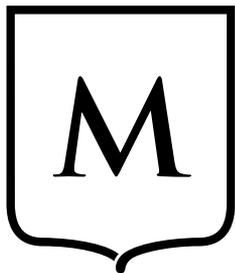


# MARGHERITA

*pizzeria del quartiere dal 1959*



## LA STORIA DEL NOSTRO MENU

Oswaldo was born in 1924 in Massa Lubrense, a small fishing village near Naples in southern Italy. He grew up to be a charming man, with an unbridled passion for food. Shortly after finding the love of his life Agata, he decided to open a small pizzeria as a gift to her. Agata dedicated her pizzeria to Queen “Margherita” of Savoy naming it after her.

1959 was a special year to the happy couple. The opening of the pizzeria and the birth of their son Giovanni who inherited the family’s passion for cooking. Over the years, Giovanni learnt his mother’s recipes and decided to share them with the world. His aim was and still is to recreate the authentic taste of his mother’s cooking.



Mozzarelline indorate alla Napoletana

## Antipasti & Insalate

Appetizers & Salads

QAR

	125gr	250gr
<b>Burrata Pugliese con Pomodorini</b> <i>Creamy mozzarella with side salad, cherry tomatoes and pesto sauce</i>	72	114
<b>Insalata Caprese</b> <i>Caprese salad with buffalo mozzarella, tomatoes and basil</i>		56
<b>Mozzarelline indorate alla Napoletana</b> <i>Fried mozzarelline with bread crumbs, Neapolitan style</i>		45
<b>Calamari alla Griglia</b> <i>Grilled calamari with side salad and lemon dressing</i>		49
<b>Frittura di Gamberi e Calamari con Verdure</b> <i>Mixed fried shrimps, calamari and vegetables</i>		61
<b>Insalata di Rucola</b> <i>Rocca salad with roasted cherry tomatoes and parmesan cheese</i>		48
<b>Parmigiana di Melanzane</b> <i>Sliced eggplant baked with tomato sauce and rosemary</i>		58
	Salmon	Chicken
<b>Insalata Cesare di Salmone o Pollo</b> <i>Caesar salad with smoked salmon or grilled chicken</i>	65	57
<b>Carpaccio di Manzo</b> <i>Raw beef carpaccio with artichokes, black truffle and parmesan cheese</i>		74
<b>Involtini di Bresaola</b> <i>Bresaola and buffalo mozzarella rolls, mushrooms, rocca and lemon dressing</i>		65
<b>Insalata di Quinoa con Gamberi</b> <i>Quinoa salad with cherry tomatoes, shrimps and orange dressing</i>		62
<b>Insalata con Caprino e Mele</b> <i>Goat cheese salad with apple and honey mustard dressing</i>		58
<b>Bruschetta Classica</b> <i>Toasted bread topped with cherry tomatoes and pesto sauce</i>		42
<b>Insalata di Manzo e Verdure</b> <i>Sliced beef bites and roasted vegetables salad with balsamic vinegar</i>		70
<b>Carpaccio di Salmone Affumicato</b> <i>Smoked salmon with fennel, grapefruit and orange</i>		68



Salmone

## Bruschettone

QAR

### Salmone

68

*Smoked salmon, avocado, cherry tomatoes and capers*

### Burrata e Funghi

72

*Burrata, sautéed mushrooms, rocca and balsamic vinegar*

### Melanzane e Caprino

64

*Sautéed diced eggplant with cherry tomatoes, creamy goat cheese and ricotta salata*



Crema di Funghi con Crostini

## Zuppe Soups

QAR

### Minestrone di Verdure

40

*Traditional fresh vegetables soup*

### Crema di Funghi con Crostini

43

*Creamy mushroom soup with homemade crostons and olive oil*

### Fumetto di Pesce

56

*Fish soup flavored with lemon*

# Primi Piatti Pastas & Risottos

QAR

<b>Linguine Gamberi</b> <i>Linguine with shrimps and pink sauce</i>	68
<b>Gnocchi ai Quattro Formaggi</b> <i>Four cheese gnocchi</i>	68
<b>Penne all' Arrabbiata</b> <i>Penne in a spicy tomato sauce</i>	55
<b>Ravioli alla Burrata con Crema di Pesto</b> <i>Ravioli stuffed with burrata in a creamy pesto sauce</i>	72
<b>Spaghetti al Pomodoro e Basilico</b> <i>Spaghetti with cherry tomatoes and basil</i>	52
<b>Linguine Vero Pesto</b> <i>Linguine with pesto sauce, green beans and potatoes</i>	59
<b>Tagliolini al Tartufo Nero</b> <i>Tagliolini pasta with black truffle and creamy sauce</i>	93
<b>Penne con Ragù di Pollo e Funghi Misti</b> <i>Penne with chicken and mushrooms ragù with creamy sauce</i>	71
<b>Paglia e Fieno Tacchino e Funghi</b> <i>Homemade tagliatelle with turkey, mushrooms and white sauce</i>	68
<b>Tagliolini Verdi al Salmone</b> <i>Green tagliolini pasta with salmon in a creamy sauce</i>	72
<b>Linguine ai Frutti di mare</b> <i>Linguine with seafood and tomato sauce</i>	78
<b>Rigatoni Pasticciati</b> <i>Rigatoni with beef ragù, béchamel sauce and ricotta salata</i>	68
<b>Gnocchi Gratinati alla Sorrentina</b> <i>Oven baked gnocchi with tomato sauce and mozzarella</i>	60
<b>Crespoline agli Spinaci</b> <i>Crepes with spinach, ricotta and parmesan cheese sauce</i>	65
<b>Risotto al Limone con Gamberi</b> <i>Rice with shrimps and lemon</i>	73
<b>Risotto ai Funghi di Bosco</b> <i>Rice with fresh mushrooms</i>	71
<b>Tagliatelle Fresche alla Bolognese</b> <i>Fresh tagliatelle with Bolognese sauce</i>	65



Ravioli alla Burrata con Crema di Pesto



<b>Pizze</b> Pizzas	QAR
<b>Margherita</b> <i>Mozzarella, tomato sauce and basil</i>	57
<b>Bufala</b> <i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, tomato sauce and basil</i>	68
<b>Tacchino Funghi</b> <i>Turkey, mushrooms, mozzarella and tomato sauce</i>	68
<b>Diavola</b> <i>Spicy pepperoni, mozzarella and tomato sauce</i>	68
<b>Mari e Monti</b> <i>Shrimps, mushrooms, mozzarella and tomato sauce</i>	70
<b>Norcina</b> <i>Black truffles, mushrooms, buffalo mozzarella and truffle cream</i>	93
<b>Vegetariana</b> <i>Grilled vegetables, roasted cherry tomatoes, mozzarella and tomato sauce</i>	62
<b>Quattro Formaggi</b> <i>Mozzarella, provolone, gorgonzola and goat cheese</i>	70
<b>Bresaola</b> <i>Bresaola, mozzarella, rocca, tomato sauce and parmesan cheese</i>	67
<b>Siciliana</b> <i>Spicy pepperoni, eggplant, ricotta salata, mozzarella and tomato sauce</i>	70
<b>Bianca al Salmone</b> <i>Smoked salmon, buffalo mozzarella, rocca salad and cherry tomatoes</i>	72
<b>Calzone</b> <i>Turkey, mushrooms, mozzarella and tomato sauce</i>	67
<b>Boscaiola</b> <i>Mushroom mix, mozzarella and tomato sauce</i>	68
<b>Salentina</b> <i>Burrata, artichokes, olives, sundried tomatoes, mozzarella, tomato sauce and basil</i>	76

Filetto di Manzo con Funghi



## Secondi Piatti Main Courses

QAR

### Petti di Pollo con Funghi

*Chicken breast with creamy mushroom sauce and spinach*

89

### Cotoletta alla Milanese

*Veal escalope "Milanese Style" with side salad*

98

### Tagliata di Manzo

*Slices of grilled beef rib eye with rocca salad and parmesan cheese*

111

### Filetto di Manzo con Funghi

*Grilled beef fillet with creamy mushroom sauce and mashed potatoes*

109

### Mezzo Galletto alla Griglia con Patate Novelle

*Half grilled chicken with roasted baby potatoes*

88

### Scaloppine di Vitello al Limone

*Thinly sliced veal with lemon sauce, mashed potatoes and spinach*

98

### Branzino con Verdure

*Sea bass fillet with vegetables and saffron sauce*

102

### Trancio di Salmone con Asparagi e Pesto

*Grilled salmon fillet served with asparagus, potatoes and creamy pesto sauce*

96



Trancio di Salmone con Asparagi e Pesto

## Contorni Side Dishes

QAR

### Melanzane a Funghetto

*Diced eggplant with cherry tomatoes and basil*

26

### Funghi Misti di Stagione Saltati

*Sautéed mushrooms with garlic and olive oil*

26

### Patate Fritte

*Potato fries*

24

### Purè di Patate

*Homemade mashed potatoes*

21

### Patate Novelle al Forno

*Roasted baby potatoes with rosemary, garlic and olive oil*

25

Tiramisu



## Dolci Desserts

QAR

### Pizza Nutella

*Nutella spread with crushed hazelnut*

58

### Fondente al Gianduia

*Hazelnut melted cake with vanilla ice cream*

48

### Tiramisu

*Classic Italian tiramisu*

48

### Torta Caprese

*Traditional Italian chocolate and almond cake with vanilla ice cream*

43

### Crema Bruciata al Limone

*Lemon crème brûlée*

45

### Macaron al Pistacchio con Insalata di Fragole

*Macaron filled with pistachio ice cream and strawberry salad*

48

### Gelati e Sorbetti (3 Scoops)

*Selection of ice creams and sorbets*

33

# Bevande Drinks

QAR

	Espresso	16
	Lungo	16
	Doppio	20
	Ristretto	16
Calde Hot	Macchiato	18
	Cappuccino	22
	Americano	19
	Caffè Latte	22
	Hot Chocolate	24
	Tea & Herbal Fusion	18
	Soft Drinks	14
	Acqua Panna 0.5 Lt	14
Fredde Cold	Acqua Panna 1 Lt	21
	San Pellegrino 0.5 Lt	19
	Ice Tea <i>(Peach or Lemon)</i>	20
	Red Bull	25
	Orange	28
	Apple	26
	Carrot	26
	Mango	28
Succhi Di Frutta Fruit Juices	Strawberry	32
	Strawberry and Banana	34
	Mango and Strawberry	34
	Lemonade	30
	Minted Lemonade	32
	Strawberry Lemonade	35
	Virgin Mojito	34
	<i>Mint, lime, brown sugar and 7up</i>	
Mocktails	Strawberry Mojito	36
	<i>Strawberry, mint, lime, brown sugar and 7up</i>	

# المشروبات

ريال قطري

١٦	اسبرسو
١٦	لونجو
٢٠	دوبيو
١٦	ريستريتو
١٨	ماكياتو
٢٢	كابوتشينو
١٩	أميريكانو
٢٢	كافيه لاتيه
٢٤	شوكولاتة ساخنة
١٨	شاي بنكهات متعددة

## قهوة

١٤	مشروبات غازية
١٤	أكوا بانا صغيرة
٢١	أكوا بانا كبيرة
١٩	سان بيلغرينو صغيرة
٢٠	آيس تي (خوخ أو ليمون)
٢٥	ريد بول

## مشروبات باردة

٢٨	برتقال
٢٦	تفاح
٢٦	جزر
٢٨	مانغو
٣٢	فراولة
٣٤	فراولة وموز
٣٤	مانغو وفراولة
٣٠	ليموناضة
٣٢	ليموناضة بالنعناع
٣٥	ليموناضة بالفراولة

## عصير الفواكه

٣٤	فيرجين موهيتو
	نعناع ، ليمون ، سكر أسمر وسفن أب
٣٦	موهيتو الفراولة
	فراولة ، ليمون ، سكر أسمر وسفن أب

## موكتيلز

## الأطباق الجانبية

ريال قطري

٢٦

بادنجان ، طماطم كرزية وحبق

٢٦

فطر  
فطر مقلي مع الثوم وزيت الزيتون

٢٤

بطاطا مقلية  
بطاطا مقلية

٢١

بطاطا بوريه  
بطاطا مهروسة

٢٥

بطاطا بالفرن  
بطاطا محمصة مع إكليل الجبل والثوم وزيت زيتون



تيراميسو

ريال قطري

## الحلويات

٥٨

نوتيل بيتزا  
نوتيل وبنديق

٤٨

فندنت  
كعكة شوكولاتة البندق مع آيس كريم الفانيليا

٤٨

تيراميسو  
تيراميسو الإيطالي الكلاسيكي

٤٣

تورتا كابرسي  
كعكة الشوكولاتة واللوز الإيطالي الكلاسيكي مع آيس كريم الفانيليا

٤٥

كريم بروليه  
كريمة الليمون مع الكراميل

٤٨

مكرون  
المكرون الايطالية محشوة مع الآيس كريم بالفستق مع سلطة الفراولة

٣٣

آيس كريم ومثلجات (٣ انواع من اختيارك)  
تقدم بنكهات مختلفة

فيليتو دي مانزو مع الفطر والكريمة



## الأطباق الرئيسية

ريال قطري

٨٩

صدر الدجاج مع صلصة الفطر والكريمة  
صدر دجاج مشوي مع صلصة الفطر والكريمة والسبانخ

٩٨

كستلاتة على طريقة ميلانو  
لحم عجل اسكالوب على طريقة ميلانو مع سلطة جانبية

١١١

شرائح لحم البقر  
شرائح لحم البقر المشوية مع سلطة الجرجير وجبنة البارميزان

١٠٩

فيليتو دي مانزو مع الفطر والكريمة  
لحم بقري مشوي مع صلصة الفطر والكريمة وبطاطا مهروسة

٨٨

ميزو غاليتو  
نصف دجاجة مشوية مع بطاطا صغيرة مشوية

٩٨

سكالوبيني دي فيتيلو  
شرائح رقيقة من لحم العجل مع صلصة الليمون ، بطاطا مهروسة وسبانخ

١٠٢

سي باس مع الخضار  
فيليه سمك القاروص مع خضار وصلصة الزعفران

٩٦

سلمون مع الهليون والحبق  
سمك سلمون فيليه مشوي يقدم مع الهليون ، بطاطا وصلصة الحبق



سلمون مع الهليون والحبق



## البيتزا

ريال قطري

٥٧

**مارغريتا**

جبنة الموزاريلا ، صلصة الطماطم والحبق

٦٨

**بوفالا**

جبنة بوفالا موزاريلا ، طماطم كرزية ، صلصة الطماطم والحبق

٦٨

**حبش وفطر**

حبش ، فطر ، جبنة الموزاريلا وصلصة الطماطم

٦٨

**ديافولا**

سجق حار ، جبنة الموزاريلا وصلصة الطماطم

٧٠

**ماري أي مونتي**

روبيان ، فطر ، جبنة الموزاريلا وصلصة الطماطم

٩٣

**نورتشينا**

شراخ فطر الكما الأسود ، جبنة الموزاريلا وكرمة فطر الكما

٦٢

**نباتية**

خضار مشوية ، طماطم كرزية مشوية ، جبنة الموزاريلا وصلصة الطماطم

٧٠

**كواترو فورماجي**

بيتزا الأجبان الأربعة

٦٧

**بريزاولا**

لحم بقر مجفف ، جبنة الموزاريلا ، جرجير ، صلصة الطماطم وجبنة البارميزان

٧٠

**سيتشيليانا**

سجق حار ، باذنجان ، جبنة الريكوتا ، جبنة الموزاريلا وصلصة الطماطم

٧٢

**بيانكا السلمون**

سمك السلمون المدخن ، جبنة بوفالا موزاريلا ، سلطة الجرجير مع الطماطم الكرزية

٦٧

**كالزوني**

حبش ، فطر ، جبنة الموزاريلا وصلصة الطماطم

٦٨

**بوسكاويولا**

فطر على أنواعه ، جبنة الموزاريلا وصلصة الطماطم

٧٦

**سالنتينا**

جبنة البوراتا ، خرشوف ، زيتون ، طماطم مجففة ، جبنة الموزاريلا ، صلصة الطماطم والحبق

## الباستا والريزوتو

ريال قطري

- ٦٨ لينغويني الروبيان  
باستا اللينغويني والروبيان بالصلصة الزهرية
- ٦٨ نيوكي اربعة اجبان  
نيوكي مع أربعة أنواع من الجبنة
- ٥٥ بيني أراياتا  
معكرونة البيني بصلصة الطماطم الحارة
- ٧٢ رافولي البورتا مع صلصة كريمه الحبق  
معكرونة الرافولي محشية بجبنة البورتا مع صلصة كريمه الحبق
- ٥٢ سباغيتي مع صلصة الطماطم  
معكرونة السباغيتي مع صلصة الطماطم الكرزية والحبق
- ٥٩ لينغويني مع صلصة الحبق  
معكرونة اللينغويني مع صلصة الحبق ، فاصوليا خضراء وبطاطا
- ٩٣ تاليوليني مع فطر الكمأ الاسود  
معكرونة التاليوليني مع فطر الكمأ الاسود وصلصة الكريمة
- ٧١ بيني الدجاج والفطر  
معكرونة البيني مع شرائح الدجاج ، الفطر وصلصة الكريمة
- ٦٨ تالياتيلي الحيش والفطر  
معكرونة التالياتيلي مع الحيش ، الفطر وصلصة الكريمة
- ٧٢ تاليوليني مع السلمون  
معكرونة التاليوليني الخضراء مع سمك السلمون وصلصة الكريمة
- ٧٨ لينغويني ثمار البحر  
معكرونة اللينغويني مع ثمار البحر وصلصة الطماطم
- ٦٨ ريغاتوني باستتشياني  
معكرونة الريغاتوني بصلصة البولونيز والبشاميل مع جبنة الريكوتا
- ٦٠ نيوكي على طريقة سورينتو  
معكرونة نيوكي مخبوزة بالفرن مع صلصة الطماطم وجبنة الموزاريلا
- ٦٥ كريسبوليني بالسبانخ  
فظائر بالسبانخ ، ريكوتا وصلصة البارميزان
- ٧٣ ريزوتو بالروبيان والليمون  
أرز ايطالي بالروبيان وصلصة الليمون
- ٧١ ريزوتو الفطر  
أرز ايطالي يقدم مع الفطر
- ٦٥ تالياتيلي بولونيزي  
تالياتيلي مع صلصة البولونيز





السلمون

## البروسكيتوني

ريال قطري

٦٨

السلمون

سلمون مدخن ، أفوكادو ، طماطم كرزية وكابر

٧٢

البوراتا والفطر

جبنة البوراتا ، فطر مقلي ، جرجير وخل البلسميك

٦٤

الباذنجان وجبنة الماعز

قطع الباذنجان المقلية مع الطماطم وجبنة الماعز وريكوتا



حساء الفطر

## الحساء

ريال قطري

٤٠

حساء الخضار

خضار طازجة تقليدية

٤٣

حساء الفطر

فطر ، كريمة ، خبز محمص وزيت الزيتون

٥٦

حساء السمك

ثمار البحر بنكهة الليمون



## المقبلات والسلطات

ريال قطري

٢٥٠ غ  
١١٤

١٢٥ غ  
٧٢

جبنة البوراتا مع الطماطم  
كريمة الموزاريللا مع سلطة جانبية ، طماطم وصلصة الحبق

٥٦

سلطة الكابريسي  
قطع من جبنة الموزاريللا ، طماطم وحبق

٤٥

موزاريليني على طريقة نابولي  
جبنة الموزاريللا مقلية مع فتات الخبز على الطريقة النابوليتانية

٤٩

كالاماري مشوي  
مع صلصة الليمون

٦١

روبيان وكالاماري مقلي  
خليط من الروبيان والكالاماري المقلي مع الخضار

٤٨

سلطة روكا  
جرجير ، طماطم كرزية مشوية وجبنة البارميزان

٥٨

بارميجيانا  
شرائح الباذنجان المشوية ، صلصة الطماطم ، جبنة الموزاريللا

دجاج  
٥٧

سلمون  
٦٥

سلطة السيزر  
سلطة السيزر مع السلمون المدخن أو الدجاج المشوي

٧٤

كارباتشيو دي مانزو  
لحم بقر نيء مع الخرشوف وفطر الكما الأسود وجبنة البارميزان

٦٥

لغات البريزاولا  
لغات من لحم البقر المجفف وجبنة الموزاريللا ، فطر ، جرجير وصلصة الليمون

٦٢

سلطة الكينوا مع الروبيان  
طماطم كرزية وصلصة البرتقال

٥٨

سلطة جبنة الماعز والتفاح  
مع صلصة الخردل العسلي

٤٢

بروسكيتا التقليدية  
خبز محمص مغطى بالطماطم والحبق

٧٠

سلطة دي مانزو والخضار  
شرائح لحم البقر والخضار المشوية مع خل البلسميك

٦٨

كارباتشيو السلمون المدخن  
سمك السلمون المدخن مع شومر ، جريب فروت وبرتقال

# مارغريتا

بيتزيريا دِل كارتيرِ دَل ١٩٥٩



## قِصتنا

ولد أوزفالدو كازا عام ١٩٢٤ في ماسا لوبرينزي ، وهي قرية صغيرة لصيد الأسماك بالقرب من مدينة نابولي في جنوب إيطاليا . نشأ وكبير ليكون رجل جذاب ، مع عاطفة جامحة للطعام . عشر على حب حياته ، أجاتا وقرر أوزفالدو فتح مطعم صغير للبيتزا كهدية لأجاتا . قررت أجاتا اهداء اسم المطعم للملكة مارغريتا .

١٩٥٩ كان عاما مهما في حياة أوزفالدو وأجاتا . فتح مطعم بيتزا صغير ورؤية ولادة ابنتهما الأول جيوفاني الذي ورث حب العائلة للطبخ . ومع مرور السنوات ، تعلم جيوفاني وصفات والدته في الطهي وقرر أن يشاركها مع العالم . كان هدفه إعادة المذاق الرائع لطبخ والدته .