

# Arva

## Menu

### I Gli Antipasti | Starters | Entrées

#### Tartare di Branzino

Sea bass tartare, cucumber, Granny Smith apple, mint, fresh chilli

*Tartare de bar, concombre, pomme Granny Smith, menthe, piment frais*

#### Battuta di Manzo (g)

Beef tartare, Dijon mustard, capers, croutons

*Tartare de bœuf, moutarde de Dijon, câpres, croûtons*

#### Insalata di Polpo

Grilled octopus, Taggiasca olives, baby potatoes, celery

*Poulpe grillé, olives Taggiasca, pommes de terre nouvelles, céleri*

#### Burrata Fave e Piselli (v, d)

Burrata, broad bean and pea salad

*Burrata, salade de fèves et de petit pois*

#### Vitello Tonnato

Slow cooked veal, tuna sauce, caper berries

*Veau braisé, sauce au thon, baies de câpres*

#### Zuppa del Giorno

Soup of the day

*Soupe du jour*

### I Le Paste | Pasta | Pâtes

#### Bottoni all'Astice (g)

Homemade lobster ravioli, celeriac puree, tarragon oil

*Raviolis maison à l'homard, purée de céleri-rave, huile d'estragon*

#### Linguine al Granchio & Bottarga (g)

Linguine, crab meat, mullet bottarga, fresh chilli

*Linguines au crabe, poutargue, piment frais*

#### Tagliatelle Bolognese (g, d)

Beef ragout tagliatelle, 24 months Parmigiano

*Tagliatelles au ragoût de bœuf, Parmigiano 24 mois*

#### Tortelli Ricotta e Asparagi (v, g, d)

Homemade ricotta and asparagus tortelli

*Tortellis maison à la ricotta et aux asperges*

#### Risotto Piselli e Caprino (v, d)

Green risotto, goat cheese, spring vegetables

*Risotto vert, fromage de chèvre, légumes de printemps*

#### Gnocchi Cacio e Pepe (v, g, d)

Homemade potato gnocchi, Pecorino, black pepper

*Gnocchi de pommes de terre maison, Pecorino, poivre noir*

### I 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*

#### Coda di Rospo alla Puttanesca (g)

Monkfish fillet, tomato sauce, capers, olives, Sicilian breadcrumbs

*Filet de lotte, sauce tomate, câpres, olives, chapelure sicilienne*

#### Rombo alla Vignarola (d)

Slow cooked turbot fillet, sautéed scarole, artichokes

*Filet de turbot confit, poêlée d'escarole, artichauts*

#### Filetto di Manzo

Beef fillet, baby potatoes, onion puree, beef jus

*Filet de bœuf, pommes de terre nouvelles,*

*purée d'oignon, jus de bœuf*

#### 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 rôti, burrata, concassé de tomate, basilic*

### 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*

### 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*

## I 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*

## 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*

### 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, apricots secs*