

I Gli Antipasti | Starters | Entrées

Calamari & Gamberi Fritti (g)

Deep-fried squid and prawns
Friture de calamars et gambas

Tartare di Branzino

Sea bass tartare, cucumber, Granny Smith apple, mint, fresh chilli
Tartare de bar, concombre, pomme Granny Smith, menthe, piment frais

Burrata Caponata (v, g, d)

Burrata, eggplant 'caponata', rocket
Burrata, 'caponata' d'aubergines, roquette

Zuppa di Castagne & Sedano (vg, n)

Chestnut and celery soup
Velouté de châtaignes et céleri

Vitello Tonnato

Slow cooked veal, tuna sauce, caper berries
Veau braisé, sauce au thon, baies de câpres

Gnocco Fritto & Prosciutto (p, g, d)

"Gnocco Fritto", 24 months Parma ham
"Gnocco Fritto", jambon de Parme 24 mois

I Le Paste | Pasta | Pâtes

Ravioli del Plin in Brodo (g, d)

Homemade beef and veal ravioli, mushrooms, beef broth
Raviolis aux bœuf et veau maison, champignons, bouillon de boeuf

Gnocchi alla Sorrentina (v, g, d)

Homemade potato gnocchi, buffalo mozzarella, tomato sauce, Parmigiano
Gnocchi de pommes de terre maison, mozzarella de bufflonne, sauce tomate, Parmigiano

Risotto alla Zucca & Gorgonzola (v, d)

Pumpkin risotto, gorgonzola
Risotto à la courge, gorgonzola

Tagliatelle Bolognese (g, d)

Beef ragout tagliatelle, 24 months Parmigiano
Tagliatelles au ragoût de bœuf, Parmigiano 24 mois

Linguine al Granchio & Bottarga (g)

Linguine, crab meat, mullet bottarga, fresh chilli
Linguines au crabe, poutargue, piment frais

Bottoni all'Astice (g)

Homemade lobster ravioli, celeriac puree, tarragon oil
Raviolis maison à l'homard, purée de céleri-rave, huile d'estragon

I Secondi | Mains | Plats

Suprema di Pollo (d)

Chicken supreme, polenta cake, sautéed mushrooms
Suprême de poulet, polenta snackée, poêlée de champignons

Rombo al Vapore (g)

Slow cooked turbot fillet, cauliflower puree, saffron vinaigrette, spinach
Filet de turbot confit, purée de chou-fleur, vinaigrette au safran, épinards

Branzino Scottato

Seabass fillet, olives, tomatoes, capers, potatoes
Filet de bar, olives, tomates, câpres, pommes de terre

Cotoletta alla Milanese (g, d)

Breaded veal cutlet, rocket and cherry tomato salad
Côte de veau panée, salade de roquette et tomates cerises

Filetto di Manzo

Beef fillet, grilled asparagus, onion puree, beef jus
Filet de bœuf, asperges grillées, purée d'oignon, jus de bœuf

Cipolla Fondente (v, d)

Confit onions, Parmigiano, egg yolk, croutons
Oignons confits, Parmigiano, jaune d'œuf, croûtons

I Contorni | Sides | Garnitures

Spinaci (vg)

Sautéed spinach
Poêlée d'épinards

Insalata Verde (vg)

Green salad
Salade verte

Purée di Patate (v, d)

Mashed potato
Purée de pommes de terre

Polenta al Latte (v, d)

Milk polenta
Polenta au lait

Insalata di Pomodori (vg)

Tomato salad
Salade de tomates

Broccoli Grigliati (vg)

Grilled broccoli
Brocolis grillés

Moroccan Menu

I Starters | Entrées

Harira Marrakchia (g)

Traditional Moroccan soup
Soupe traditionnelle Marocaine

Chorba Fassia (vg)

Vegetable soup, rice vermicelli, ginger
Soupe aux légumes, vermicelles de riz, gingembre

Shlada Maghribia (vg)

Traditional Moroccan salads
Salades Marocaines traditionnelles

Briouates (g, d)

Moroccan fried pastries filled with shrimps, beef kefta, chicken, cheese and vegetables
Nems Marocains aux crevettes, kefta de boeuf, poulet, fromage et légumes

Kwirates de Sardines (g)

Moroccan sardine balls, fragrant tomato sauce
Boulettes Marocaines de sardines, sauce tomate

Seafood Pastilla (g, d)

Crispy Moroccan seafood pie, shrimps, squid, white fish, vermicelli
Pastilla Marocaine croustillante aux fruits de mer, crevettes, calamars, poisson blanc, vermicelles

Chicken Pastilla (g, d, n)

Moroccan chicken and almond fried pie, cinnamon
Pastilla Marocaine frite au poulet et amandes, cannelle

I To Share | A Partager

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

Lamb Mechoui (d)

Confit lamb shoulder, pan-fried vegetables
Epaule d'agneau confite, légumes sautés

Djaj M'aamer (d)

Stuffed chicken with saffron potatoes
Poulet farci servi avec pommes de terre au safran

Darii M'aamer

Whole sea bass stuffed with seasonal vegetables
Bar entier farci servi avec légumes de saison

I Main Courses | Plats

Tanjia Marrakchia (d)

Slow cooked beef 'ossobuco', Taliouine saffron
Ossobuco de bœuf braisé, safran de Taliouine

Royal Couscous (g)

Seafood couscous, shrimps, mussels, clams, seasonal vegetables, saffron fish broth
Couscous aux fruits de mer, gambas, moules, palourdes, légumes de saison, bouillon de poisson safrané

Lamb Couscous (g, d)

Lamb couscous, seven vegetables, chickpeas, caramelized onions and raisins
Couscous d'agneau, sept légumes, pois chiches, oignons et raisins secs caramélisés

Seven Vegetable Couscous (v, g, d)

Seven vegetable couscous, chickpeas, caramelized onions and raisins
Couscous aux sept légumes, pois chiches, oignons et raisins secs caramélisés

Chicken Tajine (d)

Chicken tajine, baby potatoes, green olives, candied lemon
Tajine de poulet, pommes nouvelles, olives vertes, citron confit

Lamb Shank Tajine (n)

Lamb shank tajine, almonds, dry prunes
Tajine d'agneau, amandes, pruneaux secs

Beef Tajine

Beef tajine, caramelized onions, dry apricots
Tajine de boeuf, oignons caramélisés, apricots secs

Seabass Tajine

Seabass tajine, prawns, peppers, potatoes, olives, chermoula
Tajine au bar, crevettes, poivrons, pommes de terre, olives, chermoula