



MENU



SALADS

Grilled peach and burrata (D) 70.00

Rocket leaves, grilled peach, cherry tomato, burrata, honey balsamic dressing



Eggplant Parm (D) 45.00

Layered Eggplant, Mozzarella, Tomato Sauce, Parmigiano Reggiano, Basil



Foamy Toscana (D,G) 35.00

Roasted Tomato Soup, Parmesan Foam, Crouton & cream cheese



SALADS

NY Shrimps (220 gr) 70.00

Sautéed shrimps, garlic, red chili flakes, herby butter, lemon



Crispy Calamari (E,G) 55.00

Crispy fried calamari with lemon and basil mayo



Rounding the Caesar (B,D,E,G) 70.00

Romaine lettuce, home-made Caesar dressing, Grana Padano, Caesar chicken croquets, crispy bacon crumbs, egg shavings



PIZZA

DOUBLE FERMENTED
STONE BAKED PIZZA

Mammargherita

(D,G) 80.00

Tomato, Mozzarella fior di latte,
mozzarella di buffalo, Parmigiano,
candied cherry tomato, Rocca, balsamic



Margherita

(D,G) 50.00

Tomato, mozzarella,
basil



The Bresaola

(B,D,G) 75.00

Mozzarella fior di latte,
sauteed mushrooms,
Wagyu bresaola, rocket,
Parmigiano Reggiano flakes

Americana

(B,D,G) 75.00

Tomato, Mozzarella fior di latte,
provolone, pepperoni,
homemade beef sausage



PIZZA

DOUBLE FERMENTED
STONE BAKED PIZZA

Chicken Ranch

(D,G) 75.00

Grilled chicken, fresh mozzarella, scamorza, fresh cream, crispy onion, chives ranch sauce



Our Cacio e pepe

(B,D,G) 75.00

Pecorino, scamorza, black pepper, Wagyu bresaola, Rocca leaves

Hot Shrimpy

(D,G,S)

65.00

Mozzarella fior di latte, provolone, spicy tomato sauce, sauteed garlic shrimps, feta cheese, crispy tomato skin



PASTA & MORE

Spaghetti and Meatballs 65.00

(180 gr) (B,D,G)

Signature Brooklyn meatballs in tomato sauce



Miss Lamby 65.00

(150 gr) (D)

Tagliatelle, lamb ragout, mint, and pecorino



Queen Tomato 50.00

(D,G)

Rigatoni, homemade tomato sauce, cherry tomato, fresh mozzarella, pecorino, and a touch in the oven



PASTA & MORE

Espuma Carbonara

TABLE SERVICE (B,D,G) 75.00

Spaghetti, crispy bacon, creamy pecorino, parmesan, black pepper



Miss Beefy

(D) 65.00

Our signature crispy lasagna, herby roast tomato sauce

Shrimp & Pistachio

(D,G,N,S) 95.00

Tagliatelle, shrimps, garlic, cherry tomato, pistachio, fresh herbs, and lemony sauce



PASTA & MORE

Chicken Parmigiana

(180 gr) (B,D,E,G) 65.00

Chicken escalope in herby breadcrumbs, with provolone



Lamb & Polenta

(550 gr) (D,G) 120.00

Slow cooked lamb shank in tomato sauce, truffle creamy polenta

Beef Milanese

(185 gr) (B,D,E,G) 95.00

Bread crumbed beef tenderloin, fries and pepper mayo



DESSERTS

Amalfi Baba (D,E,G) 40.00

Soft baba, citrus and basil infusion, vanilla ice cream



Homemade Ice Cream 15.00/scoop

Ask for our Flavors



The Tiramisu Experience (D,E,G) 45.00

Table serving tiramisu

Cannoli (D,E,G) 45.00

Yuzu ricotta, Caribbean chocolate chips



MOCKTAILS

CLASSIC MOJITO	30
STRAWBERRY MOJITO	32
LA RECOLTE Avocado, Pineapple, Banana and Chocolate Syrup	32
TROPICAL COOLER Banana, Orange Juice, Pineapple Juice and Strawberry Purée	32
LEMON MINT Lemon Juice, Mint Leaves, Sugar Syrup	29
GINGER COOLER Ginger, Mint Leaves, Lemon Juice, Raspberry Purée & Sprite	29

SODA

Coke Coke Light Fanta Sprite	18
-------------------------------------	----

WATER

ALKALINE 330 ML	25
ALKALINE 750 ML	30
SPARKALINE 330 ML	25
SPARKALINE 750 ML	30
LOCAL MINERAL WATER 1.5L	18

FRESH JUICE

Orange Pineapple Watermelon Mango Carrot	25
---	----

SMOOTHIES

AVOCADO Avocado, Milk, Vanilla Ice Cream, and Honey	25
DATE Dates, Fresh Milk, Honey and Cane Sugar	25
TROPICANA Orange, Pineapple Juice, and Passion Fruit	25

MILK SHAKES

VANILLA	25
CHOCOLATE	25
MIXED BERRY	25

Strawberry, Raspberry, Milk,
Vanilla Ice Cream.

NUTELLA	25
Nutella, Milk, Vanilla Ice Cream.	

STRAWBERRY	29
Strawberries, Milk, Vanilla Ice Cream	

BANANA MILKSHAKE	29
Milk, Bananas, Vanilla Ice Cream	

COFFEE

ESPRESSO	18
DOUBLE ESPRESSO	22
DECAFEINATED	20
MACCHIATO	22
CAPPUCCINO	26
MOCHA	29
HOT CHOCOLATE	25
AMERICANO	22
CAFÉ AU LAIT	26
TURKISH COFFEE	25

ICE COFFEE

ICE AMERICANO	22
ICE CAPPUCCINO	29
ICE LATTE	29
ICE MOCHA	29

TEA

LA PATISSERIE SPECIAL	22
GINGER TEA	18
BLACK TEA	18
GREEN TEA	18
MOROCCAN TEA	22

ICE TEA

Ginger | Lemon | Peach



Vegetarian

Prices are net in Qatari Riyals. All our dishes are homemade and cooked in our kitchen.
Please do not hesitate to let our team members know about the allergy you might have.

مو كنبل

كلاسيك موهيتو

٣٠

موهيتو فراولة

٣٢

لا غيكولت

٣٢

أفوكادو ، أناناس ، موز و شراب شوكولاتة

تروبيكال كولر

٣٢

موز وعصير برتقال وعصير أناناس وبيوريه فراولة

ليمون و نعناع

٢٩

عصير ليمون ، أوراق نعناع ، شراب سكر

كولر الزنجبيل

٢٩

زنجبيل ، أوراق نعناع ، عصير ليمون ، توت بري وسيرايت

ماء

ألكالايف ٣٣٠ مل

٢٥

ألكالايف ٧٥٠ مل

٣٠

سباركالايف ٣٣٠ مل

٢٥

سباركالايف ٧٥٠ مل

٣٠

مياه معدنية محلية ١,٥ لتر

١٨

عصير طازج

برتقال | أناناس

٢٥

بطيخ | مانجو | جزر

سموئي

أفوكادو

٢٥

أفوكادو ، حليب ، آيس كريم فانيليا و عسل

التمر

٢٥

بلح ، حليب طازج ، عسل وقصب السكر

تروبيكانا

٢٥

عصير برتقال و أناناس وفاكهة العاطفة

مشروبات غازية

كوكا كولا | كوكا لايت

١٨

فانتا | سبرايت

الأسعار صافية بالريال القطري ، جميع أطباقنا محلية الصنع ومطبوخة في مطبخنا من فضلك لا تتردد في إخبار أعضاء فريقنا بالحساسية التي قد تكون لديك.

نباتي

ميلك شيك

الفانيليا

شوكولاتة

خليط التوت

فراولة ، توت بري ، حليب ، آيس كريم فانيليا

نوتيل

نوتيل ، حليب ، آيس كريم فانيليا

الفراولة

فراولة ، حليب ، مثلجات الفانيليا

ميلك شيك الموز

حليب و موز و آيس كريم فانيليا

شاي

شاي لابتسري الخاص

شاي الزنجبيل

الشاي الأسود

الشاي الأخضر

الشاي المغربي

شاي مثلج

الزنجبيل | ليمون | خوخ

قهوة

اسبرسو

دبل اسبريسو

قهوة ديكاف

ماكياتو

كابتشينو

موكا

شوكولاتة ساخنة

أمريكانو

قهوة بالحليب

قهوة تركية

قهوة مثلجة

آيس أمريكانو

آيس كابتشينو

آيس لاثيه

موكا الثلج

