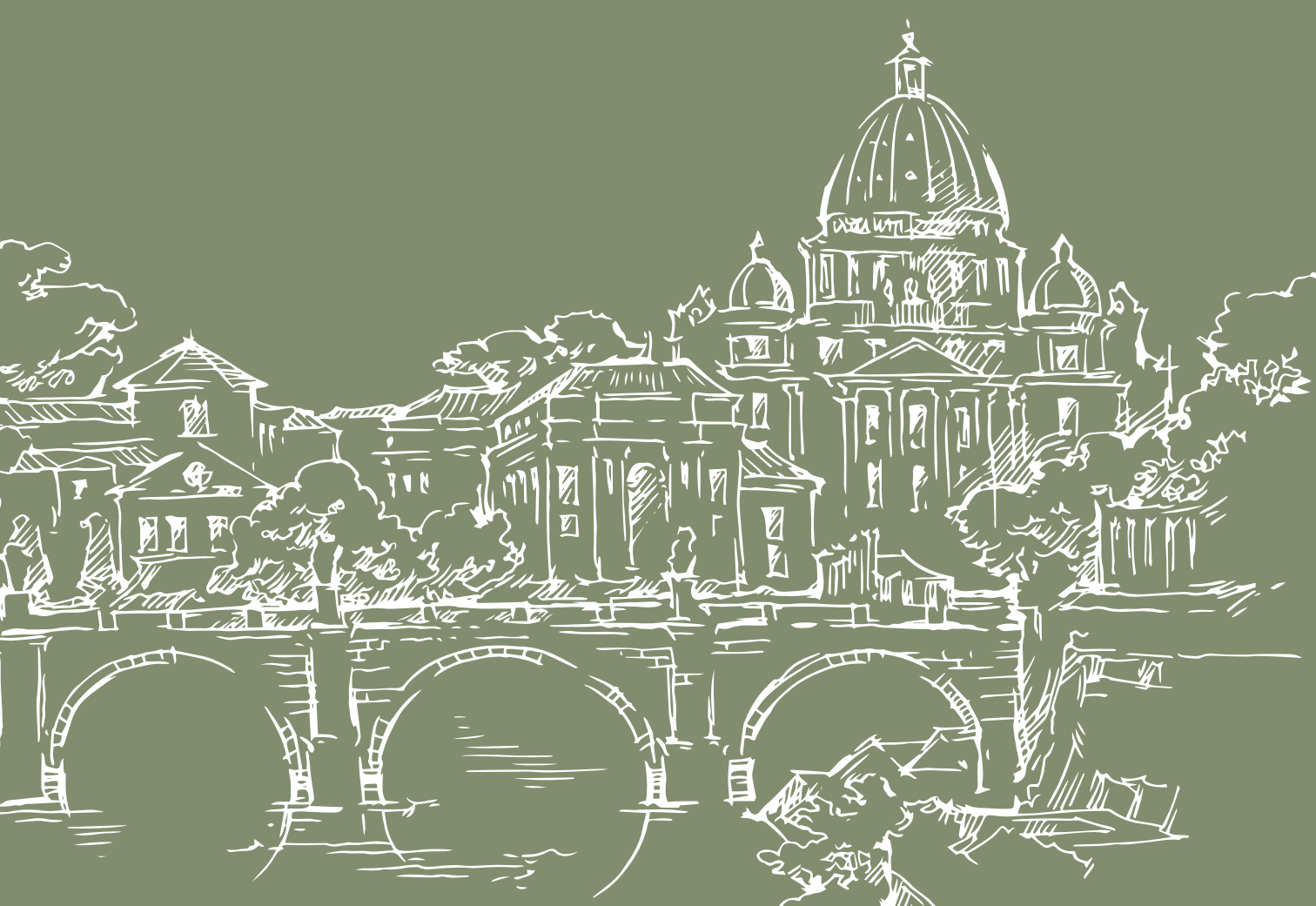
OSTERIA MARIO

ITALIAN RESTAURANT



Join the Tigrus Forest.
Together We Grow Hope!

From Saving Tigers to Growing Forests!

After the success of our tiger-saving initiative in the Far East,
we're proud to launch our new Tigrus Objective:

1 Million Trees!

For **just AED 30**, you can plant your own tree with our partner:
The Storey Group & EcoMatcher.
Every dirham goes 100% to planting trees, no profit, only impact.

Why it matters: Trees clean the air, fight climate change, restore ecosystems, and protect biodiversity.

Here's how it works:
- Ask your waiter to plant your tree
- Pay AED 30 (31.5 including VAT)
- Receive a unique QR code
- Log in to name your tree and follow its detailed journey online!

Tigrus
RESTAURANT HOLDING

TOGETHER FOR A BETTER FUTURE















INSALATE • السلطات • SALADS

Tropical
A refreshing salad with avocado, mango, and quinoa, enhanced by the crunch of pistachios and pine nuts, all brought together with a citrusy balsamic dressing.
69

سلطة تروبيكال
سلطة تضم شرائح الأفوكادو وقطع المانجو مع الكينوا، وتُزيَّن بالفستق والصنوبر، ويجمعها تتبيل بلسميك منعش بلمسة من الحمضيات.

Burrata Caprese
Creamy burrata with juicy Uzbek tomatoes
79

كابريزه مع بورّاتا
بورّاتا كريمية مع طماطم أوزبكية طرية

Ceasar Chicken / Shrimp
59/69

سيزر دجاج/روبيان

Greek salad
Tomatoes, onion and cucumber in a rich olive oil topped with feta and served with a slice of toasted wholemeal bread
52

سلطة يونانية
طماطم، بصل وخيار في زيت زيتون دسم مغطى بجبنة فِتا، تقدم مع شريحة من الخبز الكامل المحمص

FOCACCIA • خبز فوكاتشا • FOCACCIA

Focaccia on thin dough:

فوكاتشا على عجين رقيق مع:

Pesto
Freshly baked crispy focaccia with homemade pesto
28

بِستو
فوكاتشا طازجة مقرمشة مخبوزة مع صلصة البِستو الخاصة بالمطعم

Mozzarella
Freshly baked crispy focaccia with mozzarella
28

موتزارِلّا
فوكاتشا طازجة مقرمشة مخبوزة مع جبنة موتزارِلّا

Rosemary and sea salt
Freshly baked crispy focaccia with rosemary and seasalt
28

إكليل الجبل والملح البحري
فوكاتشا طازجة مقرمشة مخبوزة مع إكليل الجبل والملح البحري

Garlic and parmesan
Freshly baked crispy focaccia with garlic and parmesan
28

الثوم وجبنة بارميزان
فوكاتشا طازجة مقرمشة مخبوزة مع الثوم وجبنة بارميزان

ZUPPE • الحساء • SOUPS

Pumpkin cream soup with shrimps
With toasted pumpkin seeds and a hint of ginger
69

حساء كريمة اليقطين مع الروبيان
مع بذور اليقطين المحمصة ونفحة من الزنجبيل

Tomato soup with stracciatella cheese
59

حساء الطماطم بجبنة ستراتشاتِلّا

Chicken soup
With orecchiette pasta, thyme and a drizzle of pesto sauce
43

حساء الدجاج
مع معكرونة "أوريكيتّه" والزعتر ورشة من صلصة البيستو


Tropical - 69


Burrata Caprese - 79


Focaccia Pesto - 28


Tomato soup with stracciatella cheese - 59

New ★ جديد | Vegan نباتي بالكامل | Vegetarian نباتي | Contains Nuts يحتوي على المكسرات | Gluten Free خالي من الغلوتن | Spicy حار

Please inform our staff if you have any allergies or intolerance. We cannot guarantee that every dish is nut free. Thank you for your understanding.
يرجى إبلاغ موظفينا إذا كان لديكم أي حساسية أو ردود فعل تجاه بعض المكونات. لا يمكننا ضمان خلو كافة الأطباق من المكسرات. شكرًا على تفهمكم

PIZZA • البيتزا • PIZZA

We craft our own thin crust dough using real Italian soft wheat to create traditional 30cm pizzas that are light, delicious, and irresistibly crispy, embodying the hallmark of Roman-style pizza known for its ultra-thin, crunchy texture.

تتميز بيتزا أوستريا ماريو بقشرة رقيقة ومقرمشة، شهية وخفيفة! البيتزا الرقيقة والمقرمشة هي علامة مميزة لأسلوب البيتزا المعروفة باسم "بيتزا رومانا" والتي تعود أصولها إلى الطريقة التي تتبع في التحضير في مدينة روما.

Tomato Stracciatella
Crispy pizza with sweet tomatoes and molten mozzarella, topped with cool stracciatella, fragrant basil, and a splash of olive oil - light, fresh, and bursting with flavor.

68

بيتزا طماطم وسترشياتيلا
بيتزا مقرمشة مع طماطم حلوة وموزاريلا ذائبة، مغطاة بستراتشياتيلا باردة، ريحان عطِر ولمسة من زيت الزيتون خفيفة، طازجة وغنية بالنكهة.

BBQ
A bold and smoky pizza topped with juicy chicken, crispy bacon, sweet onions, fried mushrooms and rich mozzarella, finished with fresh arugula and parmesan.

68

باربكيو
بيتزا دجاج مدخن، فطر مقلي، لحم مقدد، بصل، موزاريلا وجرجير ومغطاة بالباريمسان

Margherita
Homemade tomato sauce, mozzarella, oregano and sundried tomatoes

58

مارغريتا
صلصة طماطم خاصة بالمطعم، جبنة موتزارِلّا، زعتر وطماطم مجففة

Ham and mushrooms
Paprika turkey ham and fried mushrooms with mozzarella and cheddar topped with oregano and parsley

68

لحم الحبش المدخن والفطر
لحم الحبش المدخن مع البابريكا والفطر المقلي مع جبنة موتزارِلّا وتشِدر، مغطى بالزعتر والبقدونس

Mario meat pizza
"Beef slices, grilled chicken breast, bacon, and hand picked rosemary "

74

بيتزا ماريو باللحم
شرائح لحم البقر، صدر دجاج مشوي، برزاولا، وإكليل الجبل المنتقى يدوياً

Four cheese with pear
Blue cheese, parmesan, mozzarella, and cheddar cheese, with caramelized pear. Sprinkled with walnuts and honey.

75

الأجبان الأربعة والأجاص
،جبنة زرقاء، جبنة بارميزان منعشة، جبنة موتزارِلّا، جبنة تشِدر عسل محلي جوز وشرائح أجاص مقرمشة

Forest mushrooms with truffle oil
An assortment of forest mushrooms with a drizzle of homemade truffle oil

55

فطر الغابة مع زيت الكمأة
مجموعة متنوعة من فطر الغابة مع رشة من زيت الكمأة الخاص بالمطعم

Pepperoni
Homemade tomato sauce topped with mozzarella and slices of beef pepperoni

64

البيبروني
صلصة طماطم طازجة مع جبنة موزاريلا وشرائح بيبروني بقري

Vegetarian Grillatta Pizza
Homemade pesto sauce with grilled vegetables and basil

55

بيتزا مع الخضراوات المشوية
صلصة البستو الخاصة بالمطعم مع الخضراوات المشوية


Four Cheese with Pear - 75


Pepperoni - 64


Margherita - 58


Ham and Mushroom - 68

New ★ جديد | Vegan نباتي بالكامل | Vegetarian نباتي | Contains Nuts يحتوي على المكسرات | Gluten Free خالي من الغلوتن | Spicy حار

PASTA • المعكرونة • PASTA

Classic/Mario's Grande

Arrabbiata Rigatoni 68/80
A bold and spicy rigatoni with sautéed garlic, chili, juicy tomatoes, and tender champignons, all tossed in a rich tomato sauce and topped with Parmesan and fresh basil.

ريغاتوني أرابياتا
ريغاتوني بصلصة طماطم حارة مميزة، مع ثوم مُشوَّح وفلفل حار، وطماطم طازجة وفطر طري، ممزوجة بإتقان، ومُزيَّنة بجبنة البارميزان والريحان الطازج.

Fettuccine Bolognese 65/77
Topped with a homemade bolognese sauce

فِتّوتشينِه بولونييزه
مغطاة بصلصة بولونييزه الخاصة بالمطعم

Carbonara 69/84
Italian tagliolini pasta with parmesan and fried beef bacon in a creamy sauce

كاربونارا
معكرونة تاليوليني الإيطالية مع جبنة بارميزان ولحم البقر المقدد المقلي في صلصة كريمية

Fettuccine with chicken and pesto 69/84
Fettuccine pasta topped with a grilled chicken breast and a homemade creamy fresh pesto sauce

فِتّوتشينِه بالدجاج وصلصة البِستو الكريمية
معكرونة فِتّوتشينِه مغطاة بصدر دجاج مشوي وصلصة بستو طازجة خاصة بالمطعم

Black pasta with seafood and caviar 86/104
Squid ink pasta with shrimps, sauteed squid and fresh clams in a creamy sauce topped with salmon caviar

معكرونة سوداء مع المأكولات البحرية
باستا بحبر الحبار مع الروبيان، وحبار سوتيه، ومحار طازج في صلصة كريمية، تُزيَّن بكافيار السلمون.

Lasagna with mushroom sauce 69
Layers of minced beef and creamy mushroom parmesan sauce

لازانيا مع صلصة الفطر
طبقات من اللحم البقري المفروم وصلصة الفطر الكريمية بجبنة بارميزان

Traditional Lasagna 69
Layered to perfection with meat ragù and creamy béchamel, topped with melted mozzarella and tomato sauce.

لازانيا كلاسيكية
طبقات متقنة من صلصة راجو اللحم وصلصة البشاميل الكريمية، ومغطاة بجبنة موزاريلا مذابة مع صلصة الطماطم.

Burrata Tagliolini ★ 94
Delicate tagliolini pasta tossed with ripe tomatoes, creamy burrata, and fresh basil.

تاليولِيني بالبوراتا ★
باستا تاليولِيني ناعمة مع طماطم ناضجة، بوراتا كريمية وريحان طازج.

Add chicken breast +AED 10, or shrimp +AED 15 **يوصى بإضافة صدور الدجاج 10 AED+ أو الروبيان 15 AED+**

RISOTTO • الريزوتّو • RISOTTO

Wild mushrooms risotto 75
With a homemade truffle sauce

ريزوتّو بالفطر البري
ريزوتّو بالفطر البري مع صلصة الكمأة الخاصة بالمطعم


Traditional Lasagna - 69


Black pasta with seafood and caviar - 86/104


Wild Mushroom Risotto- 75


Burratta Taglioni - 94

Please inform our staff if you have any allergies or intolerance. We cannot guarantee that every dish is nut free. Thank you for your understanding.
يرجى إبلاغ موظفينا إذا كان لديكم أي حساسية أو ردود فعل تجاه بعض المكونات. لا يمكننا ضمان خلو كافة الأطباق من المكسرات. شكرًا على تفهمكم

PIATTO PRINCIPALE • الطبق الرئيسي • MAIN COURSE

Chicken Cutlets ★
Served alongside velvety mashed potatoes

Full Roast Chicken (sharing) ★
Served with crispy potatoes and a hearty cacciatore sauce.

Salmon with mashed potatoes
Served with mashed potatoes, crisp asparagus, sun-dried tomatoes, and olives, finished with a citrus-fennel cream.

Beef Medallions
Served over creamy mashed potatoes, complemented by a rich balsamic demi-glace with capers and olives, and garnished with fried zucchini and aromatic rosemary oil.

Chicken Schnitzel
Golden-fried breaded chicken breast finished with sea salt, black pepper, and a side of crispy fries. Comes with Caesar sauce on the side.

Beef cheeks
Tender beef cheeks with a bulgar and celery risotto

Duck leg confit
With creamy mashed potatoes and a balsamic sauce

Chopped beef steak
Minced beef steak with fried spinach, mashed potatoes and cream parmesan sauce

Ribeye steak
With a homemade creamy peppercorn sauce

Chicken breast
Grilled chicken breast with sauteed broccoli, courgette and green beans, and mashed potato

كستلاتة الدجاج ★ — 69
تُقدَّم مع بطاطس مهروسة ناعمة وكريمية.

دجاج كامل مشوي للمشاركة ★ — 99
يُقدَّم مع بطاطس مقرمشة وصلصة كاتشاتوري غنية.

سالمون مع البطاطا المهروسة — 106
فيليه سلمون مشوي، يُقدَّم مع بطاطس مهروسة كريمية، وهليون وطماطم مجففة وزيتون، وتُسكب صلصة كريمية بالحمضيات والشمر.

ميداليونات لحم — 109
تُقدَّم مع بطاطس مهروسة كريمية، وصلصة بلسميك مع الكَبَر والزيتون، ومزيّنة بكوسا مقلية وزيت إكليل الجبل.

شينتزل دجاج — 89
صدر دجاج مغطى بالبقسماط ومقلي حتى يصبح ذهبيًا، مع رشة من ملح البحر والفلفل الأسود. يُقدَّم مع بطاطس مقلية مقرمشة وصلصة سيزر على الجانب.

خدود اللحم البقري — 83
خدود اللحم البقري الطرية مع ريزوتو البرغل والكرفس

كونفِت فخذ البط — 93
مع البطاطا المهروسة بالكريمة وصلصة البلسميك

شريحة لحم البقر المفروم — 83
مع السبانخ المقلية والبطاطا المهروسة وصلصة جبنة بارميزان والفلفل الأسود

شريحة لحم الضلوع (ريب آي) — 179
مع صلصة الفلفل الكريمية الخاصة بالمطعم

صدور الدجاج — 70
صدر دجاج مشوي مع البروكولي المقلي والكوسا والفاصوليا الخضراء والبطاطس المهروسة.


Chicken Schnitzel- 89


Full Roast Chicken - 99


Chicken Cutlets - 69


Beef Cheeks - 83

VERDURE • الخضراوات • VEGETABLES

Mashed potatoes
Creamy mashed potatoes with grated parmesan

Green vegetables and pesto
Grilled vegetables tossed in a homemade basil pesto

Grigliatta A selection of grilled vegetables — 40

بطاطا مهروسة — 20
بطاطا مهروسة كريمية مع جبنة بارميزان مبشورة

خضراوات وبِستو — 25
الخضروات المشوية الممزوجة بصلصة بِستو الريحان

غريلياتا مختارات الخضراوات المشوية

DESSERTS • الحلويات • DOLCI

Chocolate Fondant ★ Warm chocolate fondant with molten center, served with vanilla ice cream and fresh strawberries.	59
Coconut mousse with raspberry ★ Light coconut mousse with fresh raspberries and crunchy pistachios.	39
Caramelized Pear Blinis (Crepes) ★ Crepes with caramelized pears, cream and caramel drizzle	40
Tiramisu A twist on an Italian favourite. Freshly baked cookies soaked in coffee topped with fresh cream.	49
Cheesecake with berries Baked cheesecake topped with blueberries and raspberries with a sweet and salty caramel sauce.	55
Warm apple tart Flaky puff pastry topped with caramelised apples and artisanal vanilla ice cream.	49
Ice cream and sorbet Ask your waiter for today's selection of flavours	15

فوندان الشوكولاتة ★ فوندان الشوكولاتة الدافئ مع قلب لين، يُقدّم مع آيس كريم الفانيليا والفراولة الطازجة.	
موس جوز الهند بالتوت الأحمر ★ موس جوز هند خفيف مع توت أحمر طازج وفستق مقرمش.	
كريب بالإجاص المكرمل ★ كريب مع إجاص مكرمل، كريمة وصوص كراميل.	
تيراميسو مستوحاة من الحلوى الإيطالية المفضلة. بسكويت طازج مخبوز منقوع في القهوة ومغطى بالكريمة الطازجة	
تشيز كيك بالتوت والكراميل المملح	
فطيرة التفاح الدافئة عجين الفطير الرقيق المغطى بالتفاح المكرمل وآيس كريم الفانيليا المصنوع يدويًا	
أيس كريم وسوربيه تشكيلة النكهات المتوفرة اليوم	


Cheesecake- 55


Apple Tart - 49


Chocolate Fondant - 59

New ★ جديد | Vegan نباتي بالكامل | Vegetarian نباتي | Contains Nuts يحتوي على المكسرات | Gluten Free خالي من الغلوتن | Spicy حار

Please inform our staff if you have any allergies or intolerance. We cannot guarantee that every dish is nut free. Thank you for your understanding.
يرجى إبلاغ موظفينا إذا كان لديكم أي حساسية أو ردود فعل تجاه بعض المكونات. لا يمكننا ضمان خلو كافة الأطباق من المكسرات. شكرًا على تفهمكم



CUISINE LOVED BY ITALIANS

The aroma of salty wind, hot sun, ripe tomatoes, sweet cinnamon buns and fragrant orange trees in bloom – this is the essence of Italy.

At Osteria Mario in the heart of UAE, we bring you the most beloved Italian dishes including pizza, cacciucco (a spicy tomato soup withseafood), pasta, and risotto topped with parmigiano, Caprese salad with sweet tomatoes.

Of course, we cannot forget about Tiramisu with dark chocolate curls for dessert and strong ristretto to help you digest your meal.

As children adore pizza and pasta, we have a specially designed menu for them.

With love, Mario

المطبخ الذي يحبه الإيطاليون

عبير الرياح البحريةالمالحة والشمس الساخنة والطماطم الناضجة والكعكات الشهية بنكهة القرفة الحلوة وأشجار البرتقال العطرة المزهرة - كلها تعكس الروح الإيطالية

نقدم لكم في مطعم أوستريا ماريو في قلب الإمارات العربية المتحدة أشهى الأطباق الإيطالية المحبوبة بما في ذلك البيتزا والكاتشوكو (حساء الطماطم الحار مع المأكولات البحرية) والمعكرونة والريزوتّو المغطى بالبارميجانو وسلطة الكابريزِه مع الطماطم الحلوة

وبالطبع، لا يمكننا أن ننسى التيراميسو مع الشوكولاتة الداكنة للتحلية وقهوة الريسترِتّو القوية للاستمتاع أثناء الهضم

وبما أن الأطفال يعشقون البيتزا والمعكرونة، فلدينا قائمة طعام مصممة خصيصاً لهم

مع كل الحب، ماريو