

ITALIAN

GLI ANTIPASTI | STARTERS | ENTRÉES

Battuta di Manzo (g)

Beef tartare, Dijon mustard, capers, croutons
Tartare de bœuf, moutarde de Dijon, câpres, croûtons

Prosciutto e Melon (p)

San Daniele ham, cantaloupe melon
Jambon San Daniele, melon cantaloup

Burrata e Pomodorini (v, d)

Burrata, heirloom cherry tomatoes, basil
Burrata, tomates cerises mêli-mélo, basilic

Vitello Tonnato

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

Crema di Zucchine (v, d)

Courgette soup, goat cheese, radish
Soupe de courgettes, fromage de chèvre, radis

Zuppa del Giorno (v, d)

Soup of the day
Soupe du jour

LE PASTE | PASTA | PÂTES

Risotto Scampi e Limone (d)

Carnaroli rice, langoustines, lemon
Riz carnaroli, langoustines, citron

Linguine alle Vongole (g)

Linguine, clams, chilli, parsley
Linguine, palourdes, piment, persil

Tagliatelle Bolognese (g, d)

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

Malloreddus Broccoli e Guanciale (p, g, d)

Sardinian gnocchetti, broccoli, guanciale
Gnocchetti sardes, brocoli, guanciale

Tortelli Ricotta e Asparagi (v, g, d)

Homemade ricotta and asparagus tortelli
Tortellis maison à la ricotta et aux asperges

Gnocchi Cacio e Pepe (v, g, d)

Homemade potato gnocchi, Pecorino, black pepper
Gnocchi de pommes de terre maison, Pecorino, poivre noir

SECONDI | MAINS | PLATS

Cotoletta alla Milanese (g, d)

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

Branzino all'Acqua Pazza

Seabass fillet, cherry tomatoes, capers, Taggiasca olives, herbs
Filet de bar, tomates cerises, câpres, olives Taggiasca, herbes

Filetto di Manzo

Beef fillet, baby potatoes, onion puree, beef jus
Filet de bœuf, pommes de terre nouvelles, purée d'oignon, jus de bœuf

Polpo e Zucchine alla Scapece

Grilled octopus, marinated courgettes, lemon puree, mint
Poulpe grillé, courgettes marinées, purée de citron, menthe

Pollo alla Piastra

Roasted farm half chicken, sautéed asparagus, chicken jus
Demi-poulet fermier rôti, poêlée d'asperges, jus de poulet

Melanzana Arrostita (v, d)

Roasted half eggplant, burrata, tomato concassé, basil
Demi-aubergine rôtie, burrata, concassé de tomate, basilic

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

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

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

Kwirates de Sardines (g)

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

TO SHARE | A PARTAGER

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

Darii M'aamer

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

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

MAIN COURSES | PLATS

Tanjia Marrakchia (d)

Slow cooked beef 'ossobuco', Taliouine saffron
Ossobuco de boeuf 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

Seabass Tajine

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

Lamb Shank Tajine (n)

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

Chicken Tajine (d)

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

Beef Tajine

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