

# Specialità Spaccanapoli

## **BUSINESS LUNCH**

*Enjoy a soup or salad, pizza or pasta with soft drinks or water and tiramisù or coffee*

*AED 75 net*

*Enjoy a soup or salad, main course with soft drinks or water and tiramisù or coffee*

*AED 85 net*

*Sundays to Thursdays from 12:00 pm - 04:00 pm*

## **CHEESE AND ANTIPASTI**

*Enjoy an extensive selection of fresh cheese varieties, paired with antipasti delicacies and fine grape vintages!*

*AED 165 net*

*Mondays and Wednesdays from 6:00 pm - 11:00 pm*

## **DUPLEX BRUNCH**

*2 restaurants to brunch, a delicious way to start your Saturday!*

*Discover the joint brunch buffet in Cho Gao and Spaccanapoli featuring an incredible spread of European and Asian delicacies.*

*AED 195 net including soft drinks and AED 265 net including mixed drinks*

*Saturdays from 12:00 pm – 4:00 pm*

**We gladly cater for any special dietary requirements, please let us know**

*All prices are in UAE dirham and are inclusive of all applicable service charges, local fees and taxes*

# Antipasti

<b>Bruschetta classica con pomodoro, basilico, aglio e origano (V, G)</b>	56
<i>Wood fired oven baked bruschetta with garlic oil, tomato, basil and oregano served with rocket salad</i>	
<b>Involtini di melanzana alla parmigiana gratinati al forno (V, D)</b>	58
<i>Gratinated eggplant rolled with mozzarella, parmesan, tomato sauce and basil</i>	
<b>Mozzarella di bufala al coccio (V, D)</b>	60
<i>Oven baked mozzarella in rich tomato sauce</i>	
<b>Calamari fritti (G)</b>	69
<i>Crispy deep fried calamari with tartar sauce on rocca leaves</i>	
<b>Carpaccio di tonno con olive taggiasche, rucola, pomodoro e origano (H)</b>	69
<i>Sliced tuna carpaccio, taggiasca olives, rocket salad, tomatoes, oregano and lemon mustard vinaigrette</i>	
<b>Capesante alla piastra, purea di patate al tartufo, porro fritto croccante (D)</b>	95
<i>Pan seared scallops, truffle mashed potato and crispy fried leeks</i>	
<b>Vitello tonnato Spaccanapoli</b>	69
<i>Oven cooked seared veal rump and creamy tuna-caper sauce</i>	
<b>Moscardini in umido al guazzetto</b>	58
<i>Baby octopus stew in lightly spiced tomato sauce</i>	
<b>Antipasti ( per 2 persone ) / (D,G)</b>	139
<b>Burrata pugliese, calamari fritti, involtini alla parmigiana, vitello tonnato e bruschetta</b>	
<i>Spaccanapoli sharing starter ( for 2 people) "Apulian burrata" cheese, deep fried calamari, gratinated eggplant parmigiana, vitello tonnato and bruschetta</i>	

## مقبّلات سباكانابولي

- ٥٦ بروشيتا كلاسيكو كون بومودور، باسيليكو، ثوم، أوريجانو (ن، غ)  
بروشيتا مخبوزة في فرن على الحطب مع زيت الثوم، طماطم، حَبَق رِيحَانِي، زعتر بري وعشب أوريجانو يقدم مع سلطة الجرجير
- ٥٨ إنفولتيني دي ميلانزانا ألا بارميغانا غراتيناتا آل فورنو (ن. ح)  
شرائح الباذنجان مع جبن موزاريلا، بارميزان، في صلصة الطماطم والحبق
- ٦٠ موزاريلا دي بوفالا ال كوشو (ن. ح)  
جبنة موزاريلا مشوية في الفرن مع صلصة الطماطم الغنية اللذيذة.
- ٦٩ كالاماري فريتي (غ)  
كالاماري مقلي مقرمش بصلصة التارتار على أوراق الجرجير
- ٦٩ كاريتشو ديتونو كون أوليف تاجياش، روكولا، بومودورو إي أوريجانو (ص)  
شرائح تونة كارباتشيو، زيتون تاجياسكا الأسود، سلطة الجرجير، طماطم، أوريجانو وخردل بصلصة الخل والليمون
- ٩٥ كابيسانت ألا بياسترا، بوريا دي باتات آل تارتوفو، بورو فريتو كروكانت (ح)  
سكالوب مُحمّر في المقلاة، كمأ مهروس وبطاطا والكراث المقلي المقرمش
- ٦٩ فيتلو توناتو سباكانابولي  
لحم بقر مشوي ومحمّر في الفرن والتونة الكريمة، صلصة الكبر
- ٥٨ موسكارديني إن يُميدو آل كوازيتو  
مرقة أخطبوط صغير وصلصة طماطم خفيفة التتبيل.
- ١٣٩ أنتيياستي (لعدد ٢ شخصين)  
بوراتا بوغليز، كالاماري فريتي، إنفولتيني ألا بارميغيانا، فيتيلو توناتو. بروسشيتا (ح، غ)  
سباكانابولي مشاركة (لشخصان) ”أبوليان” جبنة بوراتا، كالاماري مقلي، باذنجان بارميغيانا، فيتيلو توناتو وبروسشيتا

## Insalate (Salad)

<b>Insalata mista da abbinare a: cubetti di tonno o pollo grigliato o gamberoni grigliati (H)</b>	55
<i>Mixed garden salad, croutons, sliced tomatoes, lemon vinaigrette and your choice of :</i>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• <i>Chunky tuna</i></li><li>• <i>Grilled chicken dices</i></li><li>• <i>Grilled prawns</i></li></ul>	
<b>Insalata di caprino, noci, mele, spinaci freschi (N, V, H, D)</b>	49
<i>Goat cheese, walnuts, apple, fresh baby spinach, mix lettuce with balsamic dressing.</i>	
<b>Insalata caprese (N,V, H, D)</b>	59
<i>Fresh buffalo mozzarella, sliced tomato, basil, extra virgin olive oil and oregano</i>	
<b>Insalata di mare al salmoriglio</b>	69
<i>Mixed seafood salad, vegetables and olives in white wine vinegar and “salmoriglio” dressing</i>	

## Zuppe (Soup)

<b>Zuppa di verdure al pesto (V, H, N)</b>	49
<i>Mix garden vegetable soup flavored with basil pesto</i>	
<b>Zuppa di granchio (V, G, H)</b>	57
<i>Crab soup with fresh vegetables and corn</i>	
<b>Zuppetta di pesce (V, G, H)</b>	59
<i>Mix seafood soup in light tomato sauce</i>	

## انسلاتا (السلطات)

- ٥٥ إنسلاتا ميستا دا أبينار أ. كوبيتي دي تونو أو بولو غريغلياتو أو غامبيروني غريغلياتي (ص)  
سلطة الخضار، مكعبات الخبز المقرمش المحمص، شرائح طماطم مقطعة، خل الليمون وخيارك من:  
• قطعة سمك تونة كبيرة  
• قطع مكعب من لحم دجاج المشوي  
• روببان مشوي
- ٤٩ إنسلاتا دي كابرينو، نوسي، ميلي، سبيناسي فريشي (ص، ن، م)  
جبن الماعز، جوز، تفاح، سبانخ صغيره طازج مع صلصة البلسميك
- ٥٩ إنسلاتا كابريزيه (م، ن، ص، ح)  
شرائح جبن الموتزاريلا الطازجة، شرائح طماطم، حبق، زيت زيتون بكر وأوريغانو
- ٦٩ إنزالاتا دي مار لا سالموريجليو  
سلطة المأكولات البحرية المتنوعة، خضار، زيتون في خل النبيذ الأبيض وصلصة سلطة "سالموريجليو"

## زوبه (الحساء)

- ٤٩ زوبه دي فيردور آل بيستو (ن، ص، م)  
شوربة الخضار المتنوعة الطازجة منكهة بالحبق الريحاني
- ٥٧ زوبه دي غرانكيو (ص. ن، غ)  
شوربة كبر بالخضروات الطازجة و قطع الخبز المكعب المحمص
- ٥٩ زوبتا دي بيسك (ص. ن، غ)  
مأكولات بحرية متنوعة في صوص الطماطم الخفيف

## Primi Piatti *(Pasta e Risotti)*

*for your pasta please ask your waiter if you prefer “al dente” style*

	<b>Spaghetti al pomodoro e basilico (V)</b>	75
	<i>Spaghetti with tomato sauce and fresh garden basil</i>	
	<b>Linguine all' aragostella (G, D)</b>	95
	<i>Linguine in tomato and garlic sauce with “grilled” lobster</i>	
	<b>Spaghetti alla carbonara (D, G)</b>	83
	<i>Spaghetti with smoked beef bacon and shredded parmesan</i>	
	<b>Penne norma con bufala campana (V, D)</b>	95
	<i>Penne pasta tossed in fresh cherry tomato sauce, basil, eggplants and buffalo mozzarella</i>	
	<b>Spaghetti ai frutti di mare (G)</b>	90
	<i>Spaghetti, mixed seafood and cherry tomatoes</i>	
Homemade Pasta	<b>Tagliatelle fatte in casa alla bolognese (D)</b>	85
	<i>Homemade tagliatelle with bolognese sauce</i>	
	<b>Lasagna tradizionale Spaccanapoli (D, G)</b>	85
	<i>Homemade lasagna with beef ragout, mozzarella, parmesan and mixed Italian cheeses</i>	
	<b>Gnocchi sorrentina</b>	77
	<i>Homemade potato gnocchi, tomato sauce, basil and fresh mozzarella “fior di latte gratin”</i>	
	<b>Ravioli ripieni di gamberi e asparagi in salsa rosa (D)</b>	95
	<i>Homemade ravioli stuffed with asparagus and prawns tossed in a creamy tomato lobster sauce</i>	
Risotti	<b>Risotto ai funghi porcini con olio tartufato (V, D)</b>	89
	<i>Carnaroli rice “Riserva Ferron”, wild porcini mushroom, parmesan cheese and truffle oil</i>	
	<b>Risotto allo scoglio</b>	90
	<i>Carnaroli rice “Riserva Ferron”, seafood, cherry tomatoes and seafood fumet</i>	

## بريمي بياتي (المعرونة والريسوتو)

من أجل المعرونة الخاصة بك تأكد من أن تسأل النادل اذا كنت تفضلها بطريقة ”ال دينت“

٧٥	سباغيتي آل بومودورو إ. باسيليكو (ن) معرونة سباغيتي بصلصة الطماطم، والحبق الريحاني الطازج
٩٥	لينغوين آل أراغوستيلا (غ، ح) لينغوين بالطماطم ولويستر “أم الروبيان” مشوي،
٨٣	سباغيتي الا كاربونارا (ح، غ) معرونة سباغيتي مع لحم بقري مقعد مدخن، جبنة البرمزان
٩٥	بيني نورما كون بوفالا كامبانا (ن، ح) بيني المعرونة بصلصة الطماطم الكرز الطازجة، ريحان، باذنجان وجبن موزاريلا
٩٠	سباغيتي أي فروتي دي مار (ك، غ) سباغيتي، مأكولات بحرية متنوعة، طماطم
٨٥	تغلياتالي فات إن كاسا إلا بولوغنيس (ح) باستا تالياتيلي معدة محليا مع صلصة بولوغنيس
٨٥	لازانيا تراديزيونال سباكانابولي (ح، غ) لازانيا محلية الصنع مع سجق لحم البقر، جبنة موزاريلا، بارميزان وأجبان إيطالية متنوعة
٧٧	غنوشي بومودورو إ. موزريلا غراتيناتا بطاطا جنوشي محلية الصنع، صلصة الطماطم، حبق ريحاني، جن الموزريلا الطازج ”فيور دي لات غرتن“
٩٥	رافيولي ريبيني دي غامبيري إ أسباراجي إن سالسا روزا (ح) رافيولي محلية الصنع، هليون، لابوستر مخلوط بالكريمة الطماطم وصوص لابوستر
٨٩	ريسوتو أي فونغي بورسيني كون أوليو تارتوفاتو (ح، خ) أرز كارنارولي، ريسرفا فيرون، مشروم بورسيني البري، جن البارميزان، زيت الكمأة
٩٠	ريزوتو ألو سكوجليو أرز الكارنارولي، ريسرفا فيرون، مأكولات بحرية، طماطم ومرقة مأكولات بحرية

الباستا المصنعة بالمنزل

الريسوتو

## Secondi Piatti di Pesce *(Fish Main Course)*

<b>Trancio di tonno alla griglia, verdure grigliate e riduzione all'aceto balsamico (H)</b> <i>Seared tuna steak with roasted vegetables and balsamic vinegar reduction</i>	110
<b>Filetto di branzino alla mediterranea (A)</b> <i>Oven cooked seabass, white wine, cherry tomatoes, potatoes, taggiasca olives and capers</i>	125
<b>Trancio di salmone con crema di zafferano e purea di patate (D)</b> <i>Pan seared salmon fillet, creamy saffron sauce and mashed potatoes.</i>	115
<b>Fritto misto Spaccanapoli (G)</b> <i>Crispy fried black tiger prawns, squid, sea bass, scallops and cream dory served with tartar sauce.</i>	125

## Secondi Piatti di Carne *(Meat Main Course)*

<b>Polletto alla diavola con verdure grigliate</b> <i>Spicy grilled baby chicken with pan seared vegetables in lemon mustard sauce</i>	109
<b>Cotoletta di vitello in crema al limone con patate aglio, olio e rosmarino</b> <i>Veal escalope in creamy lemon sauce with rosemary potatoes</i>	175
<b>Tagliata di manzo, parmigiano, rucola e aceto balsamico</b> <i>Grilled rib eye steak with shaved parmesan, rocket salad and balsamic reduction</i>	165
<b>Filetto al pepe verde con verdure grigliate e patate arrosto</b> <i>Grilled beef tenderloin with green pepper sauce, grilled potatoes and vegetables</i>	155



## سكوندي بياتي دي بيشه (الطبق الرئيسي سمك)

- ١١٠ ترانسيو دي سالمون كون كريما دي زافيرانو إ بوريا دي باتيت (ص)  
فيليه سمك التونا مشوي، خضار مشوية مع صلصة البلميك، قليل من الخل
- ١٢٥ فيلييتو دي برانزينو الاله مديترنيا (ك)  
فيليه سمك القاروص المطهي بالفرن، فلفل، طماطم، بطاطا، زيتون تاغيازكا، زهور كَبْر
- ١١٥ ترانسيو دي سالمون كون سالسا ألا كريما دي زافيرانو إ بوريا دي باتيت (ح)  
فيليه سمك السلمون محمر في المقلاة، صلصة كريما الزعفران، بطاطا مهروسة
- ١٢٥ فريتو ميستو سباكانابولي (غ)  
روبيان تايجر الأسود المقلي، حبار، سمك باس البحر، سكالوب وسمك ضوري، يقدم مع صلصة التارتار

## سكوندي بياتي دي كارني (الطبق الرئيسي اللحوم)

- ١٠٩ بوليتو ألا ديافولا كون فيردور غريغليا  
دجاج صغير مشوي حار في المقلاة مع خضروات بالليمون وصلصة الخردل
- ١٧٥ كوتوليتا دي فيتيلو ان كريما ال ليمون كون باتيت أغليو، أوليو إي روزمارينو  
إسكالوب لحم عجل، بصوص كريما الليمون بإكليل الجبل والبطاطا
- ١٦٥ تاغلياتا دي مانزو، بارميجيانو، روكولا إيسيتو بالساميكو  
شريحة لحم ريش الضلع البقري مع جبن بارميزان حلق، سلطة الجرجير والخل البلمسي الخفيف
- ١٥٥ فيلييتو آل بيبي فيرد كون فيردور غريغلياتي إي باتيت أروستو  
لحم بقر تندرلوين مشوي بصوص الفلفل، بطاطا مشوية وخضار

## Spaccanapoli Pizza al metro *Experience our signature size pizzas*

½ meter = 2 types of pizza of your choice

¾ meter = 3 types of pizza of your choice

1 meter = 4 types of pizza of your choice

### **Pizza** *Gluten free pizza is available (D)*

<b>Margherita (D, V)</b> <i>Tomato, mozzarella and basil</i>	55
<b>Calzone (D)</b> <i>Crescent shaped pizza stuffed with tomato sauce, mozzarella, mushrooms, beef salami and ricotta</i>	75
<b>Vegetariana (D, V)</b> <i>Tomato sauce, mozzarella, eggplant, bell pepper and zucchini</i>	59
<b>Rucola (D,V)</b> <i>Tomato sauce, mozzarella, sliced roma tomatoes, rocket salad and parmesan shavings</i>	65
<b>Funghi (D, V)</b> <i>Tomato sauce, mozzarella and mushrooms</i>	69
<b>Bufalina (D, V)</b> <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil</i>	79
<b>Del salumiere (D)</b> <i>Tomato sauce, mozzarella, beef bacon, pepperoni, salami and turkey ham</i>	77

## سباكا نابولي بيتزا ال مترو خض غمار تجربة البيتزا الحصرية

١/٢ متر = نوعان من البيتزا من اختيارك  
٣/٤ متر = ثلاثة أنواع من البيتزا من اختيارك  
١ متر = أربعة أنواع من البيتزا من اختيارك

### بيتزا تتوفر بيتزا خالية من الغلوتين (ح)

٥٥	مارغريتا (ن، ح) طماطم، جبنة الموزاريلا والحبق الريحاني
٧٥	كلزوني (ح) بيتزا هلالية الشكل محشية بصوص الطماطم، جبنة الموزاريلا، فطر، سلامي لحم البقر وجبنة الريكوتا
٥٩	فجيتريانا (ن، ح) طماطم، جبنة الموزاريلا، باذنجان، فلفل وكوسة
٦٥	روكولا (ن، ح) طماطم، جبنة الموزاريلا، جرجير، شرائح الديك الرومي ورقائق جبنة البرمزان
٦٩	فونغي (ن، ح) صوص طماطم، جبنة الموزاريلا وفطر الموسم
٧٩	بوفالينا (ن، ح) صوص طماطم، جبنة موزاريلا البوفالو، جبنة البرمزان، شرائح طماطم روما، حبق طازج
٧٧	ديل سالومير (ح) صلصة الطماطم، موزاريلا، لحم البقر المقدد، بيبروني، السلامي و لحم الديك الرومي

## **Pizza** *Gluten free pizza is available (D)*

**Quattro Stagioni (D)** 77  
*Tomato sauce, mozzarella, turkey ham, beef salami, artichokes and mushrooms*

**Capricciosa (D)** 77  
*Tomato sauce, mozzarella, turkey ham, artichokes, beef salami, mushrooms and black olives*

**Americana (D)** 79  
*Tomato sauce, mozzarella and pepperoni sausage*

**Dello Chef (D)** 85  
*Tomato, mozzarella, burrata, lobster and shaved truffle*

**Spaccanapoli (D)** 85  
*Tomato sauce, buffalo mozzarella, beef carpaccio, shaved parmesan and truffle oil*

**Gorgonzola e porcini (D, V)** 79  
*Mozzarella, gorgonzola cheese and wild porcini mushroom*

**White Pizza** **Quattro formaggi (D, V)** 77  
*Mozzarella, gorgonzola, provolone and taleggio cheese*

**Caprina (N, V, D)** 77  
*Mozzarella, goat cheese, walnuts and caramelized onions*

## بيتزا تتوفر بيتزا خالية من الغلوتين (ح)

٧٧	كواترو ستاغينيوني (ح) صلصة الطماطم، موزاريللا ، لحم البقر السلامي، خرشوف والفطر
٧٧	كابريسيوزا (ح) طماطم، جبنة الموزاريللا، شرائح الديك الرومي، سلامي لحم البقر، فطر وزيتون أسود
٧٩	أمريكانا (ح) صلصة طماطم، جبنة الموزاريللا، نقائق البيبروني
٨٥	ديلو شيف (ح) الطماطم، موزاريللا، بوراتا، لويستر، كمأة
٨٥	إسانابولي بيتزا (ح) جبنة موزاريللا البوقالو، فطر بورشيني، وجبة الريكوتا، زيت نبات الكمأة
٧٩	غورغونزولا إ بورشيني (ح، ن) جبنة الموزاريللا، جبن غورغونزولا، فطر بورشيني
٧٧	كواترو فورماجي (ن، ح) جبنة الموزاريللا، جبنة الغورغونزولا، جبنة البروفولوني والتاليجيو
٧٧	كابرينا (م، خ، ح) جبن الماعز، جبن الموزاريللا، الجوز والبصل المكرمل

بيتزا بيضاء

## **Dolci** *(Dessert)*

<b>Tiramisú Tradizionale (D, G)</b> <i>Traditional Italian tiramisu'</i>	55
<b>Pannacotta ai frutti di bosco (D)</b> <i>Fresh cream vanilla mousse with wild berry sauce</i>	45
<b>Tortino caldo al cioccolato fondente con gelato alla vaniglia (D, G)</b> <i>Chocolate fondant with vanilla ice cream</i>	49
<b>Semifreddo cocco e menta (D, N)</b> <i>Half frozen coconut mousse with dark chocolate and fresh mint sauce</i>	40

## **Gelati e sorbetti** *(Ice Cream & Sorbet)*

<b>Selezione di gelati alla vaniglia, cioccolato e fragola (D)</b> <i>Selection of vanilla, chocolate or strawberry ice cream</i>	35
<b>Crema di sorbetto al limone con vodka (D, A)</b> <i>Cream of lemon sorbet with vodka</i>	35

## دولشي (الحلويات)

- ٥٥ تيراميسو تراديزيونال (ح، غ)  
حلوى تيراميسو الإيطالية التقليدية
- ٤٥ باناكوتا أي فروتي دي بوسكو (ح)  
قشدة الفانيليا المخفوقة الطازجة بصوص التوت البري
- ٤٩ تورتينو كالدو آل سيوكولاتو فونددنت كون جيلاتو ألا فانيليا (ح، غ)  
فونددان الشوكولاتة بالأيس كريم بالفانيليا
- ٤٠ سيميفريديو بولبا دي كوكو! مينتا (ح، م)  
موس جون الهند، شوكولاتة داكنة، صوص النعناع الطازج

## جيلاتي أي صوريبيتي (المثلجات و السوربييت)

- ٣٥ سيليزيون دي جيلاتي ألا فانيليا، سيوكولاتو! فراغولا  
تشكيلة مثلجات الفانيليا والشوكولاتة والفراولة
- ٣٥ كريما دي سوربييتو آل ليمون كون لا فودكا (ك، ح)  
كريما دي سوربييتو آل ليمون كون فودكا

**“ Nel mezzo della città si apre via Spaccanapoli, un rettilineo lungo più di un chilometro, stretto e vocante, che divide in due la città. È il cuore di questa babele della storia dove si possono sperimentare sapori e costumi napoletani. Qui visse e morì Benedetto Croce ”**

**Spaccanapoli is the straight and narrow main street that traverses the old, historic center of the city of Naples, Italy. The name is a popular usage and means, literally, “Naples splitter”. The name is derived from the fact that it is very long and from above it seems to divide that part of the city.**