





SESAMO

ROYAL MANSOUR MARRAKECH

SALUMI E FORMAGGI


SPECK FROM ALTO ADIGE  
220 MAD

CULACCIA FROM PARMA  
400 MAD


3 AGES OF PARMIGIANO REGGIANO WITH BLACK PEPPER JAM
400 MAD

CREAMY AND AGED GORGONZOLA CHEESE WITH FIG JAM
AND BALSAMIC VINEGAR
250 MAD

ANTIPASTI

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

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

CARCIOFO IN GUAZZETTO DI PESCE CON POLIPO, ASTICE
E SALSA DI PISTACCHIO 
ARTICHOKE WITH FISH GUAZZETTO, OCTOPUS, LOBSTER
AND PISTACHIO SAUCE
400 MAD

CARPACCIO DI MANZO AFFUMICATO, CON SALSA DI LIEVITO,  
INSALATA DI CAVOLO E FINOCCHIO ALLA BARBABIETOLA
SMOKED BEEF CARPACCIO, YEAST SAUCE, CABBAGE
AND FENNEL WITH BEETROOT
380 MAD

UOVO MOLLE CON VELLUTATA DI PORRO E PATATE, COZZE 
E SALSA DI CHORIZO DI POLLO
SOFT EGG WITH LEEK AND POTATO SOUP, MUSSEL
AND CHICKEN CHORIZO SAUCE
300 MAD

PIZZA ROMANA AL VAPORE
STEAMED PIZZA WITH TOMATO, BURRATA AND ANCHOVIES
300 MAD

PIZZA NAPOLETANA


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

PIZZA CON LEGUMI SCOTTATI, SALSA ALL'ESTRAGONE E MISO SCURO 
WHITE PIZZA WITH SAUTEED VEGETABLES, TARRAGON AND MISO SAUCE
300 MAD


PIZZA MARINARA 
TOMATO, ANCHOVY, GARLIC SAUCE WITH ALMONDS AND PARSLEY
300 MAD

PIZZA CARBONARA
QUAIL AND CHICKEN EGGS, MOZZARELLA, SAUCE CARBONARA
AND BEEF BACON
300 MAD

PRIMI

MEZZI PACCHERI CON SCAMPI E CALAMARI ALLE MANDORLE TOSTATE, 
COLATURA DI ALICI E BOTTARGA
MEZZI PACCHERI WITH DUBLIN BAY PRAWNS AND SQUIDS
WITH TOASTED ALMONDS, ANCHOVIES "COLATURA" AND BOUTARGUE
380 MAD


RAVIOLI DI POMODORO ALLA PUTTANESCA, MOZZARELLA DI VENTRESCA
E SALSA DI OLIVE NERE
PUTTANESCA RAVIOLI, TUNA BELLY, MOZZARELLA, BLACK OLIVE SAUCE
350 MAD

RISOTTO CON CODA ALLA VACCINARA, SEDANO RAPA E CANNELLA 
RISOTTO WITH OXTAIL "ALLA VACCINARA", CELERIAC AND CINNAMON
350 MAD



LASAGNETTA CON RAGU DI CAPRETTO E PISELLI
LASAGNETTA WITH GOAT STEW AND PEAS
320 MAD


SPAGHETTONI ZAFFERANO, LIQUIRIZIA E INCENSO
SPAGHETTONI WITH SAFFRON, LICORICE AND INCENSE
320 MAD


SECONDI

ASTICE CON CREMA DI FAGIOLI PICCANTE  
E VERDURE CROCANTI ALL'OLIO EXTRAVERGINE
LOBSTER, SPICY WHITE BEANS AND CRUNCHY VEGETABLES
WITH EXTRAVERGIN OLIVE OIL
750 MAD

RICCIOLA ALLE ERBE BRUCIATE, SALSA DI PORRI E OSTRICHE  
AMBERJACK WITH BURNT HERBS, LEEK SAUCE AND OYSTERS
500 MAD

FILETTO DI VITELLO, PURE ALLA NOCCIOLA  
E GLASSA DI CARNE AL LIMONE
ROASTED VEAL FILLET, POTATO PURÉE, HAZELNUT AND TANGY JUICE
620 MAD

FARAONA IN CROSTA DI CARCIOFI CON SALSA ALLA SALVIA 
E MILLEFOGLIE DI CAROTE AL PEPE NERO
GUINEA FOWL IN ARTICHOKE CRUST WITH SAGE SAUCE
AND CARROT MILLEFEUILLE WITH BLACK PEPPER
600 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
300 MAD

DOLCI

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

TIRAMISU NEL BICCHIERE
TIRAMISÙ IN A CUP
200 MAD

CREMA CROCCANTE AL LIMONE CON FRAGOLE E SAMBUCO
CRISPY LEMON CREAM WITH STRAWBERRIES AND ELDERBERRIES
200 MAD

FIOCCO AL MAIS CON CREMOSO AL GIANDUJA E CAFFÉ,
GELATO AL CIOCCOLATO BIANCO E UVETTA
CORN CAKE WITH GIANDUJA AND COFFEE,
WHITE CHOCOLATE ICE CREAM AND RAISINS
200 MAD

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