

SESAMO

ROYAL MANSOUR MARRAKECH

SALUMI E FORMAGGI

LA PLANCHE DE SPECK DELL'ALTO ADIGE 
220 MAD



LA PLANCHE DE CULACCIA DE PARMA 
240 MAD

3 AFFINAGES DE PARMIGIANO REGGIANO, CONFITURE DE POIVRE NOIR
320 MAD


LE GORGONZOLA CRÉMEUX ET NATUREL, CONFITURE DE FIGUES
AU VINAIGRE BALSAMIQUE
250 MAD

ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE MARIAPIA 
AUBERGINES "ALLA PARMIGIANA" DE MARIAPIA
350 MAD

CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO, 
FUNGHI E SALSA VENTRESCA
CARPACCIO DE BOEUF FUMÉ, CHAMPIGNONS
ET SAUCE À LA VENTRÈCHE DE THON
400 MAD

CAPPUCCINO MAJORELLE 
CAPPUCCINO DE CALAMAR À L'ENCRE DE SEICHE
ET CRÈME DE POMMES DE TERRE
350 MAD

WAFER DI RISO NERO CON CREMA DI ZUCCA, SPINACI 
E SALSA DI GORGONZOLA
CHIPS DE RIZ NOIR À LA CRÈME DE COURGE, ÉPINARDS
ET SAUCE AU GORGONZOLA
300 MAD

PIZZA AL VAPORE CON CRUDO DI TONNO, 
SALSA ALLE ALGHE E CALAMARI AL SESAMO
PIZZA À LA VAPEUR AU THON CRU, SAUCE AUX ALGUES
ET CALAMAR AU SÉSAME
400 MAD

PIZZA NAPOLETANA

PIZZA MARGHERITA
TOMATE, MOZZARELLA DI BUFALA, ORIGAN ET BASILIC
300 MAD

PIZZA MARINARA 
ANCHOIS, SAUCE À L'AIL, AMANDES ET PERSIL
300 MAD

PRIMI

RISOTTO ROSSO ALL'OLIO CON OSTRICHE, GELATO DI CAVOLFIORE 
E CAVIALE
RISOTTO ROUGE AUX HUÎTRES À L'HUILE D'OLIVE, GLACE DE CHOU-FLEUR
ET CAVIAR
700 MAD

RAVIOLI DI BURRATA CON GUAZZETTO DI PESCE E POMODORO IN FILETTO
RAVIOLI BURRATA, RAGOÛT DE POISSONS ET FILETS DE TOMATE
400 MAD

RIGATONI ZAFFERANO LIQUIRIZIA E INCENSO
RIGATONI AU SAFRAN, RÉGLISSE ET ENCENS
300 MAD



GARGANELLI CON RAGU DI FARAONA E ANATRA AGLI AGRUMI E PEPE
SALSA AL PARMIGIANO
GARGANELLI AU RAGU DE PINTADE, CANARD AUX AGRUMES
ET POIVRE NOIR, SAUCE AU PARMESAN
350 MAD


TAGLIOLINI ALL'ANETO CON VERDURE DEL NOSTRO ORTO
E SALSA AL PISTACCHIO
TAGLIOLINI À L'ANETH AUX LÉGUMES DE NOTRE JARDIN,
SAUCE À LA PISTACHE
300 MAD


SECONDI

POLIPO IN UMIDO AL NERO DI SEPIA CON FAGIOLI MONTATI ALL'OLIO 
E MANZO CROCCANTE
POULPE À L'ENCRE DE SEICHE, CRÈME D'HARICOTS
ET BOEUF CROUSSTILLANT
450 MAD

ROMBO SCOTTATO, CARCIOFI AL BERGAMOTTO E CIALDE DI RISO 
TURBOT SAUTÉ, ARTICHAUT À LA BERGAMOTE ET TUILE DE RIZ
750 MAD

CUORE DI COSTATA DI VITELLO, PURE ALLA NOCCIOLA 
E GLASSA DI CARNE AL LIMONE
COEUR D'ENTRECÔTE DE VEAU RÔTI, PURÉE DE POMMES DE TERRE,
NOISETTES ET JUS CITRONÉ
750 MAD

COTOLETTA DI ANIMELLA CON CREMA DI AGLIO NERO 
E MISTICANZA AL LIMONE E ANETO
RIS DE VEAU PANÉ, CRÈME D'AIL NOIR,
SALADE AU JUS DE CITRON ET ANETH
650 MAD

CAVOLFIORE ALL'OLIO CON POLVERE DI SEMI DI LINO, 
CREMA DI ARANCIA E CURCUMA
CHOU-FLEUR À L'HUILE D'OLIVE À LA POUDRE DE LIN,
CRÈME D'ORANGE ET CURCUMA
400 MAD

DOLCI

APRITI SESAMO 
SPHÈRE DE NOUGAT, SORBET AUX AMANDES, MANDARINE ET SAFRAN
200 MAD

TIRAMISU NEL BICCHIERE
TIRAMISÙ AU VERRE
200 MAD

GALETTA DI SOIA CON GELATO DI MARRONI E CAFFÉ E MERINGA DI CECI
GALETTE DE SOJA À LA GLACE AUX MARRONS, CAFÉ
ET MERINGUE DE POIS CHICHES
200 MAD

GRAN GELATO AL PISTACCHIO
GRANDE GLACE À LA PISTACHE POUR DEUX
400 MAD

MENÙ 'APRITI SESAMO'

CAPPUCCINO MAJORELLE 
CAPPUCCINO DE CALAMAR À L'ENCRE DE SEICHE
ET CRÈME DE POMMES DE TERRE

PARMIGIANA DI MELANZANE MARIAPIA 
AUBERGINES "ALLA PARMIGIANA" DE MARIAPIA

RIGATONI ZAFFERANO LIQUIRIZIA E INCENSO
RIGATONI AUX SAFRAN, RÉGLISSE ET ENCENS

ROMBO SCOTTATO, CARCIOFI AL BERGAMOTTO E CIALDE DI RISO  
TURBOT SAUTÉ, ARTICHAUT À LA BERGAMOTE ET TUILE DE RIZ

TIRAMISU NEL BICCHIERE
TIRAMISÙ AU VERRE

 SANS GLUTEN  SANS PRODUITS LAITIER  VEGETALIEN  CONTIENT DU PORC

"APRITI SESAMO" EST SERVI POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES.
MENU COMPLET : 750 MAD PAR PERSONNE