



**Scoprite la varietà dei nostri antipasti, deliziatevi con i nostri piatti e le nostre autentiche pizze e lasciate che i nostri vini trasportino il vostro palato.**

Evadez-vous en Italie, éveillez vos papilles avec nos antipasti, délectez-vous de nos plats et pizzas et laissez votre palais se transporter par nos vins.

Escape to Italy, delight your taste buds with our antipasti, revel in our dishes and pizzas and peruse our wine list and prepare to take your palate for a culinary journey.

*Francesco Montano*  
*Executive Chef*



## ANTIPASTI

<b>SELEZIONE DI ANTIPASTI ITALIANI</b>	<b>140</b>
Sélection d'antipasti italiens Selection of italian appetizers	
<b>*FOIE GRAS AI DATTERI MAJHOUL, ALBICOCCHES E CANNELLA</b>	<b>180</b>
*Foie gras de canard au torchon aux dattes Majhoul, abricot et cannelle *Duck foie gras with Majhoul dates, apricot and cinnamon	
<b>BURRATA PUGLIESE SU CROSTONE ALLA SICILIANA (V)</b>	<b>180</b>
Burrata Pugliese sur un « crostone » à la sicilienne The delicate Burrata cheese from Puglia sicilian « crostone »	
<b>MILLEFOGLIE DI GRANCHIO, GUACAMOLE E POMODORO</b>	<b>200</b>
Millefeuille de crabe, guacamole et tomate Crab terrine with guacamole and tomato	
<b>TARTAR DI MANZO CARCIOFI, GRANA, RUCOLA &amp; TARTUFO</b>	<b>220</b>
Tartare de bœuf artichauts, Grana Padano, roquette et truffe Beef tartar, artichokes, Grana Padano cheese, arugula and truffle	
<b>COTTO &amp; CRUDO ( OSTRICHE, GAMBERI, VONGOLE, ORATA)</b>	<b>450</b>
Cuit & Cru ( Huitres, Gambas, Palourdes, Dorade) Cooked & Raw ( Oysters, Prawns, Clams, Dorado)	Per 2 pers

\*Contiene alcol / Contient de l'alcool / Contains alcohol



## PIZZA

<b>PIZZA MARGHERITA (V)</b>	<b>120</b>
Tomate, mozzarella, basilic Tomato, mozzarella, basil	
<b>PIZZA 4 FORMAGGI (V)</b>	<b>140</b>
Mozzarella, Asiago DOP, Taleggio DOP, Gorgonzola DOP	
<b>PIZZA CAPRICCIOSA</b>	<b>140</b>
Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon blanc ou halal Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, white ham or turkey ham	
<b>PIZZA DIAVOLA</b>	<b>140</b>
Tomate, mozzarella, salami piquant ou halal, piment fort Tomato, mozzarella, spicy salami or halal, chili flakes	
<b>PIZZA NEL TEGAME OLIVE E FUNGHI (V)</b>	<b>140</b>
Pizza servie dans un moule, olives, champignons Pizza served in a pan, olives, mushrooms	
<b>CALZONE</b>	<b>150</b>
Tomate, mozzarella, champignons, jambon blanc ou halal, origan Tomato, mozzarella, mushrooms, white ham or turkey ham, origan	
<b>PIZZA FRUTTI DI MARE</b>	<b>160</b>
Tomate, mozzarella, crevettes, calamars, moules Tomato, mozzarella, prawns, calamari, mussels	
<b>PIZZA PARMA</b>	<b>160</b>
Tomate, mozzarella, jambon de Parme, roquette, Grana Tomato, mozzarella, Parma ham, arugula, Grana	
<b>PIZZA TARTUFO (V)</b>	<b>240</b>
Burrata, truffe noire Burrata cheese, black truffle	



## PIZZE GOURMETS

- IL ROTOLINO** 140  
Tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon blanc ou halal  
Tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, white ham or turkey ham
- BELLA TRECCIA** 140  
Tomate, Scamorza, épinards, raisins secs, pignons de pain, anchois  
Tomato, Scamorza, spinach, golden raisins, pine nuts, anchovies
- PIZZA MOD** 180  
Tomate, mozzarella, Gambas, Bresaola, légumes grillés, jambon de Parme, Salami, Scamorza  
Tomato, mozzarella, Prawn, Bresaola, grilled vegetables, Parma ham, Salami, Scamorza

## PIZZE DALL'ITALIA AL MAROCCO

- « POULET AU CITRON »** 140  
Poulet, Mozzarella, citron confit, épices  
Chicken, Mozzarella, lemon confit, spices
- « KEFTA AUX ŒUFS »** 160  
Tomate, viande hachée de bœuf, œufs de caille, épices  
Tomato, beef minced meat, quail eggs, spices
- « POISSONS À LA CHERMOULA »** 180  
Tomate, poissons du jour, Mozzarella, épices  
Tomato, fish of the day, Mozzarella, spices



## PASTE & RISOTTI

- MEZZE MANICHE DI GRAGNANO « CACIO & PEPE » (V)** 180  
Mezze maniche de Gragnano « Cacio & Pepe »  
Mezze maniche from Gragnano « Cacio & Pepe »
- MEZZELUNE FARCITE DI GENOVESE DI POLLO E SALSA DI PARMIGIANO DOP** 220  
Ravioli demi-lune farcis de Genovese de poulet et sauce au Parmesan DOP  
Half-moon Ravioli stuffed with chicken Genovese style and DOP parmesan sauce
- LINGUINE DI GRAGNANO VONGOLE E ZUCCHINE DEDICATE AL MAESTRO DON ALFONSO** 220  
Linguine de Gragnano aux palourdes et courgettes, un hommage au Maestro Don Alfonso  
Gragnano linguine with clams and zucchini dedicated to the Master Don Alfonso
- TAGLIOLINI FATTI IN CASA AI GAMBERI, LIMONE E MENTA FRESCA** 240  
Tagliolini fait maison aux Gambas, citron et menthe fraîche  
Homemade Tagliolini with prawns, lemon and fresh mint
- GNOCCHI FATTI IN CASA AL TARTUFO NERO DI NORCIA (V)** 240  
Gnocchi fait maison à la truffe noire de Norcia  
Home made potato gnocchi with black truffle from Norcia
- RISOTTO ACQUERELLO ALLO ZAFFERANO DI TALIOUINE, ASPARAGI E STRACCIATELLA (V)** 180  
Risotto Acquerello au safran de Taliouine, asperges et straciatella  
Taliouine Saffron Risotto Acquerello with asparagus and straciatella
- RISOTTO ACQUERELLO AL GRANCHIO REALE** 280  
Risotto Acquerello au Crabe Royale  
Risotto Acquerello with King Crab



## SECONDI PIATTI

**OSSOBUCO DI RANA PESCATRICE CON BRUNOISE DI VERDURINE PRIMAVERILI** 240

Ossobuco de Lotte, brunoise de légumes de printemps  
Monkfish Ossobuco style with brunoise of spring vegetables

**FILETTO DI BRANZINO, CREMA DI SEDANO RAPA, SALSA DI VONGOLE E DRAGONCELLO** 280

Dos de Bar, crème de céleri rave, sauce aux palourdes et estragon  
Sea bass fillet with cream of celeriac, clams sauce and tarragon

**CASSERUOLA DI PESCE DEL GIORNO** Per 2 pers 700

Casserole de poissons du jour  
Casserole of the fish of the day

**AGNELLO LOCALE CON PISELLI E FAVE AL PROFUMO DI CIPOLLA NOVELLA** 220

Agneau local avec petits pois et fèves parfumé à l'oignon  
Local Lamb with peas and fava beans and onion scents

**FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI** 280

Filet de bœuf à la Rossini  
Beef fillet « Rossini style »

**COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE** 280

Côte de veau à la milanaise  
Milanese veal chop

# Menu Dégustation

## TERRA

**SELEZIONE DI ANTIPASTI DELLO CHEF**

Sélection des Antipasti du Chef  
Chef's Antipasti selection

**MEZZE MANICHE DI GRAGNANO « CACIO & PEPE »**

Mezze maniche pasta de Gragnano « cacio & pepe »  
Mezze maniche from Gragnano « cacio & pepe »

**TAGLIATA DI MANZO RUCOLA, GRANA E TARTUFO NERO**

Tagliata de bœuf roquette, Grana et truffe noire  
Beef tagliata with arugula, Grana cheese and black truffle

## TIRAMISÙ

450 MAD/ PERSONNE (HORS BOISSONS – EXCLUDING DRINKS)

**Suggerimento del Sommelier** - Suggestion du Sommelier - Sommelier suggests  
Chianti Peppoli  
90% Sangiovese 10% Merlot

## MARE

**SELEZIONE DI ANTIPASTI DELLO CHEF**

Sélection des Antipasti du Chef  
Chef's Antipasti selection

**TAGLIOLINI FATTI IN CASA AI GAMBERI, LIMONE E MENTA FRESCA**

Tagliolini fait maison aux Gambas, citron et menthe fraîche  
Homemade Tagliolini with prawns, lemon and fresh mint

**OSSOBUCO DI RANA PESCATRICE CON BRUNOISE DI VERDURINE PRIMAVERILI**

Ossobuco de Lotte, brunoise de légumes de printemps  
Monkfish Ossobuco style with brunoise of spring vegetables

**PANNACOTTA AI FRUTTI ROSSI**

Pannacotta aux fruits rouges  
Pannacotta with mixed berries

480 MAD/ PERSONNE (HORS BOISSONS – EXCLUDING DRINKS)

**Suggerimento del Sommelier** - Suggestion du Sommelier - Sommelier suggests  
Greco di tufo dei Feudi di San Gregorio



## DOLCI

<b>IL NOSTRO CLASSICO TIRAMISU</b>	<b>60</b>
Le traditionnel Tiramisu The authentic Tiramisu	
<b>PROFITEROLES AL LIMONE</b>	<b>60</b>
Profiteroles au citron Lemon Profiteroles	
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO MANJARI CON CUORE TENERO</b>	<b>80</b>
Moelleux au chocolat Manjari Manjari Chocolate cake	
<b>ZUPPA DI FRAGOLE AL CARDAMOMO, SBRISOLONA E GELATO AL LATTE DI MANDORLA</b>	<b>60</b>
Souppette de fraises à la Cardamome, Sbrisolona et glaçe au lait d'amandes Cardamom Strawberry with Sbrisolona, almond milk ice cream	
<b>PANNACOTTA AI FRUTTI ROSSI</b>	<b>60</b>
Pannacotta aux fruits rouges Pannacotta with mixed berries	
<b>TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DEL GIORNO</b>	<b>60</b>
Assiette de fruits frais Sliced fresh fruits plate	
<b>SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA</b>	<b>60</b>
Sélection de glaces et sorbets fait maison Selection of homemade ice cream and sorbet	
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI D.O.P. ITALIANI</b>	<b>100</b>
Assortiment de fromages italiens D.O.P Selection of Italian D.O.P cheese Asiago – Gorgonzola – Taleggio	