

SALADS

FENNEL AND GRAPEFRUIT SALAD ^(8,15) SALADE DE FENOUIL ET PAMPLEMOUSSE Pistachios, red onion, arugula, saffron and turmeric dressing <i>Pistache, oignon rouge, roquette, vinaigrette au safran et curcuma</i>	26
ZAATAR SALAD ⁽⁷⁾ SALADE ZAATAR Grilled pineapple, garden greens, pickled onions, zaatar dressing <i>Ananas grille, pousses de salade, oignon au vinaigre, vinaigrette au zaatar</i>	24
INSALATA DI PARMA ^(1,3,4,10) SALADE DE JAMBON DE PARME Arugula, Prosciutto Di Parma, confit cherry tomatoes, Parmigiano Reggiano, croutons, old balsamic glaze <i>Roquette, jambon de parme, tomates cerise confites, parmesan, croutons, vieux balsamique réduit</i>	29
ARUGULA CAESAR ^(1,3,4) CESAR A LA ROQUETTE Caesar dressing, garlic croutons, cherry tomato, free range egg, parmigiano Reggiano, arugula and romaine leaves <i>Sauce césar, croutons à l'ail, tomate cerise, œuf plein air, parmesan, roquette et feuilles de romaine</i>	24

ENHANCE YOUR SALAD WITH AN EXTRA

Grilled Chicken breast - 10
Supreme de volaille grille

Halloumi cooked on the plancha – 12
Halloumi á la plancha

Old Bay Shrimp – 10
Crevettes Old Bay

Citrus Mahi Mahi – 12
Mahi mahi aux agrumes

Ahí Tuna mi cuit – 12
Thon rouge mi-cuit

PIZZAS

UMBERTO'S SPECIAL PIZZA LA PIZZA D'UMBERTO	32
MARGHERITA ^(1,7) Pomodoro sauce, fior di latte mozzarella, oregano, fresh basil <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, origan, basilic frais</i>	28
DIAVOLA ^(1,2,7,8) Pomodoro sauce, fior di latte mozzarella, ventricina spicy sausage <i>Sauce tomate, mozzarella fior di latte, ventricina épicée</i>	35
ORTOLANA ^(1,7) Pomodoro sauce, smoked scamorza, cherry tomato, bell peppers, artichoke, onion, grilled vegetables <i>Sauce tomate, scarmoza fumée, tomate cerise, poivrons, artichaut, oignon, légumes grillés</i>	30
PARMA ^(1,7) Fior di latte mozzarella, arugula, prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano <i>Mozzarella fior di latte, jambon de Parme, roquette, Parmigiano Reggiano</i>	34
TARTUFO ^(1,3,7) Truffle cream base, fior di latte mozzarella, mushroom tapenade, arugula, black truffle oil <i>Base crème a la truffe, mozzarella, tapenade de champignons, roquette, huile de truffe noire</i>	38
QUATTRO FROMAGGI ^(1,7) Fior di latte mozzarella, gorgonzola, goat cheese, parmigiano Reggiano <i>Mozzarella fior di latte, gorgonzola, fromage de chèvre, parmigiano Reggiano</i>	32

DESSERTS

TIRAMISÚ (1, 3, 7)

Mascarpone mousse, lady fingers, cacao
Mousse de mascarpone, biscuits à la cuillère, cacao

17

PISTACHIO AND MORINGA MERINGUE (3,8)

MERINGUE A LA PISTACHE ET MORINGA
 Coconut and moringa cream, passion fruit and pistachios
Crème de coco et moringa, fruit de la passion et pistaches

17

THREE TEXTURES CHOCOLATE (3,7,8)

CHOCOLAT EN 3 TEXTURES
 Brownie biscuit, chocolate crémeux, jivara ganache, caraibes chocolate sauce
Brownie, cremeux au chocolat, ganache au jivara, sauce chocolat Caraibes

19

SELECTION OF ARTISANAL SORBETS (15) AND ICE CREAMS (3,7,12)

Sélection de sorbets artisanaux et crèmes glacées

5 PER SCOOP

All our meats are sourced from France or the EU.
 Toutes nos viandes sont d'origine française ou européenne.
 All rates are indicated in USD, service included - 4% TGCA included
 Tous les prix sont indiqués en USD, service inclus - 4% TGCA inclus

Certain dishes and beverages may contain one or more of the 14 allergens designated by EU Regulation No.1169/2011.
 Certains plats et boissons peuvent contenir un ou plusieurs des 14 allergènes désignés par le règlement européen n°1169/2011.

(1) Cereals containing gluten/Céréales contenant du gluten, (2) Crustaceans/Crustacés, (3) Eggs/OEufs, (4) Fish/Poisson, (5) Peanuts/Arachides, (6) Soybeans/Soja, (7) Milk/Lait, (8) Nuts/ Fruits à coque, (9) Celery/Céleri, (10) Mustard/Moutarde, (11) Sesame seeds/Graines de sésame, (12) Sulphur dioxide and sulphites/Anhydride sulfureux et sulfites, (13) Lupin beans/Graines de lupin, (14) Molluscs/Mollusques, (15) Vegan/Végétalien



Pizzeria

CARPACCIO BAR

AHI TUNA CARPACCIO (4)

CARPACCIO DE THON ROUGE

Capers, taggiasca olives, sun dried tomatoes, lemon confit, fennel and arugula
Capres, olives taggiasca, tomates confites, citron confit, fenouil et roquette

34

BEEF CARPACCIO (7,8)

CARPACCIO DE BOEUF

Grilled artichokes, hazelnuts, black truffle oil, Parmigiano Reggiano, arugula
Artichauts grilles, noisettes, huile de truffe noire, parmesan et roquette

39

BEETROOT CARPACCIO (7,8)

CARPACCIO DE BETTERAVE

Goat cheese cream, walnuts, horseradish dressing
Crème de chèvre, cerneaux de noix, vinaigrette au raifort

26