

# Arva

## Menu

### Gli Antipasti The Starters Les entrées

Calamari & Gamberi Fritti 300  
Fried squid and prawns with  
courgettes and oranges  
*Friture de calamars et gambas avec courgettes  
et oranges*

Carpaccio di Branzino 240  
Sea bass carpaccio, citrus and shaved fennel  
*Carpaccio de bar, agrumes et salade de fenouil*

burrata (v) 240  
Burrata cheese, eggplant  
'caponata style' and rocket  
*Fromage burrata, aubergine 'style  
caponata' et la roquette*

zuppa di sedano rapa (v) 180  
Celeriac soup, truffle oil, walnuts  
*Soupe de cèleri rave, huile de truffe et noix*

Battuta di Manzo 216  
Beef tartare, capers, shallots and Venetian dressing  
*Tartare de bœuf, capres,  
échalotes et dressing Vanitie*

### Le Paste The Pastas Les pates

Ravioli Ricotta & Spinaci 210  
Homemade ravioli, butter and sage  
*Raviolis maison, beurre et sauge*

Gnocchi Datterino & Rocket (v) 195  
Homemade potato gnocchi, datterino, tomatoes,  
red onions and rocket  
*Gnocchi de pommes de terre maison, tomates  
Datterino oignons rouges et roquette*

Risotto allo zafferano (V) 225  
Safran risotto and zucchini puree  
*Risotto au Safran, et purée de courgette*

Tagliatelle al Ragout 330  
Beef ragout tagliatelle and 36  
months aged Parmesan  
*Tagliatelle au ragout de bœuf et  
Parmesan affiné 36 mois*

linguini 'genovese' di polpo 240  
Linguine pasta, octopus ragout and red wine  
*Linguine, ragoût de poulpe et vin rouge*

### I Secondi The Mains Les Plats

Suprema di Pollo 240  
Chicken supreme, mash potatoes,  
spinach, lemon jus  
*Supreme de poulet, purée, épinards et jus au citron*

Filetto di Manzo 360  
Beef fillet, roast endive and beef jus  
*Filet de bœuf, endives rôties et jus de bœuf*

Rombo al Vapore 300  
Slow cook fillet of turbo, leeks  
and Puttanesca sauce  
*Filet de turbot lente cuisson,  
poireaux et sauce Puttanesca*

Branzino Scottato 372  
Pan fried seabass, prawns,  
fennel sauce and spinach  
*Bar poêlé, gambas, sauce de fenouil et épinards*

### Contorni The Sides Les garnitures

Spinaci Ripassati (v) 75  
Pan fried spinach  
*Epinards poêlés*

Insalata Verde (v) 75  
Mix green salad  
*Salade verte mixte*

Puree di Patate (v) 75  
Mash potato  
*Purée de pommes de terre*

Insalata di Pomodori (v) 75  
Tomatoes, red onion and basil  
*Tomates, oignons rouges et basilic*

# Moroccan Menu

## Starters Les entrées

Harira Marrakchia 180  
Traditional Moroccan soup  
*Soupe traditionnelle Marocaine*

Shlada Maghribia (v) 210  
Selection of Moroccan salads  
*Sélection de salades Marocaines*

Briouates 375  
Selection of Moroccan briouates  
*Selection de briouates Marocaines*

Amanjena Pastilla 375  
Seafood pastilla  
*Pastilla aux fruits de mer*

Chicken Pastilla 345  
Chicken and almond pastilla with cinnamon  
*Pastilla au poulet, amandes et cannelle*

## To Share a partager

To be pre-ordered 24H in advance  
*A précommander 24h en avance*

Lamb Mechoui 900  
Confit lamb shoulder, pan fried vegetables  
*Epaule d'agneau confite, légumes sautés*

Djaj M'aamer 750  
Stuffed chicken with saffron potatoes  
*Poulet farci servi avec pommes de terre au saffran*

Darii M'aamer 1200  
Whole sea bass stuffed with seasonal vegetables  
*Bar entier farci servi avec légumes de saison*

## Main Courses Les Plats

Tanjia Marrakchia 345  
Slow cooked beef Shank, Taliouine saffron  
*Jarret de bœuf braisé, safran de Taliouine*

Amanjena Royal Couscous 468  
Royal couscous with lamb, sausages, chicken,  
Vegetables and caramelized onions  
*Couscous Royal avec agneau, saucisses, poulet, légumes et oignons caramélisés*

Sidi Bouothmane Chicken Tajine 360  
Chicken tagine garnished with baby potatoes,  
olives and candied lemon  
*Tajine de poulet garni de pommes nouvelles, olives et citron confit*

Lamb Shank Tajine 444  
Lamb tagine with almonds and candied onions  
*Tajine d'agneau aux amandes et oignons confits*

Seabass Tajine 465  
Tagine with sea bass with Argan oil, peppers  
and chermoula  
*Tajine au bar à l'huile d'Argan, poivrons et chermoula*

Vegetable Tajine (v) 225  
Seasonal vegetable tagine  
*Tajine de légumes de saison*