا إي موزاريللا | ٤٥ |

بروشيتا مع طماطم كرزية مشوية، ريكوتا وجبنة الموزاريللا الطازجة

بارميجيانا دي ميلانزاني | ٦٥ |

طبق إيطالي كلاسيكي مع باتنجان مقلي وجبنة موزاريللا فيور دي لاتييه، مخبوز بصوص الطماطم والزيتان الطازج

فريتو ميستو (شخصين) | ٩٩ |

ماكولات بحرية وخرشوف مقلية

لي إنسلاتي

كينوا | ٥٥ |

كينوا بيضاء وسوداء، طماطم كرزية، جزر، كوسة وخس

سالموني أفوميكاتو | ٦٥ |

سمك السلمون الممض مع الأفوكادو، الخيار، الشومر، الطماطم الكرزية، صلصة الليمون ونبات الكبر المقلية

بولو | ٦٢ |

صدر دجاج مشوي مع سلطة خضراء مشكلة، بذور الرمان، خيار وطماطم كرزية

نيزاردا | ٥٩ |

تونة "كالبيو"، سلطة خضراء مشكلة، طماطم كرزية، فاصوليا، زيتون تاجياسكا، بصل أحمر وبيض مسلوقة

ليتيكي | ٤٥ |

سلطة العدس مع اللفت والقرع المحمص

أورزو | ٤٥ |

قمح مع الخس، الفاصوليا الخضراء، الرمان، الخيار وبذور البروتين



كابرينو | ٥٩ |

جبنة الماعز، شمنر، لوز، جرجير، برتقال وطماطم مجففة

إضافات

جمبري مشوي ١٩ | دجاج مشوي ٥٥ | فيليه لحم بقر مشوي ١٩

مكسرات

نباتي

فيجن

مأكولات بحرية

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ضريبة القيمة المضافة. قد تحتوي بعض منتجاتنا على المكسرات أو آثار المكسرات، وفي حالة الحساسية يرجى استشارة فريقنا

"إستهلاك الأطعمة النيئة المطبوخة حسب الطلب أو اللحم غير المطبوخ جيداً أو الوجبات المأكولات البحرية، المحار والبيض قد يزيد من خطر الإصابة بالأمراض المنقولة بالغذاء، خاصة إذا كان لديك بعض المشاكل الصحية"



يتم إنتاج دقيق مولينو مارينو من قمح إيطالي ناعم، اختيرت وظلقت بعناية لإنتاج دقيق عالي الجودة

تقدم مع القليل من الملح والليمون فريتو دي كالاماري هي مقبلات مثالية مقرمشة

لا باستا



رافيولي ريكوتا إي سبيناشي

كون بوراتا | ٧٤

معكرونة رافيولي مطوية الصنع محشوة بجبنة الريكوتا والسبانخ تقدم مع صلصة الطماطم وجبنة البوراتا

نيوكي الا سورتيتينا | ٥٩

بطاطس نيوكي مع صلصة الطماطم ، مخبوزة جبنة موتزارلا

أنيلولوتي كون تارتوفو | ٩٥

أنيلولوتي لحم بقر مطوي الصنع مع صلصة البورشيني والكمأة السوداء الطازجة

باستا ديل جيورنو | سعر السوق

إسأل النادل عن طبق الباستا اليومي

دقيق قمح كامل | ٥

قم بزياة بعض الألياف الإضافية من خلال إختيار بيني أفيلترا من القمح الكامل لطبقك المفضل

ايل ريزوتو

ريزوتو ديل جيورنو | سعر السوق

إسأل النادل عن طبق الريزوتو اليومي

ريزوتو

قد تكون المعكرونة هي أشهر الأطباق الإيطالية، لكن الريزوتو لا يقل أهمية عند المطبخ الإيطالي التقليدي. بالنسبة للريزوتو خاصتنا، إختارنا أرز كارنارولي وهو أرز طويل الحبيبات يزرع في مقاطعات بافيا، نوفارا وفيرشيلي في شمال إيطاليا، والذي يتميز بشكله المثالي وتماسكه في الطهي



ريزوتو آي فونجي | ٦٩

أرز مع تشكيلة من القطر وصلصة البارميجيانو ريجيانو

ريزوتو كابريزي | ٥٥

أرز مع صلصة الطماطم وجبنة البوراتا

بومودورو إي بازليكو | ٥٤

سباغيتي "أفيلترا" مع صلصة الطماطم والريحان الطازج

كاربونارا | ٧٤

سباغيتي "أفيلترا" مع صلصة الكاربونارا التقليدية ولحم العجل المدخن

بولونيز | ٦٤

ريغاتوني "أفيلترا" مع صلصة البولونيز

أرابياتا | ٥٤

بينني "أفيلترا" مع رفاتق الفلفل الحار وصلصة الطماطم

لينغويني إي جامبري | ٨٥

لينغويني "أفيلترا" مع الروبيان والطماطم الكرزية

لازانيا كلاسيكا | ٦٩

كلاسيك لازانيا بالبيض، مخبوزة مع اللحم البقري وصلصة البشاميل

ريغاتوني إي فونغي | ٧٤

ريغاتوني "أفيلترا" مع صلصة الفطر المشكل

باكيري إي فروتي دي ماري | ٨٩

باكيري "أفيلترا" مع المأكولات البحرية

أضف الكمأة السوداء



باكيري أفيلترا جيدة جدا لأنها مصنوعة وفقا لأقدم التقاليد. وتبلغ سماكة كل باكيرو ١٦ ملم مما يجعل النكهة والنسيج فريدة من نوعها. فهي مثالية للأسماك الخفيفة وصلصة المأكولات البحرية

ليغويني أفيلترا مصنوعة فقط باستخدام السميد عالي الجودة وتعطي عملية التجفيف البطيئة المعكرونة الملمس الأمثل



مكسرات



نباتي



فيجن



مأكولات بحرية

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ضريبة القيمة المضافة. قد تحتوي بعض منتجاتنا على المكسرات أو آثار المكسرات، وفي حالة الحساسية يرجى استشارة فريقنا.
 "إستهلاك الأطعمة النيئة المطبوخة حسب الطلب أو اللحم غير المطبوخ جيدا أو النواجن، المأكولات البحرية، المحار والبيض قد يزيد من خطر الإصابة بالأمراض المنقولة بالغذاء، خاصة إذا كان لديك بعض المشاكل الصحية"

لا بيتزا

بيتزا

البيتزا لدينا رائعة وسنخبرك لماذا. نحن نستخدم فقط أفضل المنتجات من متجرنا الحقيق من مولينو مارينو طماطم حلوة من أنتونيليا جبنة موزاريليا فيور دي لاتييه الإيطالية زيت زيتون بكر ممتاز من روي العجين المخمر الطبيعي، سهل الهضم



لا غران بيتزا | ١٧٥

مثالية للمشاركة، اختر ما يصل إلى ٤ أنواع من البيتزا لدينا

كالزوني دوتشي | ٤٥

دقيق قمح كامل | ٥

قمم بزيادة بعض الألياف والنكهة الإضافية عن طريق اختيار بيتزا القمح الكامل من مولينو مارينو

لي كلسيكي

مارغريتا كلاسيكا | ٦٢

الأكثر مبيعاً لدينا، تقدم مع صلصة طماطم "أنتونيليا"، "باروني" جبنة موزاريليا فيور دي لاتييه والريحان الطازج

مارغريتا مع البوفالو | ٧٢

مارغريتا مع البريساولا | ٨٥

فيجيتارينا | ٧٢

كلاسيك مارغريتا مع خضار مشكل

تونو إي تشيبولا | ٦٩

كلاسيك مارغريتا مع تونة "كاليبو" وشرائح رقيقة من البصل

سالسيتشيا إي فونغي | ٧٥

كلاسيك مارغريتا مع النقانق اللحم البقري والفطر

كالزوني سيشيليانو | ٦٩

لي بيانكي

من دون صلصة الطماطم

بوراتا مع الكمأة السوداء الطازجة | ٩٩

الخرشوف ونقانق اللحم البقري | ٨٥

أربعة أنواع من الجبنة | ٧٠

فطر مشكل | ٧٥

لحم البقر المقعد والفطر | ٧٩

لي سبيشيالي

مع صلصة الطماطم، ومن دون الجبنة

مارينارا | ٤٥

مصنوعة من صلصة طماطم "أنتونيليا"

مأكولات بحرية مشكل | ٨٥

روبيان | ٨٩

بوراتا وبانجان | ٧٥

بومودورو مع الزيتون الأسود وأوراق الجرجير | ٥٥

لضمان أفضل بيتزا، تترك العجينة للراحة أكثر من ٢٤ ساعة، والنتيجة هي بيتزا خفيفة ورقيقة سهلة الهضم.

إي سيكوندي



برانزينو آل فورنو | ١٢٥

سمكة قاروص مخبوزة مع طماطم كرزية، زيتون التاجياسكا، الكبر وصلصة ليفورنيز تقدم مع فاصوليا خضراء سوتيه والكرفس

سالموني آل بياسترا | ٨٩

سمك السلمون المشوي مع الفاصوليا الخضراء المقلية والبطاطس الحلوة المهروسة

تاغلياتا دي مانزو | ١١٥

لحم فيليه مشوي مع خل البلسمك المعتق، تقدم مع البطاطس المحمص، أوراق الجرجير البرية وجبنة البارميجيانو ريجيانو

أوسوبوكو آلا ميلانازي | ١٢٩

لحم عجل مطهو مع الأرز بالزعفران

كوتوليتا دي بولو | ٧٥

صدر دجاج مقلي، لحم ميك رومي، جبنة فونتينا وصلصة الطماطم، تقدم مع إختيارك من الأطباق الجانبية

أنيلو برازاتو | ١٠٩

لحم الضأن مطهو ببطء يقدم فوق البطاطس المهروسة مع مرق الفطر وفطر السوتيه

أطباق جانبية

- بطاطس مهروسة | ٥ | بطاطس مهروسة بالكماة | ٢٥
- عصيدة من دقيق الفزة | ١٥ | بطاطس محمص | ٥
- فطر سوتيه | ٥ | سلطة خضراء مشكلة | ٥
- سلطة الجرجير | ٥ | خضار سوتيه مشكل | ٥

بولو أروستو | ٧٩

نصف فروج مغنى على الفزة مشوي ومتبل يقدم مع البطاطس المحمرة وسلطة الجرجير البرية

بولو دوراتو | ٨٩

صدر دجاج مغنى على الفزة مشوي ، مع صلصة فطر البورشيني، تقدم مع بطاطس جراتان، سبانخ سوتيه وفطر

جامبري آلا جريليا | ١٢٩

روبيان النمر المشوي مع سلطة الجرجير وعصيدة من دقيق الفزة

بيستيكا دي مانزو | ١١٥

لحم الضلع مشوي مع كريمة فونتينا والسبانخ، تقدم مع البطاطس المهروسة والجرجير البري

كوتوليتا آلا ميلانازي | ١٢٥

لحم عجل مقلي مع أوراق الجرجير والطماطم الكرزية تقدم مع إختيارك من الطبق الجانبي

فيتيلو آلا جريليا | ١١٩

لحم عجل مشوي مع صلصة فطر البورشيني تقدم مع بطاطس مهروسة بالكماة، فطر سوتيه وهليون

أوراتا | ٨٩

سمك الشبوط المشوي مع الفاصوليا الخضراء المقلية، الكوسا والبطاطس الحلوة المهروسة



فيورينتينا | ٢٦٥

ستيك لحم البقر المشوية تقدم مع إختيارك من ٢ من الأطباق الجانبية

أرز غلي أروني كارنارولي يوفر أفضل ملمس لصنع الـريزوتو الخاصة بنا

أوسوبوكو بالإيطالية تعني "العظم المثقوب" أوسو: عظم، بوكو: ثقب إشارة إلى الثقب الموجود في وسط ساق العجول

يعد الـريزوتو آلا ميلانيز متوافق مع الأوسوبوكو ، مما يجعله وجبة إيطالية مثالية في طبق واحد



مكسرات



نباتي



فيجن



مأكولات بحرية

جميع الأسعار بالدرهم الإماراتي وتشمل ضريبة القيمة المضافة، قد تحتوي بعض منتجاتنا على المكسرات أو آثار المكسرات، وفي حالة الحساسية يرجى استشارة فريقنا
"إستهلاك الأطعمة النيئة المطبوخة حسب الطلب أو اللحم غير المطبوخ جيداً أو النواجن، المأكولات البحرية، المحار والبيض قد يزيد من خطر الإصابة بالأمراض المنقولة بالغذاء، خاصة إذا كان لديك بعض المشاكل الصحية"

إيتالي حول العالم

كل الأفضل
لتعيش أفضل

نحن نوصل!

إتصل بنا

دبي مول: +٩٧١ ٤٢٢٠ ٨٨٩٩

دبي فيستيفال سيتي: +٩٧١ ٤٢٢٤ ١٠٨٢

متوفر أيضاً على جميع التطبيقات الرئيسية لطلبات
الطعام

تورينو
باري
بولونيا
بوسطن
شيكاغو
الدوحة
دبي
فلورنسا
جنوى
اسطنبول
لاس فيجاس
لوس أنجلوس
ميلان
موسكو
ميونيخ
نيويورك
باريس
الرياض
روما
ساو باولو
سيول
ستوكهولم
طوكيو
تريست
الكويت (الافتتاح قريباً)



الكويت
(الإفتتاح قريباً)

الأفنيوز مول

الرياض

شارع التحلية
الماس بالزا

+٩٦٦١١٢٩٣١٥٠٢

الدوحة
قطر مول

الدور الأرضي
منطقة الترفيه

+٩٧٤٤٠٢١٤٧٠٠

الدوحة فيستيفال
سيتي

الدور الأول
مقابل السينما

+٩٧٤٤٠٢٨٥٠٥٥

دبي فيستيفال
سيتي

الدور الأول
الواجهة المائية

+٩٧١٤٢٢٤١٠٨٢

دبي مول

الدور الأرضي

+٩٧١٤٣٢٠٨٨٩٩