



ViTALiANO

MENU

قصّة فيتاليانو

ميرنو يتكلم الطعم بلهجة إيطالية

بدأته الحكاية فيه زقاقه صغير بمدينة فلورنسا،

حيث كانت المقاهي تنثر رائحة القهوة،

وتصدح النوافذ بصوت الأوبرا. وهناك، فيه مطبخ متواضع

خلفه مطعم عائلي، تعرّفه أحد رواد النكهات على شيفه إيطالي يدعى فيتاليانو

رجله فيه منتصف العمر، يظهر كما يتنفس،

ويعامل كل طبقه كأنه رسالة عبره من قلبه إلى الطاولة.

كانه فيتاليانو يؤمن أنه الطعام الجيد لا يُقاس بعدد المكونات،

بله بما تحمله من حكايات. كانه يقول دائماً:

”النكهة الحقيقية تولد عندما تظهر بيد من نظيفتين، وقلبه ممتلئ.“

تعلم منه الزائر أسرار الصلصات البسيطة التي تجبّو داخلها عمقه الذكريات،

وأصول الطهي اليدوي الذي يعيد الحياة لكل مكونه.

لم تكن الدروس وصفاته فسيه،

بله دروساً فيه الشفقه، والبساطة، والكرم.

ميرنو عاد، لم يكن الهدف إنشاء مطعم فسيه،

بله خلق مساحة تحيي روح فيتاليانو:

مطعم يحمل اسمه، ومأكله روحه،

ويقدم أطباقاً كأنها خرجت لتوها من قلبه إيطاليا.

فيتاليانو.. رحلة إلى إيطاليا عبر نكهاته تُروى لا تُكتب.

مائدة تُقدّم فيها القصص قبل الطعام

VITALIANO

SOUPS

الشوربات



MINISTRONE SOUP

*Seasonal vegetables
and pasta in a
rich herb infused
tomato broth*

خضار موسمية وباستا
في مرقه طماطم
غنيه بالأعشاب



MUSHROOM SOUP

*A rich cream flavored
with fresh mushrooms,
prepared with fresh
Italian herbs*

كريمة غنية بمشروم
الفطر الطازج محضرة مع
الأعشاب الإيطالية
الطازجة



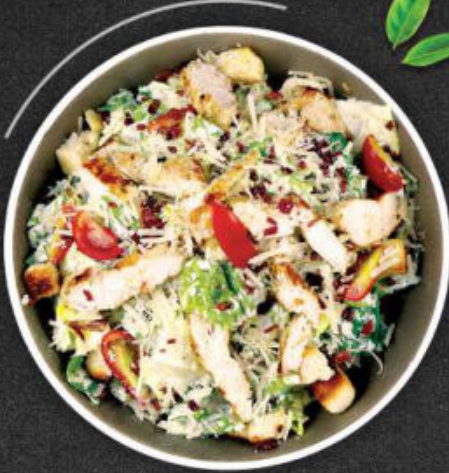
VITALIANO



SALADS

السلطات





CAESAR SALAD

*Fresh lettuce leaves
with classic Caesar dressing,
garnished with croutons and
topped with Parmesan cheese*

ورقيات الخس الطازجة بصوص
السيزر الطازجة مزينة بالكروتون
مغطاة بجبن البارميزان

INSALATA MISTA

*A mix of fresh greens topped
with seasonal vegetables,
tossed in premium
balsamic dressing*

خليط من الورقيات الطازجة
مغطى بالخضروات الموسمية
ممزوج بصوص البلسميك الفاخر



PASTA SALAD

*Pasta with smoked meats
and vegetables,
blended with a mysterious
Italian cocktail sauce.*

باستا مع اللحوم المدخنة والخضروات
ممزوجة بصوص الكوكتيل
الإيطالي الفاخر



OCEAN SALAD

Seared shrimp served on a mix of seasonal vegetables and fruits, blended with a lemon and aromatic herb sauce

قريدس محمر يقدم على مزيج
من الخضار والفواكه الموسمية
ممزوجة بصوص الليمون
مع الأعشاب العطرية



PANZANELLA SALAD

Croutons mixed with cucumber, tomatoes, and mozzarella cheese, drizzled with extra virgin olive oil, vinegar, and Italian herbs

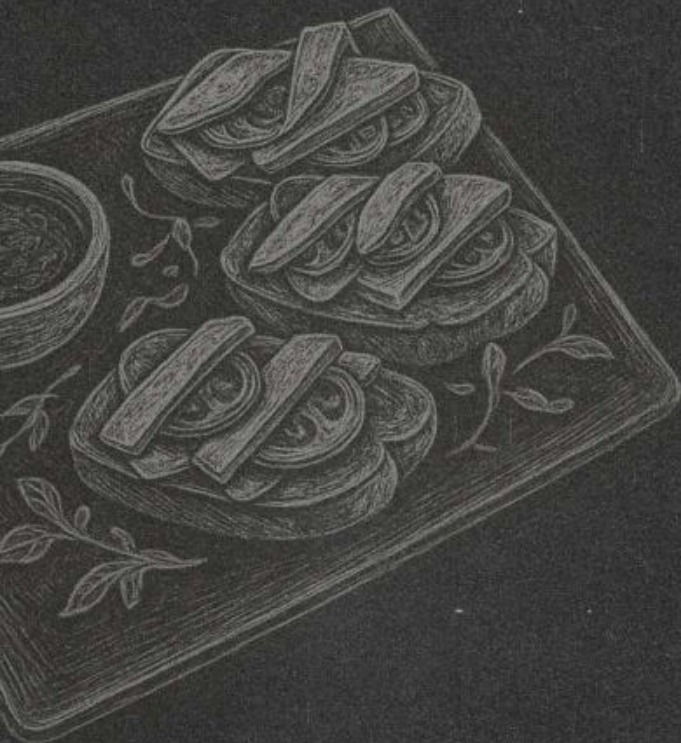
كروتونز ممزوجة مع الخيار
والطماطم وجبننة الموزاريلا
مغمورة بزيت الزيتون البكر والخمر
والأعشاب الإيطالية





APPETIZERS

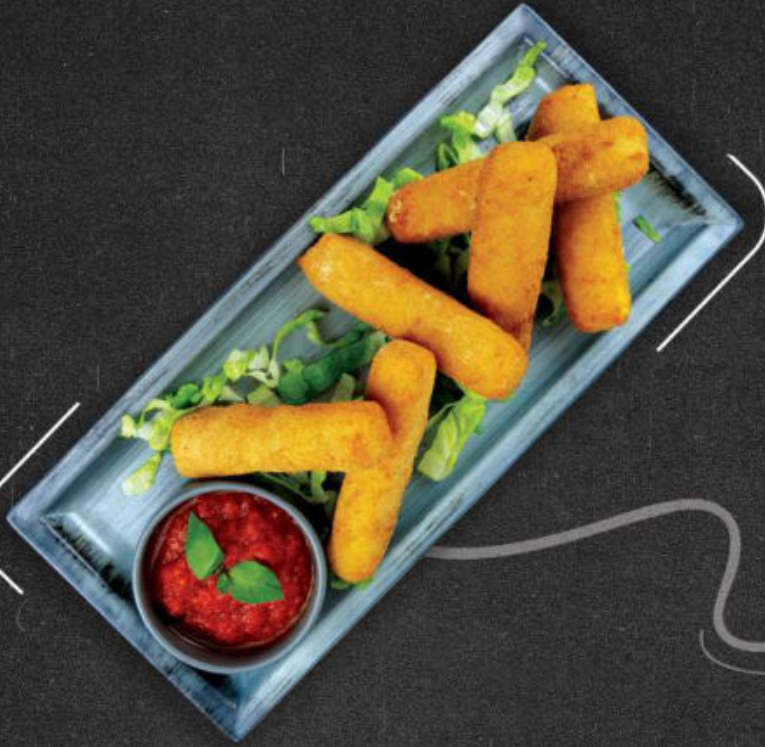
المقبلات



MOZARELLA STICKS

Crunchy cheese sticks

أصابع الجبن
المقرمشة



GARLIC SHRIMP

Sautéed shrimp with garlic and extra virgin olive oil, fresh herbs, and a splash of lemon juice

قريد من مشوح مع ثوم وزيت
زيتون البكر مع أعشاب
طازجة وعصير الليمون



GAMBERETTO FRITTE

Italian-style fried shrimp, served with a premium aioli sauce

قريد من مقايح عالي
الطريقة الإيطالية. يقدم
مع صوص الأويولي الفاخر



GARLIC BREAD WITH SUNDRIED TOMATO

Toasted Italian bread with mozzarella cheese, topped with sun-dried tomatoes, extra virgin olive oil, and fresh herbs

خبز إيطالي محمص مع جبنة الموزاريلا مزينة بالطماطم المجففة مع زيت الزيتون البكر والأعشاب الطازجة



GARLIC BREAD WITH CHEESE

Italian bread topped with fresh mozzarella cheese, served with green and black olives and a luxurious Neapolitan sauce

خبز إيطالي مغطى بجبنة الموزاريلا الطازجة يقدم مع الزيتون الأخضر والأسود وصوص النابوليتان الفاخر



CLASSIC GARLIC BREAD

Garlic Italian bread served with green and black olives and a luxurious Neapolitan sauce

خبز إيطالي بالثوم يقدم مع الزيتون الأخضر والأسود وصوص النابوليتان الفاخر





POPCORN CHICKEN

Crispy fried chicken pieces served with cheddar sauce

قطع من الدجاج المقلي
المقرمشة تقدم مع
صوص التشيدر

CLASSIC BRUSCHETTA

Toasted Italian bread topped with cherry tomatoes, fresh mozzarella cheese, and premium pesto

خبز إيطالي محمص يزينه
بالطماطم الكرزية وجبنة
الموزاريلا الطازجة والبستو الفاخر

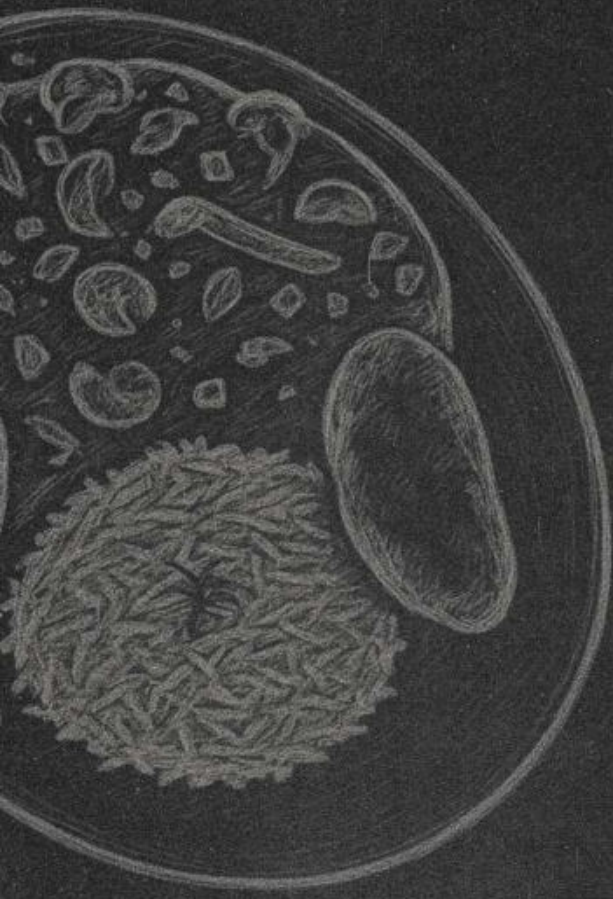


MUSHROOM BRUSCHETTA

Toasted Italian bread topped with premium mushroom sauce, garnished with fresh herbs

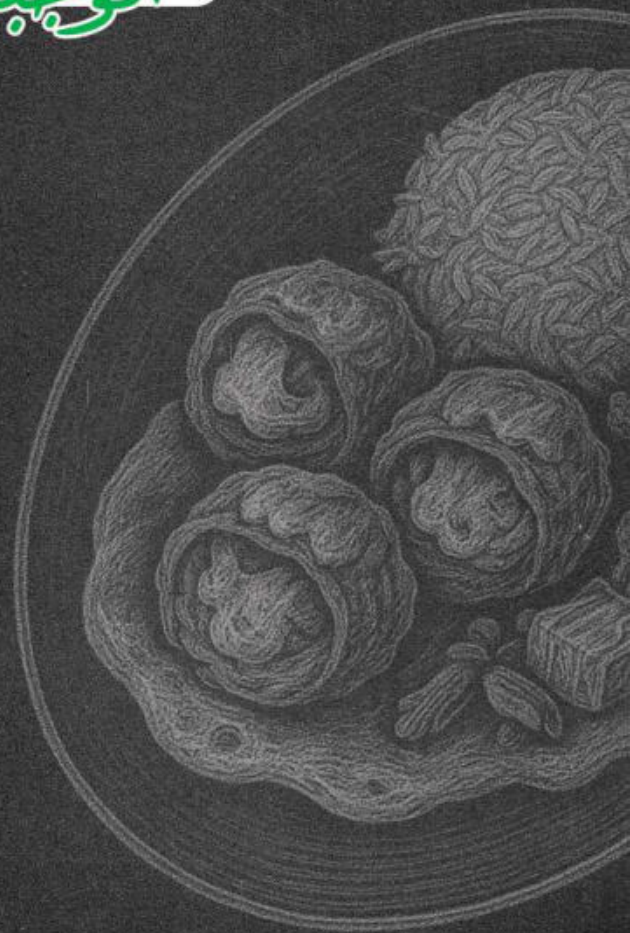
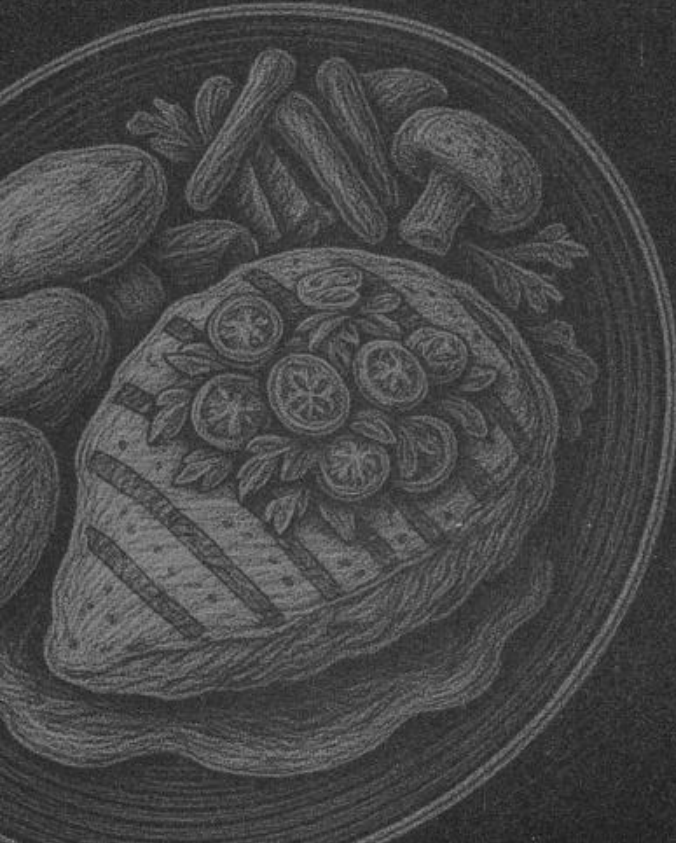
خبز إيطالي محمص
مغطى بصوص المشروم الفاخر
مزين بالأعشاب الطازجة





MAIN COURSE

الوجبة الرئيسية



DIET CHICKEN MEAL

Grilled Chicken breasts served
with roasted potatoes,
a side of healthy salad,
and seasonal vegetable

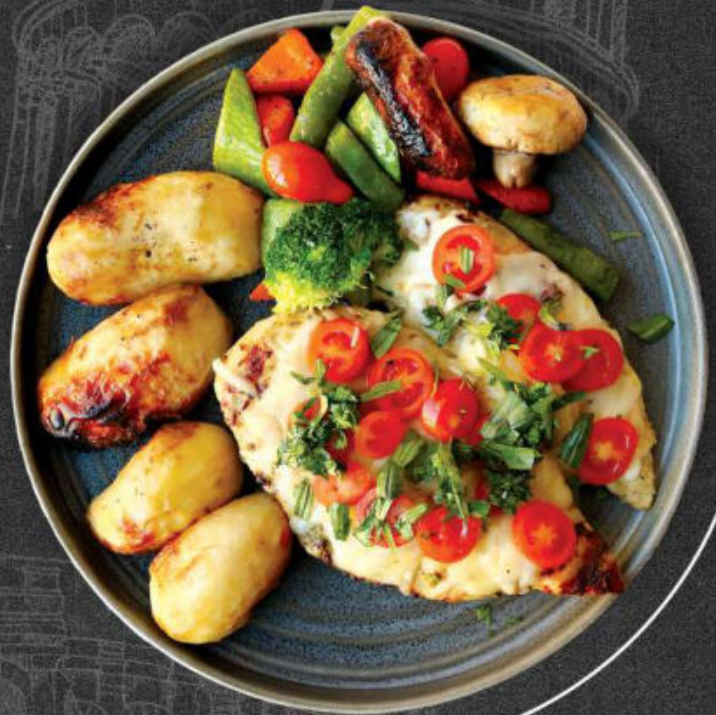
صدر الدجاج المشوي
المقدمة مع البطاطا المشوية
وجانب من السلطة
الصحية والخضار الموسمية



CHICKEN BRUSCHETTA

Grilled chicken breasts
with mozzarella cheese,
topped with cherry tomatoes
and Italian herbs

صدر الدجاج المشوي
مع جبنة الموزاريلا مغطاة
بالطماطم الكرزية
والأعشاب الإيطالية





CREAMY TOMATO CHICKEN

Chicken breast cooked in a velvety tomato sauce with a touch of Italian herbs

صدر الدجاج المطهية مع
صوص الطماطم الخفيف
ولست من الأعشاب
الإيطالية

OSSO BUCO LAMB

Braised lamb thigh with a special sauce made from seasonal vegetables, tomatoes, and aromatic herbs

فخذ الفخذ المطهية مع الصوص
الخاص من الخضار الموسمية
والطماطم وأعشاب عطرية



CHICKEN FLORENTINE

Chicken slices cooked with fresh spinach in a velvety creamy sauce

شرايح دجاج يطهى مع
السبانخ الطازجة في
صوص كريمي مخملي



FRIED STUFFED CHICKEN

Cheese-stuffed chicken rolls, perfectly fried and served with a velvety creamy sauce

رول دجاج المحشو بالجبن
والمقلية للدرجة المثالية
المقدمة مع صوص
كريمي مخملي



SCALOPPINI A PIACERE

Fried chicken breasts served with seasonal vegetables and rich Aglio-e-Olio pasta

صدر الدجاج المقلية

المقدمة مع الخضار

الموسمية وباستا

أغليا إي-أوليو الفنية



CHICKEN LEMON

Grilled chicken breasts topped with a rich lemon sauce and a touch of aromatic herbs

صدر الدجاج المشوية

المغطاة بصوص الليمون

الفني ولست منه

الأعشاب العطرية



PESCE DORATO
E PATATINE FRITTE

*Perfectly fried grouper fish,
served with crispy fries
and a refreshing arugula salad*

سمك هامور مقلي
عني الكمال،
يُقدّم مع بطاطا
مقلية مقرمشة
وسلطة روكا منعشة



VITALIANO



PASTA

الباستا



SPAGHETTI BOLOGNESE

*Spaghetti with
delicious Bolognese
sauce*

سباغيتي مع
صوص البولونيز
الشهي

AGLIO E OLIO

*Classic spaghetti
cooked with olive oil
and garlic, topped with
Parmesan cheese*

سباغيتي كلاسيكية
مطهية مع زيت الزيتون
والثوم مغطاة بجبن البارميزان

PENNE ARRABIATA

*Pasta with spicy
tomato sauce and
crushed chili*

باستا بصلصة
الطماطم الحارة
والتشايي الطحون



CHICKEN ALFREDO

Fettuccine cooked in a signature creamy sauce with chicken slices and mushrooms

فيتوشيني مطهية بصوص
كريمي خاص
مع شرائح الدجاج والفطر

CHICKEN PESTO

Penne cooked with basil pesto in a creamy sauce with chicken slices

بيني مطهية مع بيستو
الريحان في صوص
كريمي مع شرائح الدجاج

CARBONARA

Spaghetti cooked with cured and smoked meats in a special creamy sauce

سباغيتي مطهية مع
اللحوم المقددة والمدفنة
في صوص كريمي خاص



CHICKEN ROSE PASTA

Penne cooked in creamy rosé sauce with smoked meats, mushrooms, and corn, topped with a crispy golden chicken cutlet

بيني مظهرية في صوص
روز كريمي مع اللحوم
المدخنة والفطر والذرة
مغطاة بشرائح مقلية
من الدجاج الذهبي

DELLA CASA

Tortellini cooked with peas and pepperoni slices in a creamy rosé sauce

تورتيليني مظهرية مع
البازلاء وشرايح البيبروني
في صوص روز كريمي



FOURCHEESE PASTA

*Penne cooked in
creamy rosé sauce
with four types
of premium cheese*

بيني مطهية في
صوص روز كريمي
مع أربع أنواع من
الجبن الفاخر

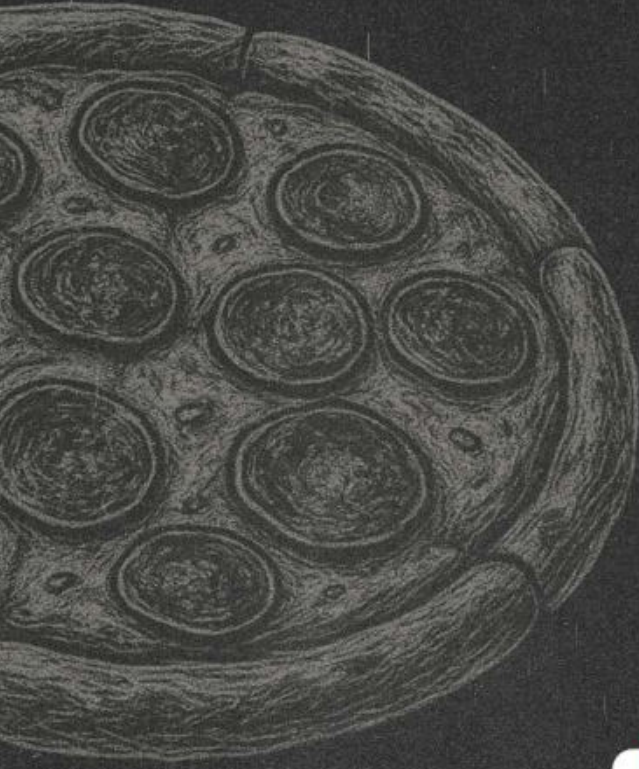
CREAMY GARLIC SHRIMP

*Fire-grilled shrimp in
aromatic garlic butter,
immersed in a velvety
creamy sauce flavored with
Parmesan and a touch of
Italian herbs,
served with fresh pasta*

فريدس محمر على النار بزبدة الثوم
العطرية يُغمر في صوص كريمي
محملي بنكهة البارميزان ولبسة
من الأعشاب الإيطالية،
ويقدم مع الباستا الطازجة



VITALIANO



PIZZA

البيتزا



PEPPERONI

*Thin Italian dough
topped with
marinara sauce,
fresh mozzarella,
and pepperoni slices*

عجينة إيطالية
رقيقة مغطاة
بصوص المارينارا
والموزاريلا الطازجة
مع شرائح البيبروني



BEEF BACON

*Italian dough baked
with luxurious
Neapolitan sauce,
fresh mozzarella cheese,
and bacon slices*

عجينة إيطالية
تخبز مع صوص
النابوليتانو الفاخر
وجبنة الموزاريلا
الطازجة
وشرائح البيكون





SMOKED CHICKEN

*Italian dough
topped
with smoked
chicken slices*

عجينة إيطالية
مغطاة بشرائح
الدجاج المدخن

SLAMI

*Thin Italian dough
topped with
marinara sauce,
fresh mozzarella,
and salami slices*

عجينة إيطالية
رقيقة مغطاة
بصوص المارينارا
والموزاريلا الطازجة
مع شرائح السلامي



VEGGIES

*Italian dough
topped with
the finest seasonal
vegetables*

عجينة إيطالية
مغطاة بأفخر
الخضار الموسمية



MARGHERITA

*Classic Margherita
pizza topped with
Italian marinara
sauce and fresh
mozzarella cheese*

بيتزا المارغريتا
الكلاسيكية
مغطاة بصلصة
المارينارا الإيطالية
وجبن الموزاريلا الطازج





MUSHROOM

*Italian dough
topped with
fresh mushrooms*

عجينة إيطالية
مغطاة بالفطر
الطازج

SHRIMP PESTO

*Thin Italian dough
topped with
basil pesto,
fresh mozzarella
cheese, and shrimp*

عجينة إيطالية
رقيقة مغطاة
ببيستو الريحان
وجبن الموزاريلا
الطازج وحببات
القرين





RANCH

Italian dough topped with ranch sauce, fresh mozzarella cheese, grilled chicken slices, and seasonal vegetables

عجينة إيطالية
مغطاة بصوص الرانش
وجبن الموزاريلا الطازجة
وشرائح الدجاج المشوي
والخضروات الموسمية

FOURCHEESE PIZZA

Thin Italian dough topped with marinara sauce and four types of premium cheese

عجينة إيطالية
رقيقة مغطاة
بصوص المارينارا
وأربع أنواع من
الجبن الفاخر



MARINARA

*Thin Italian dough
topped with
classic marinara sauce
and fresh basil leaves*

عجينة إيطالية
رقيقة مغطاة
بصوص المارينارا الكلاسيكي
وريقانة الريحان



VITALIANO PIZZA

*A masterpiece of thin,
crispy dough adorned with
tender Najdi lamb slices,
complemented by the
secret 'Vitaliano' sauce
a fusion of Italian
depth and Eastern allure*

تحفة من عجينة رقيقة
ومقرمشة، تُزينه بشرائح
لحم الغنم النجدي الطري
وتتملك بصلصة فيتاليانو
السرية التي تجمع بين
العمق الإيطالي
وسحر الشرق



SOUJOUK

Italian Sausage Pizza
thin wood-fired crust
topped with rich tomato
sauce, fresh mozzarella,
Italian sausage slices,
and finished
with basil leaves

بيتزا السجق الإيطالية
عجينة رقيقة ومخبوزة
على الخشب،

تزينه بصلصة الطماطم
الفنية، والموزاريلا الطازجة،
مع شرائح سجق إيطالي،
وتكمله بأوراق الريحان



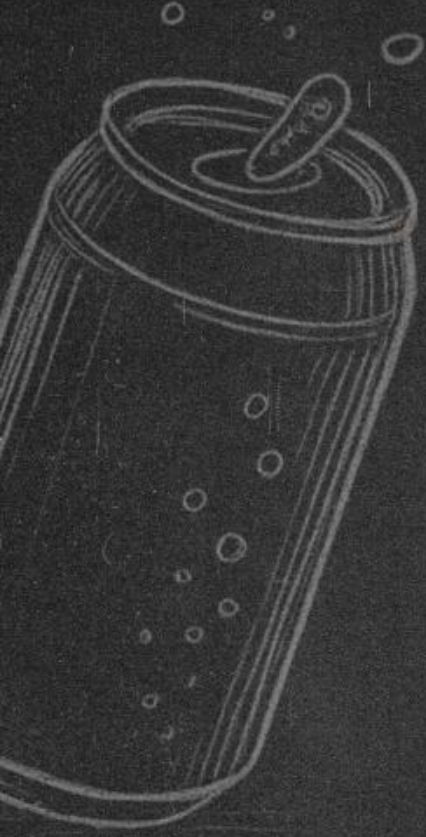
CALZONE

Thin Italian dough
stuffed with fresh
mozzarella cheese
and your choice of
smoked meats
or vegetables

عجينة إيطالية
رقيقة محشية بجبنه
الموزاريلا الطازجة مع
اللحومات المدخنة
أو الخضار



VITALIANO



DRINKS

المشروبات



مشروبات ساخنة

إسبريسو كلاسيك: قهوة مركزة بنكهة غنية.

دبل إسبريسو: جرعة مضاعفة من القوة والعمق.

قهوة تركية: نكهة شرقية أصيلة.

أميركانو كافيه: قهوة خفيفة ولسنة.

لاتيه: إسبريسو مع حليب مخملي.

كابتشينو: رغوة ناعمة ومذاق متوازن.

نسكافيه بالحليب: قهوة سريعة ناعمة ودافئة.

نسكافيه 3x1: خليط سريع التحضير.

نسكافيه بلاك: قهوة راكنة صافية.

ميلو: شوكولاتة بالحليب بطابع مالطي.

هوت شوكليت: شوكولاتة ساخنة غنية.

شاى وأعشاب.

شاى كلاسيك: نكهة تقليدية هادئة.

زهورات: أعشاب طبيعية مهدئة.

كونو وليمون: مزيج دافئ ومنعش.

مشروبات باردة

ليمونز نعنغ فريشر: عصير ليمونز طبيعي
مع أوراق النعنغ الطازجة، منعشر ولذيذ.

موهيتو كلاسيك / فراولات / باشر فروت:
موهيتو غازي بنكهات متعددة، خيارك الأمثل لأيام الصيف.

عصير برتقال طبيعي: عصير فريشر محضّر عند الطلب.

ميلك شيك (فانيلا / شوكولا / فراولات):

سميك، كريمي، ومليء بالنكهة.

آيس لايه / آيس كابتشينو:

قهوة باردة بطابع إيطالي، لمحبي الكافيين المثلج.

آيس تي غوف / ليمونز: منعشر وخفيف،

مثالي مع الوجبات.

مياه معدنية / مياه غازية: (صغيرة / كبيرة)

كولا - سبرايت - فانتا: (علبة)



VITALIANO