



BELCANTO

RESTAURANT - TAORMINA • DUBAI



Benvenuti a Belcanto

Il ristorante icona di Dubai, premiato nel mondo, incontra l'anima siciliana. L'alta cucina italiana torna a casa, nel cuore di Taormina, e si fa più verace, come il mare che la circonda.

Qui, sul confine di una soglia quasi magica - quella dalla Porta di Mezzo, dove si incontrano storia greca e anima medievale - Belcanto vi accoglie con i suoi piatti firma e nuove creazioni ispirate ai sapori locali, in dialogo con il territorio.

Il nostro nome è un inno alla vera tradizione culinaria italiana. Una perfetta sinfonia di materie prime d'eccellenza e sapori autentici.

La location si fa spettacolo.
Il gusto ne è protagonista.

Buon appetito.

Welcome to Belcanto

The iconic restaurant from Dubai, acclaimed worldwide, meets the soul of Sicily. Italian fine dining returns home, in the heart of Taormina, embracing a more authentic character, like the sea that surrounds it.

Here, on the threshold of an almost magical place — the Porta di Mezzo, where Greek history meets medieval charm — Belcanto welcomes you with its signature dishes and new creations inspired by local flavors.

Our name is a tribute to true Italian culinary tradition: a refined symphony of exceptional ingredients and authentic flavors.

Enjoy your experience.

BELCANTO
RESTAURANT - DUBAI

belcantorestaurant.com

Invitiamo la gentile clientela ad informare il personale di sala riguardo a qualsiasi intolleranza o allergia alimentare prima dell’ordinazione.
Il pesce destinato ad essere consumato crudo ha subito un trattamento Anti-Anisakis, secondo la normativa HACCP.
Alcuni prodotti del presente menù potrebbero essere stati trattati nel pieno rispetto della “Catena del freddo” come previsto dal Reg. CE 1169/11.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

*Before ordering, we invite our customers to inform the dining room staff about any food intolerance or allergy. According to the HACCP regulation, the fish destined to be eaten raw has undergone an Anti-Anisakis treatment.
Some products in this menu may have been treated in full compliance with the “Cold Chain” as required by Reg. CE 1169/1.
Information on the presence of substances or products that cause allergies is available by contacting the service personnel.*

ELENCO ALLERGENI / LIST OF ALLERGENS
Reg. 1169/2011

- 1. **Cereali contenenti glutine** — grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati
Gluten-containing cereals — wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and derived products
- 2. **Crostacei e prodotti derivati**
Crustaceans and derived products
- 3. **Uova e prodotti derivati**
Eggs and derived products
- 4. **Pesce e prodotti derivati**, tranne gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
Fish and derived products, except fish gelatine used as a clarifying agent in beer and wine
- 5. **Arachidi e prodotti derivati**
Peanuts and derived products
- 6. **Soia e prodotti derivati**
Soybeans and derived products
- 7. **Latte e prodotti derivati**, incluso lattosio
Milk and derived products, including lactose
- 8. **Frutta a guscio** — mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Queensland e prodotti derivati
Nuts — almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and derived products
- 9. **Sedano e prodotti derivati**
Celery and derived products
- 10. **Senape e prodotti derivati**
Mustard and derived products
- 11. **Semi di sesamo e prodotti derivati**
Sesame seeds and derived products
- 12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂
- 13. **Lupini e prodotti derivati**
Lupin and derived products
- 14. **Molluschi e prodotti derivati**
Molluscs and derived products

ANTIPASTI
Starters

GAMBERO ROSSO, CAPRINO ALL’OLIO D’OLIVA, UOVA DI SALMONE, TARTUFO ESTIVO E CIALDA AL LATTE CROCCANTE
Red prawns, goat cheese with olive oil, salmon caviar, black truffle and crunchy milk
Allergens: 1-2-4-7

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI ROSSI CON MAIONESE AL BASILICO
Fried calamari and red prawns with basil mayo
Allergens: 1-2-3-4-6-7-12-14

PARMIGIANA DI MELANZANE CON SPUMA DI MOZZARELLA DI BUFALA
Eggplant parmigiana with buffalo mozzarella espuma
Allergens: 1-3-6-7-12

TARTARE DI MANZO CON UOVO DI QUAGLIA CROCCANTE, CAVIALE E CREMA DI CAROTE ALL’ARANCIA
Beef tartare with quail egg, caviar and carrot and orange cream
Allergens: 3-4-6-10-12

BURRATA BELCANTO TAORMINA
Burrata cheese in Belcanto Taormina style
Allergens: 1-3-5-6-7-8

Allergens: 1 Gluten · 2 Crustaceans · 3 Eggs · 4 Fish · 5 Peanuts · 6 Soy
7 Milk/Lactose · 8 Nuts · 9 Celery · 10 Mustard · 11 Sesame · 12 Sulphites
13 Lupin · 14 Molluscs
Cover charge 5 €

PRIMI PIATTI

Pastas & Risotto

RISOTTO RIVIERA Basil Risotto with mussels cream, tomatoes cream, black olives powder and red prawns Allergens: 1-2-3-4-7-9-12	€ 38
RAVIOLI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI SCAMPI, BURRATA E AGRUMI CON ZUCCHINE Fresh homemade ravioli stuffed with langoustine, burrata cheese and orange zest and zucchini Allergens: 1-2-3-4-6-7-9-12	€ 34
SPAGHETTO TRAFILATO AL BRONZO CON VONGOLE E POMODORINO GIALLO CONFIT Spaghetti with clams and yellow confit tomatoes Allergens: 1-4-9-12-14	€ 35
BUSIATE ALLA NORMA CON RICOTTA SALATA Busiate alla Norma with salted ricotta cheese Allergens: 1-3-6-7	€ 28
LINGUINE AI FRUTTI DI MARE Linguine with seafood Allergens: 1-2-4-9-12-14	€ 36

Allergens: 1 Gluten · 2 Crustaceans · 3 Eggs · 4 Fish · 5 Peanuts · 6 Soy
7 Milk/Lactose · 8 Nuts · 9 Celery · 10 Mustard · 11 Sesame · 12 Sulphites
13 Lupin · 14 Molluscs
Cover charge 5 €

SECONDI PIATTI

Main Dishes

FILETTO DI MANZO IN DOLCE COTTURA CON SPINACINO CROCCANTE, PATATA DOLCE E RIDUZIONE DI VITELLO AL MARSALA Slow cooked beef tenderloin with crispy spinach, sweet potatoes and veal marsala jus Allergens: 1-4-6-7-9-10-12	€ 39
LOMBO DI AGNELLO IN CROSTA DI ERBE AROMATICHE CON PATATA ALLA VANIGLIA E BIETA ALL'OLIO Lamb loin in herbs crust with vanilla potatoes and sautéed chard Allergens: 7-9-12	€ 40
TRANCIO DI DENTICE ALLA GHIOTTA LEGGERA DI CAPPERI CROCCANTI E OLIVE CON PATATE AL TIMO Wild dentex fillet with capers and olives served with thyme potatoes Allergens: 4-9-12	€ 35
PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON CONTORNI DI STAGIONE Grilled fresh catch of the day with seasonal vegetables Allergens: 4-9-12	€ 15/25 per 100 g

CONTORNI

Side Dishes

VERDURE GRIGLIATE Mixed grilled vegetables	€ 14
CAPONATA IN AGRODOLCE Eggplant sweet and sour “Caponata” Allergens: 8-9-12	€ 14
VERDURE DI STAGIONE SALTATE Sautéed seasonal vegetables	€ 12
PATATE AL FORNO Baked potatoes	€ 12

Allergens: 1 Gluten · 2 Crustaceans · 3 Eggs · 4 Fish · 5 Peanuts · 6 Soy
7 Milk/Lactose · 8 Nuts · 9 Celery · 10 Mustard · 11 Sesame · 12 Sulphites
13 Lupin · 14 Molluscs
Cover charge 5 €