



**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>TRADIZIONALE MINISTRONE DI VERDURE E LEGUMI</b> Minestrone traditionnel aux légumes Traditional Minestrone with mixed vegetables	<b>120</b>
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE (V)</b> Aubergines à la « Parmesane » Eggplant Parmigiana	<b>140</b>
<b>CALAMARETTI E VERDURE DELL'ORTO ALLA BRACE</b> Petits calamars et légumes du potager grillés Grilled squid and garden vegetables	<b>160</b>
<b>BURRATA PUGLIESE SU CROSTONE ALLA SICILIANA (V)</b> Burrata Pugliese sur un « crostone » à la sicilienne The delicate Burrata cheese from Puglia sicilian « crostone »	<b>180</b>
<b>INSALATA DI GAMBERI, ASPARAGI E GUACAMOLE</b> Salade de gambas, asperges et guacamole Prawns salad with green asparagus and guacamole	<b>200</b>
<b>CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA, GRANA, CARCIOFI E TARTUFO NERO</b> Carpaccio de bœuf, roquette, grana, artichauts et truffe noire Beef carpaccio, arugula, grana, artichoks and black truffle	<b>220</b>



## PIZZA

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



## 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 pin, anchois  
Tomato, Scamorza, spinach, golden raisins, pine nuts, anchovies

### **« IL PANUOZZO » NAPOLETANO** 180

Mozzarella, Bresaola DOP, champignon, artichauts, roquette, tomates cerise  
Mozarella, Bresaola DOP, mushrooms, artichoks, arugula, cherry tomatoes

## PIZZE DALL'ITALIA AL MAROCCO

### **« POULET AU CITRON »** 140

Poulet, Mozzarella, citron confit, épices  
Chicken, Mozzarella, lemon confit, spices

### **« POISSON À LA CHERMOULA »** 180

Tomate, poisson 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 »

### **LINGUINE DI GRAGNANO ALLA PUTTANESCA** 180

Linguine de Gragnano à la « Puttanesca »  
Gragnano linguine Puttanesca

### **GNOCCHI FATTI IN CASA ALLA SORRENTINA CON PROVOLA AFFUMMICATA** 180

Gnocchi fait maison à la Sorrentina et Provola fumée  
Home made potato gnocchi Sorrentina style and smoked Provola cheese

### **MEZZELUNE FARCITE DI POLLO ALLA « GENOVESE »** 220

Ravioles demi lunes farcis de poulet à la « Genovese »  
Half-moon ravioli stuffed with chicken « Genovese » style

### **FREGOLA SARDA AI FRUTTI DI MARE** 220

Fregola de Sardaigne aux fruits de mer  
Fregola from Sardinia with seafood

### **SCIALATIELLI AI FUNGHI PORCINI DELL' ATLAS E TARTUFO NERO IRPINO** 240

Scialatielli aux cèpes de l'Atlas et truffe noire de l'Irpinia  
Homemade scialatielli with porcini mushrooms and black truffle from Irpinia

### **RISOTTO ACQUERELLO ALL' ASTICE DI OUALIDIA** 280

Risotto acquerello à l'homard de Oualidia  
Oualidia lobster risotto acquerello



## SECONDI PIATTI

<b>FILETTO DI SAN PIETRO CON CAPONATA DI MELANZANE ALLA SICILIANA</b>	<b>220</b>
Filet de Saint Pierre avec Caponata d'aubergines à la Sicilienne Jhon Dory fillet with Sicilian Eggplants Caponata	
<b>RAGÙ DI RANA PESCATRICE E GAMBERI CON VERDURINE AUTUNNALI</b>	<b>240</b>
Médaille de lotte et gambas au ragoût de légumes d'automne Monkfish and prawns « Ragoût » with autumn vegetables	
<b>CASSERUOLA DI PESCE DEL GIORNO</b>	<b>700</b>
Per 2 pers	
Casserole de poissons du jour Casserole of the fish of the day	
<b>SPEZZATINO DI POLLO, PATATE, FUNGHI E PEPERONI</b>	<b>180</b>
Fricassé de poulet, pommes de terre, champignons et poivrons Chicken with potato, mushrooms and bells peppers	
<b>FILETTO DI MANZO SALSA AI FUNGHI PORCINI E CARPACCIO DI POMODORO</b>	<b>260</b>
Filet de bœuf, sauce aux cèpes et Carpaccio de tomates Beef fillet with porcini sauce and tomato Carpaccio	
<b>COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE</b>	<b>280</b>
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

### SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE

Scialatielli fait maison aux fruits de mer

Homemade Scialatielli with seafood

### RANA PESCATRICE CON BRUNOISE DI VERDURINE AUTUNNALI

Médaille de Lotte, brunoise de légumes d'automne

Monkfish with brunoise of autumn 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> Le traditionnel Tiramisu The authentic Tiramisu	<b>60</b>
<b>CREMA BRUCIATA ALL'ARANCIA</b> Crème brûlée à l'orange Orange crème brûlée	<b>60</b>
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO MANJARI CON CUORE TENERO</b> Moelleux au chocolat Manjari Manjari Chocolate cake	<b>80</b>
<b>CROSTATA A LIMONE</b> Tarte au citron Lemon tarte	<b>60</b>
<b>PANNACOTTA AI FRUTTI ROSSI</b> Pannacotta aux fruits rouges Pannacotta with mixed berries	<b>60</b>
<b>TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DEL GIORNO</b> Assiette de fruits frais Sliced fresh fruits plate	<b>60</b>
<b>SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA</b> Sélection de glaces et sorbets fait maison Selection of homemade ice cream and sorbet	<b>60</b>
<b>SELEZIONE DI FORMAGGI D.O.P. ITALIANI</b> Assortiment de fromages italiens D.O.P Selection of Italian D.O.P cheese Asiago – Gorgonzola – Taleggio	<b>100</b>