



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

PARMIGIANA DI MELANZANE (V) Aubergines à la « Parmesane » Eggplant Parmigiana	140
SARDINE D'ESSAOUIRA ALLA « BECCAFICO » Sardines d'Essaouira façon « Beccafico » Sardines from Essaouira « Beccafico » style	140
ZUPPETTA DI CALAMARI E PATATE Soupette de calamars et pommes de terre Calamari and potato soup	160
CARPACCIO DI POLPO, EMULSIONE AGLI AGRUMI Carpaccio de poulpe aux agrumes Octopus carpaccio with citrus fruits	160
BURRATA PUGLIESE SU CROSTONE ALLA SICILIANA (V) Burrata Pugliese sur un « crostone » à la sicilienne The delicate Burrata cheese from Puglia sicilian « crostone »	180
TARTAR DI MANZO CARCIOFI, GRANA, RUCOLA & TARTUFO Tartare de bœuf, artichauts, Grana Padano, roquette et truffe Beef tartar, artichokes, Grana Padano cheese, arugula and truffle	220



PIZZA

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



PRIMO PIATTI

MEZZE MANICHE DI GRAGNANO « CACIO & PEPE » (V)	180
Mezze maniche de Gragnano « Cacio & Pepe » Mezze maniche from Gragnano « Cacio & Pepe »	
RAVIOLI CAPRESE AL POMODORO DATTERINO « MUTTI » E STRACCIATELLA (V)	180
Ravioles Caprese à la tomate « datterino Mutti » et straciatella Caprese Ravioli with tomato « datterino Mutti » and straciatella	
SCIALATIELLI AMALFITANI AL PROFUMO DI MARE	240
Scialatielli d'Amalfi fait maison aux saveurs de la mer Homemade Amalfi Scialatielli with sea flavours	
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	
LINGUINE DI GRAGNANO AI RICCI DI MARE	260
Linguine de Gragnano aux oursins Gragnano linguine with sea urchins	
RISOTTO ACQUERELLO AI FUNGHI PORCINI DELL'ATLAS (V)	180
Risotto Acquerello aux cèpes du Moyen Atlas Risotto Acquerello with porcini mushrooms from Middle Atlas	
RISOTTO ACQUERELLO AI GAMBERI CARABINEROS E LIME	280
Risotto Acquerello aux crevettes « Carabineros » et citron Risotto Acquerello with « Carabineros » shrimps and lime	



SECONDI PIATTI

FILETTO DI SAN PIETRO AL CARTOCCIO	240
Filet de Saint Pierre en papillote John Dory fillet « cartoccio » style	
ORATA REALE GRATINATA ALLE ERBE E VERDURINE AUTUNNALI	240
Dorade royale gratinée aux herbes et légumes d'automne Sea bream, gratin with herbs and autumn vegetables	
CASSERUOLA DI PESCE DEL GIORNO (PER 2 PERS.)	700
Casserole de poissons du jour (Pour 2 pers.) Casserole of the fish of the day (For 2 pers.)	
SPEZZATINO DI POLLO PATATE E FUNGHI AL PROFUMO DI ROSMARINO	180
Fricassé de poulet, pommes de terre et champignons des bois, parfumé au romarin Stew chicken with potato, mushrooms and rosemary	
FILETTO DI MANZO CON SALSA ALLA PIZZAIOLA E SCAMORZA AFFUMMICATA	260
Filet de bœuf, sauce « Pizzaiola » et scamorza fumée Beef fillet with « Pizzaiola » sauce and smoked mozzarella	
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE	280
Côte de veau à la milanaise Milanese veal chop	



PIATTI VEGANI

TEMPURA DI VERDURE CROCCANTI CON PUREA DI CECI Tempura de légumes croquantes et purée de pois chiches Deep-fried vegetables and mashed chickpeas	120
BRUSCHETTONE AI POMODORI BIO, OLIVE E VERDURE ALLA GRIGLIA Bruschettone de tomates bio, olives et légumes grillés Bruschettone with organic tomatoes, olives and grilled vegetables	140
PENNE DI GRANO SARACENO AL POMODORO E BASILICO Penne au sarrasin à la tomate et basilic Buckwheat penne tomato and basil	140
PIZZA VEGANA Pizza avec tomate, aubergines, courgettes, poivrons Pizza with tomato, eggplants, zucchini, bells peppers	140
VELLUTATA DI CAVOLFIORI AL TARTUFO NERO DI NORCIA Velouté de chou-fleur à la truffe noire de Norcia Cauliflower soup with Black truffle from Norcia	160

Menu Dégustation

MARE

SELEZIONE DI ANTIPASTI DELLO CHEF

Sélection des Antipastis du Chef
Chef's Antipastis selection

LINGUINI DI GRAGNANO AI RICCI DI MARE

Linguini de Gragnano aux oursins
Linguini from Gragnano with sea urchins

FILETTO DI SAN PIETRO AL CARTOCCIO

Filet de Saint Pierre en papillote
John Dory fillet « cartoccio » style

PANNACOTTA AI FRUTTI ROSSI

Pannacotta aux fruits rouges
Pannacotta with mixed berries

480 MAD/ PERSONNE (HORS BOISSONS – EXCLUDING DRINKS)

SUGGERIMENTO DEL SOMMELIER

Greco di tufo dei Feudi di San Gregorio

TERRA

SELEZIONE DI ANTIPASTI DELLO CHEF

Sélection des Antipastis du Chef
Chef's Antipastis 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

Chianti Peppoli
90% Sangiovese 10% Merlot



DOLCI

IL NOSTRO CLASSICO TIRAMISU Le traditionnel Tiramisu The authentic Tiramisu	60
BABÀ NAPOLETANO AL RUM Babà napolitaine au Rhum Rum napolitan babà	60
TORTINO AL CIOCCOLATO MANJARI CON CUORE TENERO Moelleux au chocolat Manjari Manjari Chocolat cake	80
CROSTATA AL LIMONE MERINGATA Tarte au citron et meringue Lemon tart and meringue	60
PANNACOTTA AI FRUTTI ROSSI Pannacotta aux fruits rouges Pannacotta with mixedberry	60
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA Salade de fruits frais Fresh fruits salad	60
SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA Sélection de glaces et sorbets fait maison Selection of homemade ice creams and sorbets	60
SELEZIONE DI FORMAGGI D.O.P. ITALIANI Assortiment de fromages italiens D.O.P Selection of Italian D.O.P cheeses Asiago – Gorgonzola – Taleggio	100