

SESAMO

ROYAL MANSOUR MARRAKECH

SALUMI E FORMAGGI


LARDO DI COLONNATA CON PANE CALDO TOSTATO 
COLONNATA LARD, TOASTED BREAD
200 MAD

SPECK DELL'ALTO ADIGE   
SPECK FROM ALTO ADIGE
240 MAD

3 STAGIONATURE DI PARMIGGIANO REGGIANO 
CON MARMELLATA DI PEPE NERO
3 AGES OF PARMIGIANO REGGIANO WITH BLACK PEPPER JAM
320 MAD

ANTIPASTI

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

CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO, FUNGHI E SALSA VENTRESCA  
SMOKED BEEF CARPACCIO, MUSHROOMS AND TUNA BELLY SAUCE
400 MAD

CAPPUCCINO MAJORELLE 
MAJORELLE CAPPUCCINO WITH SQUID INK AND POTATO PURÉE
350 MAD

MARE DI FRUTTA ALL'ARANCIA 
SEAFOOD, FISH AND FRUIT SALAD WITH AVOCADO AND PAPAYA CREAM,
ORANGE SORBET
350 MAD

GAMBERI ROSSI FRITTI AL BERGAMOTTO, SALSA DI OSTRICHE,
ANGUILLA AFFUMICATA E CAVIALE
FRIED KING PRAWNS WITH BERGAMOT, OYSTER SAUCE,
SMOKED EEL AND CAVIAR
950 MAD

PIZZA AL VAPORE CON CRUDO DI TONNO, 
SALSA ALLE ALGHE E CALAMARI AL SESAMO
STEAMED PIZZA WITH RAW TUNA, SEAWEED SAUCE
AND SQUID WITH SESAME
400 MAD

PIZZA NAPOLETANA

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

PIZZA 5 FORMAGGI
MOZZARELLA, CHICKEN CHORIZO, GORGONZOLA,
SCAMORZA AFFUMICATA, RICOTTA AND PARMIGIANO
350 MAD


PIZZA BIANCA CON PROVOLA AFFUMICATA, PATATE ALLE ERBE
E CIPOLLA CARAMELLATA ALL'ACETO
WHITE PIZZA WITH SMOKED PROVOLA, POTATOES WITH HERBS
AND CARMELISZED ONIONS
350 MAD

PIZZA AI FRUTTI DI MARE, STRACCIATELLA E POLVERE DI CURRY TOSTATA
SEAFOOD PIZZA, STRACCIATELLA AND TOASTED CURRY POWDER
400 MAD

PRIMI

RISOTTO AI FEGATINI DI CORTE E SALVIA 
POULTRY LIVERS AND SAGE RISOTTO
350 MAD


RIGATONI ALLA CARBONARA ALL'OLIO E CREMA DI CIPOLLE ROSSE
RIGATONI CARBONARA, OLIVE OIL AND RED ONION CREAM
350 MAD

SPAGHETTONI CON BOTTARGA, LIMONE NERO, INCENSO 
E SALSA DI MANDORLE
SPAGHETTONI WITH BOTTARGA, BLACK LEMON, INCENSE
AND ALMOND SAUCE
450 MAD


RAVIOLI DI BURRATA CON GUAZZETTO DI PESCE E POMODORO IN FILETTO
BURRATA RAVIOLI, FISH SAUCE AND TOMATO
400 MAD

TAGLIOLINI ALL'ANETO CON RAPE ROSSE, ZUCCA E SALSA DI GORGONZOLA
DILL TAGLIOLINI WITH BEETROOT, PUMPKIN AND GORGONZOLA SAUCE
300 MAD


SECONDI

ASTICE TOSTATO CON INSALATA CROCCANTE ALLA CANAPA, 
MELOGRANO E ROSA
GRILLED LOBSTER WITH HEMP SEEDS, POMEGRANATE AND ROSE
700 MAD

SCARTOSSO DI PESCE, CROSTACEI 
E VERDURE ALLA VENEZIANA CON SALSA TARTARA
FRIED FISH, SHELLFISH AND VEGETABLES "ALLA VENEZIANA"
WITH TARTAR SAUCE
450 MAD

ROMBO SCOTTATO, CARCIOFI AL BERGAMOTTO 
E CIALDE DI RISO
SAUTEED TURBOT, ARTICHOKE WITH BERGAMOT AND RICE TILE
750 MAD

AGNELLO CROCCANTE CON MILLEFOLIE DI VERDURE,
SPUMA DI SENAPE E SALSA ALL'ANICE STELLATO
ROASTED LAMB, VEGETABLES MILLEFEUILLE WITH MUSTARD FOAM
AND STAR ANIS SAUCE
600 MAD

COTOLETTA DI ANIMELLA CON CREMA DI AGLIO NERO 
E MISTICANZA AL LIMONE E ANETO
PANFRIED SWEETBREAD WITH BLACK GARLIC,
SALAD WITH LEMON JUICE AND DILL
650 MAD

DOLCI

APRITI SESAMO 
NOUGAT SPHERE WITH SESAME, ALMOND SORBET, MANDARIN
AND SAFFRON
200 MAD

RAVIOLONE DOLCE DI CREMA PASTICCERA AL LIMONE,
SALSA DI MORE E LAMPONI
LEMON CREAM RAVIOLI, RASPBERRY AND BLACKBERRY SAUCE
200 MAD

GALLETTA AI CIOCCOLATI CON SORBETTO AL SAMBUCO
E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE
CHOCOLATE CRACKER, ELDERBERRY SORBET
AND TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR
200 MAD

GIOCO DI SORBETTI E GRANITE ALL'ITALIANA 
ITALIAN SORBET AND GRANITE GAME
200 MAD

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



GLUTEN FREE



DAIRY FREE



VEGETARIAN



CONTAINS PORK

MENÙ 'APRITI SESAMO'

CAPPUCCINO MAJORELLE

MAJORELLE CAPPUCCINO WITH SQUID INK AND POTATO PURÉE

CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO, FUNGHI E SALSA VENTRESCA

SMOKED BEEF CARPACCIO, MUSHROOMS AND TUNA BELLY SAUCE

PIZZA AL VAPORE CON CRUDO DI TONNO, SALSA ALLE ALGHE E CALAMARI AL SESAMO

STEAMED PIZZA WITH RAW TUNA, SEAWEED SAUCE AND SQUID WITH SESAME

RIGATONI ALLA CARBONARA ALL'OLIO E CREMA DI CIPOLLE ROSSE

RIGATONI CARBONARA, OLIVE OIL AND RED ONION CREAM

RAVIOLI DI BURRATA CON GUAZZETTO DI PESCE E POMODORO IN FILETTO

BURRATA RAVIOLI, FISH SAUCE AND TOMATO

ROMBO SCOTTATO, CARCIOFI AL BERGAMOTTO E CIALDE DI RISO

SAUTEED TURBOT, ARTICHOKE WITH BERGAMOT AND RICE TILE

APRITI SESAMO

NOUGAT SPHERE WITH SESAME, ALMOND SORBET, MANDARIN
AND SAFFRON

 GLUTEN FREE  DAIRY FREE  VEGETARIAN  CONTAINS PORK

"APRITI SESAMO" IS FOR THE ENJOYMENT OF THE ENTIRE TABLE

COMPLETE TASTING MENU: 1300 MAD PER PERSON