

# Moroccan

## I Starters | Entrées

<b>Chorba Seafood (d)</b>	<b>225</b>
Vegetable soup with white fish, prawns, garlic <i>Soupe de légumes au poisson blanc, crevettes, ail</i>	
<b>Harira Marrakchia (g)</b>	<b>195</b>
Traditional Moroccan soup <i>Soupe traditionnelle Marocaine</i>	
<b>Shlada Maghribia (vg)</b>	<b>225</b>
Traditional Moroccan salads <i>Salades Marocaines traditionnelles</i>	
<b>Briouates (g, d)</b>	<b>375</b>
Moroccan fried pastries filled with shrimps, beef kefta, chicken, cheese and vegetables <i>Nems Marocains aux crevettes, kefta de boeuf, poulet, fromage et légumes</i>	
<b>Seafood Pastilla (g, d)</b>	<b>300</b>
Crispy Moroccan seafood pie, shrimps, squid, white fish, vermicelli <i>Pastilla Marocaine croustillante aux fruits de mer, crevettes, calamars, poisson blanc, vermicelles</i>	
<b>Chicken Pastilla (g, d, n)</b>	<b>285</b>
Moroccan chicken and almond fried pie, cinnamon <i>Pastilla Marocaine frite au poulet et amandes, cannelle</i>	
<b>Kefta Bid Matecha</b>	<b>240</b>
Moroccan minced beef meat, fried egg, tomato sauce <i>Boulettes Marocaines de boeuf, œuf au plat, sauce tomate</i>	

## I To Share | A Partager

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

<b>Darii M'aamer</b>	<b>1,200</b>
Whole sea bass stuffed with seasonal vegetables <i>Bar entier farci servi avec légumes de saison</i>	
<b>Lamb Mechoui (d)</b>	<b>990</b>
Confit lamb shoulder, pan-fried vegetables <i>Epaule d'agneau confite, légumes sautés</i>	
<b>Djaj M'aamer (d)</b>	<b>750</b>
Stuffed chicken with saffron potatoes <i>Poulet farci servi avec pommes de terre au safran</i>	

## I Main Courses | Plats

<b>Tanjia Marrakchia (d)</b>	<b>360</b>
Slow cooked beef 'ossobuco', Taliouine saffron <i>Ossobuco de bœuf braisé, safran de Taliouine</i>	
<b>Lamb Couscous (g, d)</b>	<b>375</b>
Seven vegetables, chickpeas, caramelized onions and raisins <i>Couscous d'agneau, sept légumes, pois chiches, oignons et raisins secs caramélisés</i>	
<b>Seven Vegetable Couscous (v, g, d)</b>	<b>300</b>
Chickpeas, caramelized onions and raisins <i>Couscous aux sept légumes, pois chiches, oignons et raisins secs caramélisés</i>	
<b>Seabass Tajine</b>	<b>390</b>
Prawns, peppers, potatoes, olives, chermoula <i>Tajine au bar, crevettes, poivrons, pommes de terre, olives, chermoula</i>	
<b>Lamb Tajine (n)</b>	<b>360</b>
Almonds, dry prunes <i>Tajine d'agneau, amandes, pruneaux secs</i>	
<b>Chicken Tajine (d)</b>	<b>360</b>
Baby potatoes, green olives, candied lemon <i>Tajine de poulet, pommes de terre nouvelles, olives vertes, citron confit</i>	
<b>Beef Tajine</b>	<b>360</b>
Eggplant, chickpeas, candied tomatoes <i>Tajine de boeuf, aubergine, pois chiche, tomates confites</i>	
<b>Berber Tajine (vg)</b>	<b>300</b>
Seasonal vegetables, green olives, argan oil <i>Tajine de légumes de saison, olives vertes, huile d'argan</i>	

# Italian

## I Gli Antipasti | Starters | Entrées

<b>Tartelletta di Manzo (g, d)</b> <b>285</b> Beef tartare, egg yolk, vegetables <i>Tartare de boeuf, jaune d'oeuf, légumes</i>
<b>Insalata di Polpo</b> <b>270</b> Grilled octopus, Taggiasca olives, potatoes, celery <i>Poulpe grillé, olives Taggiasca, pommes de terre, céleri</i>
<b>Caprese (v, d)</b> <b>225</b> Buffalo mozzarella, tomato, basil, capers, black olives, tomato focaccia <i>Mozzarella de bufflonne, tomates, basilic, câpres, olives noires, focaccia à la tomate</i>
<b>Giardino di Pomodori (v, d)</b> <b>225</b> Tomato garden, tomato ice cream, Parmigiano crumble <i>Jardin de tomates, glace à la tomate, crumble au Parmigiano</i>
<b>Crema di Zucca (v, g, n, d)</b> <b>195</b> Smoked pumpkin, goat cheese, hazelnuts, Parmigiano crumble <i>Potiron fumé, fromage de chèvre, noisettes, crumble au Parmigiano</i>

## I Le Paste | Pasta | Pâtes

<b>Linguine Frutti di Mare (g)</b> <b>390</b> Linguine, prawns, octopus, tomato sauce <i>Linguine, crevettes, poulpe, sauce tomate</i>
<b>Tortelli di Zucca &amp; Amaretto (g, n, d)</b> <b>360</b> Pumpkin tortelli, amaretto, pumpkin seeds, beef jus <i>Tortellis maison au potiron, amaretto, grain de courge, jus de bœuf</i>
<b>Pappardelle al Ragù di Agnello (g, d)</b> <b>330</b> Lamb ragout, Parmigiano, chili powder <i>Ragoût d'agneau, Parmigiano, poudre de chili</i>
<b>Risotto allo Zafferano e Midollo (g, d)</b> <b>330</b> Saffron risotto, fried bone marrow <i>Risotto au safran, moelle frite</i>
<b>Raviolo al Topinambur (v, d)</b> <b>300</b> Jerusalem artichoke raviole, egg yolk, coffee, Parmigiano <i>Raviole de topinambours, jaune d'oeuf, café, Parmigiano</i>
<b>Gnocchi Cacio e Pepe (v, g, d)</b> <b>300</b> Homemade potato gnocchi, Pecorino, black pepper <i>Gnocchi de pommes de terre maison, Pecorino, poivre noir</i>

## I Secondi | Mains | Plats

<b>Cotoletta alla Milanese (g, d) (Suggested for 2 persons)</b> <b>480</b> Breaded veal cutlet, rocket and cherry tomato salad <i>Côte de veau panée, salade de roquette et tomates cerises</i>
<b>Filetto di Branzino (d)</b> <b>420</b> Seabass fillet, white beans, fish eggs, white butter sauce <i>Filet de bar, haricots blancs, œufs de poisson, sauce au beurre blanc</i>
<b>Filetto di Manzo</b> <b>390</b> Beef fillet, quince, parsley, purple artichokes <i>Filet de boeuf, coing, persil, artichauts violets</i>
<b>San Pietro al Limone (d)</b> <b>390</b> John dory fillet, fennel, Taggiasca olives, preserved lemon <i>St Pierre, fenouil, olives Taggiasca, citron confit</i>
<b>Pollo alla Piastra</b> <b>390</b> Roasted farm half chicken, sautéed mushrooms, chicken jus <i>Demi-poulet fermier rôti, poêlée de champignons, jus de poulet</i>
<b>Sedano Rapa e Mela Verde (vg)</b> <b>270</b> Roasted celeriac, green apple, celeriac jus <i>Céleri-rave rôti, pomme verte, jus de céleri-rave</i>

## I Contorni | Sides | Garnitures

<b>Spinaci (vg)</b> <b>90</b> Sautéed spinach <i>Poêlée d'épinards</i>
<b>Insalata Verde (vg)</b> <b>90</b> Green salad <i>Salade verte</i>
<b>Purée di Patate (v, d)</b> <b>90</b> Mashed potato <i>Purée de pommes de terre</i>
<b>Funghi Trifolati (v)</b> <b>90</b> Sautéed mushrooms <i>Poêlée de champignons</i>
<b>Insalata di Pomodori (vg)</b> <b>90</b> Tomato salad <i>Salade de tomates</i>