



Nella città del lusso, che da sempre esalta la bellezza e la ricerca della perfezione, c'è un angolo di paradiso in cui vivere un'autentica esperienza di gusto.

Qui la tradizione squisitamente italiana e gli ingredienti più genuini e ricercati incontrano la vena creativa dello chef stellato Felix Lo Basso, capace di stupire e deliziare anche i palati più esigenti e audaci.

Accomodati e lasciati sedurre dal piacere della buona cucina.

Bella Restaurant ti dà il suo caldo benvenuto e ti accoglie con i sapori inconfondibili di una terra unica: la Puglia.

Da noi cucinare è un'arte, che s'impara con pazienza e tanta passione.

Tutto si crea in un tempo sospeso, senza fretta e rispettando la naturale stagionalità delle materie prime.

I nostri piatti guardano alla storia del Bel Paese, trasferendola in un contesto dinamico, in continua evoluzione.

Preparati a un brindisi tra l'eccellenza culinaria e il piacere che avvolge i cinque sensi.

Il nostro desiderio è farti sentire a casa, perché il buon cibo ha il potere di annullare ogni confine e distanza, di evocare ricordi e farti vivere un sogno meraviglioso.

Goditi un pranzo o una cena in compagnia di chi ami, in uno dei rari luoghi in cui è ancora possibile dimenticare la frenesia di Dubai e ritrovare la giusta intimità, in un'atmosfera serena ed elegante.



LE CRUDITÀ DI MARE
RAW SEAFOOD

Ostrica Gillardeau servitaw con quenelle di panna acida e caviale (S) (D)
Gillardeau oyster served with sour cream quenelle and caviar
AED 125

.....

Carpaccio di gambero rosso con gelato ai ricci di mare, burrata e olio al basilico (S) (D)
Red shrimp carpaccio served with sea urchin ice cream, burrata and basil oil
AED 155

.....

Carpaccio di tonno rosso servito con agretti di pomodoro,
sedano croccante e polvere di olive nere
Bluefin carpaccio served with acid tomato, crispy celery and black olive powder
AED 135

.....

Petali di branzino con pinzimonio di verdure «cialletta Pugliese» (G)
Sea bass petals with vegetable pinzimonio
AED 115

.....

Ricciola con gaspacho di pomodoro e asparagi di mare
Ricciola with tomato gaspacho and seaweed
AED 105

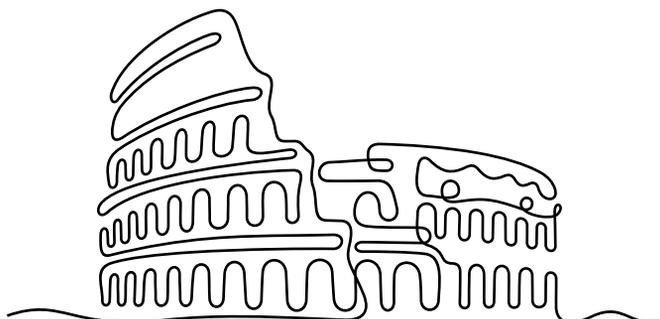
.....

Il «sole del mare» (tartare di scampo, burrata, polpa di riccio e caviale Oscietra) (S) (D)
The Sun of the sea (langoustines tartare, burrata, sea urchin pulp, Oscietra caviar)
AED 195

.....

Selezione di crudo (per 1 o 2 persone) (S)
Raw seafood selection (for 1 or 2 people)
AED 220/440

A Alcohol | D Dairy | E Egg | H Homemade Pasta | N Nuts | S Shellfish | V Vegetarian | VG Vegan | G Gluten



PER INIZIARE...
TO BEGIN WITH...



ANTIPASTI
APPETIZERS

Tartare di manzo con sesamo, senape, verdure mostardate e uovo al tegamino (E)
Beef tartare with sesame, mustard, mustarded vegetables and fried egg

AED 135

aggiunta di tartufo AED 49/g
with truffle AED 49/g

.....

Polpo arrostito, salsa barbecue, spuma di patate e mignoli saltati (D)
Roasted octopus, barbeque sauce, potato mousse and salted mignoli

AED 135

.....

Carpaccio di manzo marinato, maionese alla menta, ricotta fresca e tartufo nero (D) (E)
Marinated beef carpaccio, mint mayonnaise, fresh ricotta and black truffle

AED 125

.....

La parmigiana di melanzane secondo la ricetta della mamma (D) (E) (G) (V)
Eggplant parmigiana according to mom's recipe

AED 95

.....

Insalatina di gamberi arrostiti con scaglie di grana,
pompelmo rosa e pomodorino confit (S) (D)

*Roasted shrimp salad with parmesan flakes,
pink grapefruit and cherry tomatoes confit*

AED 105

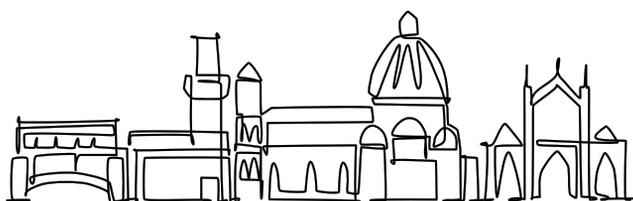
.....

La burrata pugliese servita con insalatina di pomodorini colorati,
basilico e cialda di pane croccante (D) (G) (V)

*Apulian burrata served with coloured tomato salad,
basil and silces of crispy bread*

AED 125

A Alcohol | D Dairy | E Egg | H Homemade Pasta | N Nuts | S Shellfish | V Vegetarian | VG Vegan | G Gluten



Bella Firenze



I NOSTRI PRIMI PIATTI
OUR PASTA

Tortelli di branzino e ricotta, salsa allo zafferano, broccoli e polvere di olive nere (D) (E) (G) (H)
Sea bass and ricotta tortelli, saffron sauce, broccoli and black olive powder
AED 135

Orecchiette di pasta fresca alle cime di rapa e pane sritto (G) (D) (H)
Orecchiette of fresh pasta with turnip greens and fried bread
AED 105

Chitarra di pasta fresca al limone e caviale (minimo per 2 persone) (D) (E) (G) (H)
Spaghetti alla chitarra of fresh pasta, lemon and caviar (min. for 2)
AED 480

Spaghetti «all'Assassina» (G) (V) (VG)
Spaghetti «all'Assassina»
AED 95
aggiunta di stracciatella AED 29
with stracciatella AED 29

Tubettini con ragù di cozze, zucchine e il loro fiore (S) (G)
Tubettini with mussels ragù, zucchini and zucchini flowers
AED 105

Tortelli di spinaci e ricotta al tartufo nero (D) (E) (G) (V) (H)
Black truffle ricotta and spinach tortelli
AED 125

Risotto con caciocavallo podolico, porcini e tartufo nero (D) (V)
Risotto with caciocavallo podolico, porcini mushrooms and black truffle
AED 145

Calamarata con gamberi rossi, pomodorino, burrata e pistacchi (S) (D) (N) (G) (A)
Calamarata with red shrimp, cherry tomatoes, burrata and pistachios
AED 178

Linguine all'astice (raccomandato per 2 persone) (S) (D) (G) (A)
Linguine with lobster (recommended for 2 people)
AED 520

A Alcohol | D Dairy | E Egg | H Homemade Pasta | N Nuts | S Shellfish | V Vegetarian | VG Vegan | G Gluten



LE PORTATE PRINCIPALI
MAIN COURSES

Branzino in crosta di patate con spinaci e salsa di acciughe
Sea bass in potato crust with spinach and anchovy sauce
AED 190

.....

Astice alla griglia con pane aromatico alle erbe e burro di crostacei, misticanza
(raccomandato per 2 persone) (S) (D) (G)
Grilled lobster with aromatic herb bread and crustacean butter, misticanza
(recommended for 2 people)
AED 480

.....

Fritto di calamari e gamberi con verdure servito con salse e intingoli misti (S) (D) (E) (G)
Fried squids and shrimps with vegetables served with sauces and mixed gravies
AED 105

.....

Ribeye di Wagyu alla griglia con purè di patate e asparagi al burro nocciola (D) (N)
Grilled Wagyu Ribeye with mashed potatoes and asparagus with hazelnut butter
AED 390

.....

Costolette di agnello arrostito con flan di spinaci e funghi cardoncelli (E) (D)
Roasted lamb chops with spinach flan and cardoncelli mushrooms
AED 235

.....

Tomahawk di Angus alla griglia, patate saltate e cipolla gratinata al formaggio (D)
Grilled tomahawk Angus with salted potatoes and gratinated onion with cheese
AED 720

.....

Tomahawk di Wagyu alla griglia, patate saltate e cipolla gratinata al formaggio (D)
Grilled tomahawk Wagyu with salted potatoes and gratinated onion with cheese
AED 1350

.....

Branzino al sale servito con contorni di stagione (minimo per 2 persone) (E)
Sea bass al sale served with seasonal side dishes (min. for 2)
AED 650

A Alcohol | D Dairy | E Egg | H Homemade Pasta | N Nuts | S Shellfish | V Vegetarian | VG Vegan | G Gluten





I NOSTRI DESSERT
OUR DESSERT

Selezione di frutta fresca di stagione (V) (VG)
Selection of fresh seasonal fruit
AED 115

Il tiramisù classico ma rivisitato (D) (E) (G) (N)
Classic tiramisù but revisited
AED 75

Selezione di sorbetti alla frutta (limone, fragola, ananas, mandarino) (V) (VG)
Selection of fruit sorbet (lemon, strawberry, pineapple, tangerine)
AED 60

Gelato al pistacchio con olio extravergine di oliva e cristalli di sale (D) (N) (V)
Pistachio ice cream with EVO and salt crystals
AED 110

Dolce al mango, mandorla e rosmarino (D) (G) (E) (V)
Mango, almond and rosemary dessert
AED 65

«Sporca muso» millefoglie di sfoglia e chantilly alla vaniglia (D) (E) (G) (V)
Sporca muso millefeuille with chantilly cream
AED 85

Dolce sorpresa! (D) (N) (V)
Sweet surprise!
AED 70

Profiterole moderno al tavolo (D) (E) (G) (V)
Modern profiterole at the table
AED 75

A Alcohol | D Dairy | E Egg | H Homemade Pasta | N Nuts | S Shellfish | V Vegetarian | VG Vegan | G Gluten

