

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


CREAMY AND AGED GORGONZOLA CHEESES WITH FIG JAM
AND BALSAMIC VINEGAR
250 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

WAFER DI RISO NERO CON CREMA DI ZUCCA, SPINACI 
E SALSA DI GORGONZOLA
BLACK RICE TILE WITH PUMPKIN CREAM, SPINACH
AND GORGONZOLA SAUCE
300 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 MARINARA 
TOMATO, ANCHOVY, GARLIC SAUCE WITH ALMONDS AND PARSLEY
300 MAD

PRIMI

RISOTTO ROSSO ALL'OLIO CON OSTRICHE, GELATO DI CAVOLFIORE
E CAVIALE  
RED RISOTTO WITH OLIVE OIL, OYSTERS, CAULIFLOWER ICE CREAM
AND CAVIAR
700 MAD

RIGATONI ZAFFERANO, LIQUIRIZIA E INCENSO
RIGATONI WITH SAFFRON, LICORICE AND INCENSE
300 MAD



GARGANELLI CON RAGU DI FARAONA E ANATRA AGLI AGRUMI E PEPE
SALSA AL PARMIGIANO
GARGANELLI WITH GUINEA FOWL, TANGY DUCK STEW WITH CITRUS
AND BLACK PEPPER, PARMESAN SAUCE
350 MAD



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


TAGLIOLINI ALL'ANETO CON VERDURE DEL NOSTRO ORTO
E SALSA AL PISTACCHIO
DILL TAGLIOLINI WITH VEGETABLES FROM OUR GARDEN, PISTACHIO SAUCE
300 MAD

SECONDI

POLIPO IN UMIDO AL NERO DI SEPIA CON FAGIOLI MONTATI ALL'OLIO 
E MANZO CROCCANTE
MARINATED OCTOPUS IN CUTTLEFISH INK,
BEANS CREAM WITH OLIVE OIL AND CRUNCHY BEEF
450 MAD

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

CUORE DI COSTATA DI VITELLO, PURE ALLA NOCCIOLA  
E GLASSA DI CARNE AL LIMONE
ROASTED VEAL RIBSTEAK, POTATOES PURÉE, HAZELNUT AND TANGY JUICE
750 MAD

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

CAVOLFIORE ALL'OLIO CON POLVERE DI SEMI DI LINO, 
CREMA DI ARANCIA E CURCUMA
CAULIFLOWER WITH OLIVE OIL, FLAX POWDER, ORANGE CREAM
AND TURMERIC
400 MAD

DOLCI

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

TIRAMISU NEL BICCHIERE
TIRAMISU IN A CUP
200 MAD

GALETTA DI SOIA CON GELATO DI MARRONI E CAFFÈ E MERINGA DI CECI
SOYA WAFFER WITH CHESTNUT ICE CREAM, COFFEE
AND CHECKPEA MERINGUE
200 MAD

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

MENÙ 'APRITI SESAMO'

CAPPUCCINO MAJORELLE 

MAJORELLE CAPPUCCINO WITH SQUID INK AND POTATO PURÉE

PARMIGIANA DI MELANZANE MARIAPIA 

AUBERGINES "ALLA PARMIGIANA" DE MARIAPIA

RIGATONI ZAFFERANO, LIQUIRIZIA E INCENS

RIGATONI WITH SAFFRON, LICORICE AND INCENSE

ROMBO SCOTTATO, CARCIOFI AL BERGAMOTTO E CIALDE DI RISO  

SAUTEED TURBOT, ARTICHOKE WITH BERGAMOT AND RICE TILE

TIRAMISU NEL BICCHIERE

TIRAMISÙ IN A CUP

 GLUTEN FREE  DAIRY FREE  VEGAN  CONTAINS PORK

"APRITI SESAMO" IS FOR THE ENJOYMENT OF THE ENTIRE TABLE
COMPLETE TASTING MENU: 750 MAD PER PERSON