

# Arva

## I Gli Antipasti I Starters I 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 méli-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

Soup of the day  
*Soupe du jour*

## I Le Paste I Pasta I 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*

## I Secondi I Mains I 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*

## I Contorni I Sides I 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

## 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, abricots secs*