

Gli Antipasti The Starters Les Entrées

Calamari & Gamberi Fritti (g) Deep-fried squid and prawns <i>Friture de calamars et gambas</i>	300
Tartare di Branzino Sea bass tartare, cucumber, Granny Smith apple, mint, chili <i>Tartare de bar, concombre, pomme Granny Smith, menthe, chili</i>	300
Burrata Caponata (v, g, d) Burrata, eggplant 'caponata style', rocket <i>Fromage burrata, aubergine 'style caponata', roquette</i>	270
Zuppa di Castagne & Sedano (v, n) Chestnut and celery cream soup <i>Velouté de châtaignes et céleri</i>	180
Vitello Tonnato Slow cooked veal, tuna sauce, caper berries <i>Veau braisé, sauce au thon, baies de câpres</i>	270
Gnocco Fritto & Prosciutto (g, d) Italian deep-fried triangle dough, dry-cured ham <i>Petits beignets de pâte à pain frits, jambon cru séché</i>	270

Le Paste The Pastas Les Pâtes

Ravioli del Plin in Brodo (g, d) Homemade beef and veal ravioli, mushrooms, beef broth <i>Raviolis aux bœuf et veau maison, champignons, bouillon de boeuf</i>	330
Gnocchi alla Sorrentina (v, g, d) Homemade potato gnocchi, mozzarella di bufala, tomato sauce, parmesan <i>Gnocchi de pommes de terre maison, mozzarella buffalo, sauce tomate, parmesan</i>	300
Risotto alla Zucca & Gorgonzola (v, d) Pumpkin risotto, light gorgonzola <i>Risotto à la citrouille, gorgonzola doux</i>	330
Tagliatelle Bolognese (g, d) Beef ragout tagliatelle, 24 months Parmigiano <i>Tagliatelles aux ragoût de bœuf, Parmesan 24 mois</i>	330
Linguine al Granchio & Bottarga (g) Crabmeat linguine, dry fish eggs, chili <i>Linguines au crabe, œufs de poisson séchés, chili</i>	390
Bottoni all'Astice (g) Homemade button-shaped lobster ravioli, celeriac purée, tarragon oil <i>Raviolis "boutons" à l'homard maison, purée de céleri-rave, huile d'estragon</i>	450

I Secondi The Mains Les Plats

Scaloppine di Pollo al Limone (g, d) Chicken escalopes, lemon butter sauce, roasted baby potatoes <i>Escalopes de poulet, sauce beurre citron, pommes de terre nouvelles rôties</i>	300
Rombo al Vapore (g) Slow cooked turbot fillet, cauliflower cream, saffron sauce, sauteed spinach <i>Filet de turbot cuit lentement, crème de chou-fleur, sauce au safran, poêlée d'épinards</i>	390
Branzino Scottato Pan-fried seabass, olives, tomatoes, capers, potatoes, fish broth <i>Bar poêlé, olives, tomates, câpres, pommes de terre, bouillon de poisson</i>	435
Cotoletta alla Milanese (g, d) Deep-fried crumbed veal cutlet, rocket and cherry tomato salad <i>Côte de veau panée frite, salade de roquette et tomates cerises</i>	480
Filetto di Manzo Beef fillet, grilled asparagus, onion puree, beef jus <i>Filet de bœuf, asperges grillées, purée d'oignon, jus de bœuf</i>	380

Cipolla Fondente (v, d) Candied onions, parmesan cream, egg yolk, bread croutons <i>Oignons confits, Crème de parmesan, jaune d'œuf, croûtons de pain</i>	255
---	-----

Contorni The sides Les Garnitures

Spinaci Ripassati (vg) Pan-fried spinach <i>Poêlée d'épinards</i>	90
Insalata Verde (vg) Green salad <i>Salade verte</i>	90
Purée di Patate (v, d) Mashed potato <i>Purée de pommes de terre</i>	90
Polenta al Latte (v, d) Milk polenta <i>Polenta au lait</i>	90
Insalata di Pomodori (vg) Tomato salad <i>Salade de tomates</i>	90
Broccoli Grigliati (vg) Grilled broccoli <i>Brocolis grillés</i>	90

Moroccan Menu

Starters Les Entrées

Harira Marrakchia (g) Traditional Moroccan soup <i>Soupe traditionnelle Marocaine</i>	195
Chorba Fassia (vg) Vegetable soup, rice vermicelli, ginger <i>Soupe aux légumes, vermicelles de riz, gingembre</i>	180
Shlada Maghribia (vg) Traditional Moroccan salads <i>Salades Marocaines traditionnelles</i>	225
Briouates (g, d) Deep-fried Moroccan puff pastries filled with shrimp, beef kefta, chicken, cheese and vegetables <i>Nems Marocaines aux crevettes, kefta de boeuf, poulet, fromage et légumes</i>	375
Kwirates de Sardines (g) Deep-fried balls filled with sardines <i>Boulettes de sardines frites</i>	195
Seafood Pastilla (g, d) Deep-fried Moroccan seafood pie with shrimp, squid, white fish, vermicelli <i>Tourte Marocaine frite aux fruits de mer avec crevettes, calamars, poisson blanc, vermicelles</i>	375
Chicken Pastilla (g, d, n) Deep-fried chicken and almond pie, cinnamon <i>Tourte frite au poulet et aux amandes, cannelle</i>	345

To Share A Partager

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

Lamb Mechoui (d, n) Confit lamb shoulder, pan-fried vegetables <i>Epaule d'agneau confite, légumes sautés</i>	990
Djaj M'aamer (d) Stuffed chicken with saffron potatoes <i>Poulet farci servi avec pommes de terre au safran</i>	750
Darii M'aamer Whole sea bass stuffed with seasonal vegetables <i>Bar entier farci servi avec légumes de saison</i>	1200

Main Courses Les Plats

Tanjia Marrakchia (d) Slow cooked beef 'ossobuco', Taliouine saffron <i>Ossobuco de bœuf braisé, safran de Taliouine</i>	360
Royal Couscous (g) Couscous with shrimp, mussels, clams, market fish, seasonal vegetables, saffron fish broth <i>Couscous aux crevettes, moules, palourdes, poisson du marché, légumes de saison, bouillon de poisson safrané</i>	495
Lamb Couscous (g, d) Couscous with lamb, seven vegetables, chickpeas, caramelized onions and dry raisins <i>Couscous à l'agneau, sept légumes, pois chiches, oignons et raisins secs caramélisés</i>	375
Seven Vegetable Couscous (v, g) Couscous with seven vegetables, chickpeas, caramelized onions and raisins <i>Couscous aux sept légumes, pois chiches, oignons et raisins secs caramélisés</i>	300
Chicken Tajine (d) Tajine with chicken, baby potatoes, green olives, candied lemon <i>Tajine de poulet garni de pommes nouvelles, olives vertes, citron confit</i>	360
Lamb Shank Tajine (d, n) Tajine with lamb shank, almonds, dry prunes <i>Tajine d'agneau aux amandes, pruneaux secs</i>	450
Beef Tajine (d) Tajine with beef, caramelized onions, dry apricots <i>Tajine de boeuf, oignons caramélisés et apricots secs</i>	360
Seabass Tajine Tajine with sea bass, shrimps, peppers, potatoes, olives, chermoula <i>Tajine au bar, crevettes, poivrons, pommes de terre, olives, chermoula</i>	465