



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

SELEZIONE DI ANTIPASTI ITALIANI Sélection d'antipasti italiens Selection of italian appetizers	140
*FOIE GRAS AI DATTERI MAJHOUL, ALBICOCHE E CANNELLA *Foie gras de canard au torchon aux dattes Majhoul, abricot et cannelle *Duck foie gras with Majhoul dates, apricot and cinnamon	180
BURRATA PUGLIESE SU CROSTONE ALLA SICILIANA (V) Burrata Pugliese sur un « crostone » à la sicilienne The delicate Burrata cheese from Puglia sicilian « crostone »	180
MILLEFOGLIE DI GRANCHIO, GUACAMOLE E POMODORO Millefeuille de crabe, guacamole et tomate Crab terrine with guacamole and tomato	200
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
COTTO & CRUDO (OSTRICHE, GAMBERI, VONGOLE, ORATA) Cuit & Cru (Huitres, Gambas, Palourdes, Dorade) Cooked & Raw (Oysters, Prawns, Clams, Dorado)	450

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



PIZZA

PIZZA MARGHERITA (V) Tomate, mozzarella, basilic Tomato, mozzarella, basil	120
PIZZA 4 FORMAGGI (V) 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 (V) 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 (V) Burrata, truffe noire Burrata cheese, black truffle	240



PASTA & 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 ans 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 saffran de Taliouine, asperges et stracciatella Taliouine Saffron Risotto Acquerello with porcini asparagus and stracciatella	
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 terragon	
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.)	
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	



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

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

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