

SESAMO

ROYAL MANSOUR MARRAKECH

MENÙ 'PASTA MARDI'

PINZIMONIO DI VERDURE, SALSA AGRODOLCE AI SEMI DI GIRASOLE   
SEASONAL VEGETABLES PINZIMONIO,
SWEET AND SOUR SAUCE WITH SUNFLOWER SEEDS

CROCCHETTE DI PATATE ALLE ERBE  
POTATOS CROQUETTE WITH HERBS

CREMA ROSSA DI PATATE CON OSTRICHE E ANGUILLA AFFUMICATA 
RED POTATOS CREAM WITH OYSTERS AND SMOCKED EEL

TORTELLI DI BURRATA CON SALSA DI CROSTACEI VONGOLE E CALAMARI
BURRATA TORTELLI WITH SHELLFISH SAUCE, CLAMS AND SQUID

RISOTTO AL POMODORO 
TOMATO RISOTTO

ORECCHIETTE CON PESTO DI RUCOLA E PANE FRITTO ALLE ACCIUGHE 
ORECCHIETTE WITH ROCKET PESTO SAUCE, FRIED BREAD AND ANCHOVIES

SPAGHETTI CACIO E PEPE
SPAGHETTI WITH CHEESE AND BLACK PEPPER

TORTA TENERINA CON GELATO ALLA VANIGLIA
TENERINA CHOCLAT CAKE AND VANILLA ICE-CREAM

"PASTA MARDI" IS FOR THE ENJOYMENT OF THE ENTIRE TABLE
3 ANTIPASTI + 3 MAIN COURSES + 1 DESSERT
COMPLETE TASTING MENU: 700 MAD PER PERSON

 GLUTEN FREE-

 DAIRY FREE

 VEGAN







ROYAL MANSOUR
MARRAKECH


SESAMO

ROYAL MANSOUR MARRAKECH




SALUMI E FORMAGGI

SPECK FROM ALTO ADIGE  
220 MAD


CULACCIA FROM PARMA  
240 MAD


3 AGES OF PARMIGIANO REGGIANO WITH BLACK PEPPER JAM 
320 MAD

ANTIPASTI

FRUTTA E VERDURA ALL'ACETO BALSAMICO BIANCO   
E PISTACCHI
FRUIT AND VEGETABLE WITH WHITE BALSAMIC VINEGAR
AND PISTACHIO
250 MAD

POMODORI E BARBABIETOLA ALLE ERBE
BRUSCHETTA DI PANE AL PESTO
TOMATO AND BEETROOT WITH FRESH HERBS, PESTO BRUSCHETTA
250 MAD

INSALATA DI FOGLIE E FAGIOLINI, SALSA ALLA CARBONARA 
E MANZO CROCCANTE
FRENCH BEANS AND LEAVES SALAD WITH CARBONARA SAUCE
AND CRUNCHY BEEF BACON
250 MAD

PARMIGIANA DI MELANZANE MARIAPIA 
MARIAPIA'S EGGPLANT "PARMIGIANA"
350 MAD

CAPPUCCINO MAJORELLE 
CAPPUCCINO WITH SQUID INK AND POTATO PURÉE
350 MAD

CARPACCIO DI MANZO ARROTOLATO 
CON CREMA DI VENTRESCA E INSALATA DI VEGETALI
ROLLED BEEF CARPACCIO WITH TUNA BELLY CREAM
AND VEGETABLE SALAD
380 MAD

PIZZE ANTIPASTO

PIZZA MARGHERITA
TOMATO, MOZZARELLA DI BUFALA, OREGANO AND BASIL
STEAMED OR CRISPY
250 MAD

PIZZA DI RISO NERO CROCCANTE CON CREMA DI AVOCADO 
AL PEPE VERDE E SALMONE MARINATO E AFFUMICATO
CRISPY BLACK RICE PIZZA, AVOCADO CREAM WITH GREEN PEPPER
MARINATED AND SMOKED SALMON
350 MAD

PIZZA NAPOLETANA

PIZZA MARGHERITA
TOMATO, MOZZARELLA DI BUFALA, OREGANO AND BASIL
300 MAD

PIZZA MARRAKECH  
CHICKPEA CREAM, ONIONS, FRESH CORIANDER, CUMIN AND CHILLI
300 MAD



PIZZA MARINARA 
TOMATO, GARLIC, ANCHOVIES AND PARSLEY
300 MAD


PIZZA BALSAMICA
TARTAR SAUCE, TUNA, MESCLUN SALAD, BALSAMIC VINEGAR
AND FRIED ONIONS
300 MAD


CALZONE RIPIENO DI INSALATA DI MARE, MAIONESE ALLA CURCUMA 
CALZONE STUFFED WITH SEAFOOD SALAD AND TURMERIC MAYONNAISE
400 MAD

PRIMI

RAVIOLI DI MELANZANE CON LA PUMMAROLA
EGGPLANT RAVIOLI WITH TOMATO SAUCE
320 MAD

SPAGHETTONI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO CON LE VERDURE  
DEL NOSTRO GIARDINO
SPAGHETTONI WITH GARLIC, OLIVE OIL, CHILI PEPPER
AND VEGETABLES FROM OUR GARDEN
350 MAD

RISOTTO AL PESTO PICCANTE CON CALAMARO TOSTATO 
E LATTE DI COCCO AFFUMICATO
SPICY PESTO RISOTTO, GRILLED SQUID AND SMOKED COCONUT MILK
400 MAD


TAGLIOLINI ALL'ACQUA DI CANNOLICCHI E GRANCEOLA 
SALSA DI PISTACCHI
TAGLIOLINI WITH RAZOR CLAM WATER, SPIDER CRAB, PISTACHIO SAUCE
350 MAD

MACCHERONI CON RAGU DI ANATRA AGLI AGRUMI,
BESCIAMELLA SOFFIATA, ZAFFERANO E SPINACI
MACCHERONI WITH CITRUS DUCK RAGU, BECHAMEL,
SAFFRON AND SPINACH
320 MAD

SECONDI

MOZZARELLA IN CARROZZA CON BLOODY MARY E CREMA DI PISELLI
BREADED MOZZARELLA WITH BLOODY MARY AND GREEN PEA CREAM
350 MAD

BRANZINO AL VAPORE CON POMODORO FRESCO, 
FAVE SALSA ALLA BOTTARGA
STEAMED SEA BASS WITH FRESH TOMATO,
FRENCH GREEN BEANS AND BOTARGA SAUCE
700 MAD

ARAGOSTA GRATINATA CON PANZANELLA DI POMODORO 
E MAIONESE LEGGERA ALL'ORIGANO
OVEN GRILLED ROCK LOBSTER, TOMATO PANZANELLA
AND MAYONNAISE WITH OREGANO
800 MAD

POLLO IN CONCIA PICCANTE 
SPICY CHICKEN, WITH POTATOES AND THYME
380 MAD

FILETTO DI MANZO AFFUMICATO ALL'ACETO BALSAMICO  
CON ORTAGGI GRIGLIATI E SPUMA DI SENAPE
SMOKED BEEF FILLET WITH BALSAMIC VINEGAR, GRILLED VEGETABLES
AND MUSTARD SAUCE
600 MAD

DOLCI

TIRAMISÙ NEL BICCHIERE
TIRAMISU IN A CUP
200 MAD

APRITI SESAMO   
SPHÈRE OF NOUGAT, ALMOND SORBET, MANDARIN SAUCE
AND SAFFRON
200 MAD

GRAN GELATO AL PISTACCHIO
PISTACHIO ICE CREAM PARFAIT (FOR 2 PEOPLE)
400 MAD

TORTINO CALDO DI CIOCCOLATO ALL'OLIO EXTRAVERGINE,
SALSA ALLO ZAFFERANO E LIQUIRIZIA
SOFT CHOCOLATE WITH OLIVE OIL, SAFFRON AND LIQUORICE SAUCE
200 MAD

PESCHE GRIGLIATE CON GELATO ALLA LAVANDA
GRILLED PEACHES WITH LAVANDER ICE CREAM
200 MAD

 GLUTEN FREE  DAIRY FREE  VEGAN