

# San CARLO

CICCHETTI

RISTORANTE / CAFFÉ ITALIANO  
BAHRAIN

فورماجي

FORMAGGI

بوراتا، جينة موزاريللا بالكريمة من بوجليا  
الإيطالية، مع الطماطم المحمص في الفرن.

**Burrata, Roasted cherry tomato, basil. 5.300**



شوربة

SOUPS

مينستروني الخضروات

**Vegetable Minestrone 2.300**

شوربة فطر البورشيني

**Porcini Mushroom Soup 3.100**



السلطات والكاراتشيو

CARPACCIO & INSALATA

Small Large

أفوكادو كينوا، كينوا مخلوطة  
مع ريكوتا وسبانخ، أفوكادو،  
هليون، طماطم شيري،  
بقدونس، شايف، جرجير،  
بلسميك وبذور اليقطين.

**Avocado Quinoa Salad, 3.900 5.100**  
Quinoa mixed with ricotta &  
spinach, avocado, asparagus,  
cherry tomato, parsley, chives,  
rocket, balsamic glaze &  
pumpkin seeds.

سلطة السبانخ، مع الفطر  
المحقم، الطماطم المجففة،  
البصل الأخضر، صلصة جينة  
الماسكاربوني.

**Spinach Salad, Sauteed 3.600 4.700**  
mushrooms, sun-dried  
tomatoes, spring onion,  
mascarpone dressing.

سلطة الدجاج المدخن، خس  
الرومان، مع صلصة القيصر،  
بارميزان، خبز كاراساو.

**Smoked Chicken Salad, 3.500 4.600**  
Romaine lettuce in Cicchetti  
Caesar dressing, Pane Carasau  
and Parmesan cheese flakes.

سلطة الجرجير والبارميزان،  
ورق جرجير، طماطم شيري،  
بارميزان، زيت الزيتون.

**Rocket & Parmesan Salad, 3.100 4.200**  
Rocca leaves, cherry tomatoes,  
parmesan shavings, extra virgin  
olive oil.



أطباق الخضروات الخفيفة

VEGETARIAN CICCHETTI

زيتون النوشيلرا المتبل، نوع من الزيتون النادر  
من صقلية الإيطالية.

**Marinated Nocellara Olives, Rare olives 1.700**  
variety directly imported from Sicily.

خبز فوكاشيا بالثوم، جبن موزاريللا، توم  
واوريغانو.

**Focaccia Garlic Bread, Garlic, mozzarella 2.400**  
cheese, oregano.



فريتتي (مقالية)

FRITTI

كرات الموزاريللا، موزاريللا بوكونشيني مقلي،  
يقدم مع صلصة الطماطم المجففة بالشمس.  
4.000

**Mozzarella Balls, Fried bocconcini mozzarella, 4.000**  
tomato sauce.

أرنشيني سيسيليانى، كرات أرز ريسوتو  
بالزعفران مليئة بلحم البقر المطبوخ ببطء، بازلاء  
خضراء، وجبن موزاريللا. 3.700

**Arancini Siciliani, Saffron Risotto rice balls 3.700**  
filled with slow-cooked beef, green peas, and  
mozzarella, with roasted peppers & sauce.

ربيان مقلي، في صلصة الثوم والبابريكا  
الحارة. 3.800

**Gamberi Fritti - , garlic-spicy paprika 3.800**  
aioli.



## أطباق الفرن AL FORNO

ملنزاننا بارميجيانا، طبقات من الباذنجان، جبن البارميزان والطماطم  
**Melanzane Parmigiana,**  
*Layers of aubergine, Parmesan, mozzarella cheese & tomato sauce.*

لزانبا آل فورنو، طبقات من المعكرونة مع لحم مفروم بقري وبشاميل وطماطم

**Lasagna al Forno,** *Layers of pasta with slow cooked beef ragu, bechamel and tomato.*



## ريزوتو RISOTTO

ريزوتو فونغي، أرز كارنارولي، فطر بورشيني  
**Risotto Funghi,** *Carnaroli rice with porcini mushrooms.*



**Small Large**

3,500 4,300

4,100 5,100

**Small Large**

4,500 5,700



## باستا PASTA

\* إختيار باستا خاليه من الغلوتين، بينا أو سباجيتي صغير 1,100 كبير 1,600

\* option of gluten-free penne or spaghetti. small BD1,100, large BD1,600

**Small Large**

**Tagliatelle Alfredo,\*** *the traditional recipe from Rome with creamy butter & Parmesan. (optional with chicken & mushroom. S0,700 / L 1,000)*

3,900 4,800

تاجلياتيل ألفريدو\*، وصفة تقليدية من روما مع الزبدة والبارميزان - اختياري: أضف الدجاج والفطر (صغير 0700) (كبير 1,000)

**Penne Arrabbiata,\*** *with tomato & chilli, topped with fresh sliced red chilli & basil.*

3,300 4,200

بيننا أرابياتا\*، مع طماطم وفلفل حار، مع الريحان الطازج

**Trofie al Pesto,\*** *"Twist" shaped pasta in a homemade basil and pine nuts pesto sauce.*

3,600 4,400

تروفني ألبستو\*، نوع فريد من الباستا الملقوف في صلصة الريحان بالصنوبر محلية الصنع

**Spaghetti Prawns\* ,** *Spaghetti with prawns, cooked with garlic, chili and cherry tomato sauce.*

4,600 5,900

سباجيتي الروبيان\*، سباجيتي مع روبيان، مطبوخ مع الثوم، الفلفل حار وصلصة طماطم شيري

**Pasta Mamma Rosa\* tortiglioni** *pasta tubes in a roasted cherry tomato and mascarpone cheese sauce. (optional with chicken & mushroom. S 0,700 / L 1,000)*

3,900 4,800

باستا ماما روزا، باستا توريجليونى في صلصة طماطم شيري مجمصة وجبنة ماسكاربون. - اختياري: أضف الدجاج والفطر (صغير 0,700) (كبير 1,000)

**Ravioli Truffle & Pecorino,** *In a creamy Pecorino cheese sauce and black truffle sauce.*

6,400 7,900

رافيولي الترافول والبيكورينو، في صلصة الكريمة بجبن البيكورينو والترافول الأسود





## بيتزا PIZZA

**مارغاريتا، طماطم، موزاريلا، فيور دي لاتني، ريحان.** 3.200 4.700

**Margherita, Tomato, Fior di Latte mozzarella, basil**

**دياقولا، طماطم، موزاريلا، فيور دي لاتني، سلامي لحم البقر، بصل، فلفل حار، ريحان، شايث. (حارة)** 3.900 5.600

**Diavola, Tomato, Fior di Latte mozzarella, beef salami, onions, fresh chilli, basil, chives. (Spicy)**

**فونغي، طماطم، فطر بري، موزاريلا فيور دي لاتني، زعتر طازج.** 3.700 5.200

**Funghi, Tomato, wild mushrooms, Fior di Latte mozzarella, fresh thyme**

**فيجيتريانا، طماطم، موزاريلا، فيور دي لاتني، كوسة، باذنجان، بصل، فليفلة مشوية. (حارة)** 3.700 5.200

**Vegetariana, Tomato, Fior di Latte mozzarella, courgettes, aubergines, onions, grilled peppers. (Spicy)**

**تارتوفو، جينة موزاريلا، ترافول أسود، فطر بورتشيني، جرجير، بارميزان، زيت الترافول.** 4.800 6.900

**Tartufo, Buffalo mozzarella, black truffle, porcini mushrooms, rocket, parmesan shavings, truffle oil.**



## مشويات الروباتا ROBATA GRILL

تقدم مع طبق جانبي واحد: خضروات / البطاطا المحمصة

*Includes choice of 1 side: steamed vegetables/ roasted potatoes*

**صدر دجاج، اختيارك من الصلصة: صلصة البيبر، فطر، زيت الثوم بالفلفل.**

**Chicken Breast, Sauce options: Pepper, Mushroom, Garlic-Chili Oil 3.900**

**ستيك ريب آي أنجوس، اختيارك من الصلصة: صلصة البيبر، فطر، زيت الثوم بالفلفل.**

**Angus Ribeye Steak, Sauce options: Pepper, Mushroom, Garlic-Chili Oil 6.900**

**فيليه سلمون**

**Salmon Fillet 6.700**



## أطباق الخضروات الخفيفة

### VEGETABLES & SIDES

**خضروات بالبخار، قرنبيط، بروكولي، فاصوليا، جزر، بقدونس، زيت زيتون.**

**Steamed Vegetables, Cauliflower, broccoli, green beans, carrots, parsley, olive oil. 2.100**

**هليون مشوي، مع صلصة الزبدة باليمون.**  
**Grilled Asparagus, Butter-lemon sauce. 2.700**

**بطاطا محمصة، مع روزماري و بصل.**  
**Roasted Potatoes, with rosemary, garlic and onions. 2.000**



## اللحوم و الأسماك

### CARNE E PESCE / MEAT & SEAFOOD

**ميداليون لحم الغنم، مطهي مع النعناع الطازج، يقدم مع ريزوتو الزعفران وصلصة اللحم.**

**Lamb Medallion, Wrapped in fresh mint, served with saffron risotto and gravy sauce. 8.200**

**دجاج برنسيبيسا، شرائح دجاج مطهي مع صلصة الكريمة بالفطر والعشاب، تقدم مع بطاطا محمصة.**

**Pollo Principessa, Thin slices of chicken cooked in a creamy mushroom and herbs sauce, served with roasted potatoes. 4.900**

**هامور بالليمون، فيليه هامور بصلصة الزبدة بالليمون، يقدم مع الخضروات.**

**Hammour al Limone, Hammour fillet, butter-lemon sauce, served with steamed vegetables. 6.700**





## حلويات DOLCE

كعكة شوكولاتة ستبلا، طبقات من بسكويت الشوكولاتة الخفيفة وكريمة الشوكولاتة والشوكولاتة بالبندق

**Stalle Chocolate Cake**, Layers of light chocolate biscuit, milk chocolate cream and hazelnut chocolate 3.400

تيراميسو

**Tiramisu** 3.400

كعكة الفستق

**Pistachio Cake** 3.400



## إبريق شاي TEA POTS

ورق أسود

**Black Loose Leaf** 1.500

أسود مع نعناع طازج

**Black with Fresh Mint** 1.600

إفطار انجليزي

**English Breakfast** 1.600

إيرل جري

**Earl Grey** 1.600

شاي أخضر

**Green Tea** 1.600

بابونج

**Camomile** 1.600

شاي الكرك

**Karak Tea** 2.100



جيلاتو آيس كريم إيطالي محلي الصنع  
**GELATO HOMEMADE**  
**AUTHENTIC**  
**ITALIAN ICE CREAM** 3.200

فانيليا

**Vanilla**

سوربيه الشوكولاتة

**Chocolate Sorbet**

فستق

**Pistachio**

نوشيولا (بندق)

**Nocciola (hazelnut)**

جانديوا (شوكولاتة - بندق)

**Gianduja (chocolate - hazelnut)**

كاساتا (ريكوتا وفواكه مجففة)

**Cassata (ricotta & dried fruit)**

تيراميسو

**Tiramisu**

فراولة

**Strawberry**

سوربيه مانجو

**Mango Sorbet**

سوربيه فراولة

**Strawberry Sorbet**

فيريرو

**Ferrero**

## عصائر طازجة

## FRESH JUICES

برتقال

**Orange** 2.500

تفاح

**Apple** 2.500

أناناس

**Pineapple** 2.500

جزر

**Carrot** 2.500

رمان

**Pomegranate** 2.500



## كوكتيلات شيكيتي CICCHETTI COCKTAILS

ليمون كون منتا، عصير ليمون طازج، نعناع طازج، نكهة الفانيليا.

**Limone Con Menta**, fresh lemon juice, fresh mint, vanilla syrup. 2.500

فروتتي دي بوسكو، فراولة، توت أحمر، توت أزرق، توت أسود، شراب الزنجبيل، ريجان طازج.

**Frutti Di Bosco**, strawberry, raspberry, blueberry, blackberry, ginger ale, fresh basil. 2.800

موهيتو إيطالي، ليمون أخضر، ريجان، نعناع، سكر أسمر.

**Italian Mojito**, lime, basil, mint, brown sugar. 2.600

تروبكانا، فاكهة الباشن، مانجو، ليمون أخضر.

**Tropicana**, passion fruit, mango, lime. 2.800

أمارينا، كرز إيطالي حامض، رمان، ماء الصودا.

**Amarena**, Italian sour cherries, pomegranate, soda. 2.800

## قهوة

## COFFEE

<b>Espresso</b>	1.200 / 1.600	إسبريسو
(single/double)		(عادي / دبل)
<b>Macchiato</b>	1.300 / 1.700	ماكياتو
(single/double)		(عادي / دبل)
<b>Americano</b>	1.600	أمريكانو
<b>Cappuccino</b>	1.700	كابتشينو
<b>Latte</b>	1.700	لاتيه
<b>Flat White</b>	1.700	فلات وايت
<b>Turkish Coffee</b>	1.600	قهوة تركية

## مشروبات غازية والماء

## SOFT DRINKS & WATER

مشروبات غازية

**Soft Drinks** 0.900

سان بيليجرينو مشروبات غازية، ليمون / برتقال / برتقال أحمر

**San Pellegrino Soft Drinks**, lemon, orange, blood orange 1.400

مياه عادية / فوارة

**Still / Sparkling Water** 1.400