

SESAMO

ROYAL MANSOUR MARRAKECH

SALUMI E FORMAGGI

SPECK FROM ALTO ADIGE  
270 MAD

CULACCIA FROM PARMA  
450 MAD

3 AGES OF PARMIGIANO REGGIANO WITH BLACK PEPPER JAM 
450 MAD

ANTIPASTI

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

**PIZZA FRITTA CON MAIONESE ALLE ALGHE,
INSALATA ALL'ACETO E CAVIALE**
FRIED PIZZA WITH SEAWEED MAYONNAISE,
SALAD AND CAVIAR
590 MAD

PANZANELLA DI GAMBERI AL POMODORO E BASILICO 
PANZANELLA, RAW KING PRAWNS, TOMATOES AND BASIL
550 MAD

**BATTUTA DI CARNE CRUDA ARROTOLATA,
ORTAGGI E SALSA AL CURRY**  
ROLLED BEEF TARTAR, VEGETABLES AND CURRY SAUCE
350 MAD

CARPACCIO DI ZUCCHINE CON SORBETTO DI KIVI E MENTA 
ZUCCHINI CARPACCIO WITH KIVI AND MINT SORBET
250 MAD

INSALATA CUNZATA
LETTUCE SALADE WITH ROMESCO SAUCE
250 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

PIZZA CON CAPONATA E BASILICO 
TOMATO, MOZZARELLA DI BUFALA, CAPONATA AND BASIL
300 MAD

PRIMI

TAGLIOLINI NERI CON ARAGOSTA 
SQUID INK TAGLIOLINI WITH SPINY LOBSTER
800 MAD

**MEZZI PACCHERI CON SCAMPI E CALAMARI ALLE MANDORLE TOSTATE,
COLATURA DI ALICI E BOTTARGA** 
MEZZI PACCHERI WITH DUBLIN BAY PRAWNS AND SQUID
TOASTED ALMONDS, ANCHOVIES AND BOTTARGA
400 MAD

**CANNELLONI CROCCANTI CON RAGU ALLA BOLOGNESE
E SPUMA DI BESCIAMELLA**
CRUNCHY CANNELLONI WITH BOLOGNESE STEW AND LIGHT BECHAMEL
340 MAD



RISOTTO AL PESTO DI BASILICO E BERGAMOTTO 
RISOTTO WITH BASIL PESTO AND BERGAMOT
320 MAD



SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E ASPARAGI VERDI 
SPAGHETTI WITH GARLIC, OLIVE OIL, CHILLI PEPPER
AND GREEN ASPARAGUS
300 MAD

TORTELLI DI MELANZANE CON LA PUMMAROLA PICCANTE
EGGPLANT TORTELLI WITH SPICY TOMATO SAUCE
300 MAD

SECONDI

ASTICE AL VAPORE CON PURE ASPRO DI PATATE E SALSA CRESCIONE 
STEAMED LOBSTER WITH TANGY MASHED POTATOES
AND WATERCRESS SAUCE
850 MAD

**ROMBO GRIGLIATO CON OLIO, LIMONE E PREZZEMOLO AGLIO NERO,
ASPARAGI E BOTTARGA**  
GRILLED TURBOT WITH OLIVE OIL, LEMON AND PARSLEY,
ASPARAGUS AND BOTTARGA
800 MAD


**CUORE DI COSTATA ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE,
PURE DI PATATE E ORTAGGI**  
BEEF RIB HEART WITH TRADITIONAL BALSAMIC VINEGAR, POTATO PURÉE
AND GRILLED VEGETABLES
680 MAD

**FARAONA CON CREMA D'OSTRICHE ALLA SALVIA
E INSALATA ALLA BRACE**  
GUINEA FOWL WITH OYSTERS, SAGE CREAM AND GRILLED SALAD
500 MAD

PARMIGIANA DI MELANZANE 
EGGPLANT "PARMIGIANA"
350 MAD

DOLCI

TIRAMISU NEL BICCHIERE
TIRAMISÙ IN A GLASS
200 MAD

**INSALATA DI PESCHE CON PEPERONE CANDITO
E SORBETTO PICCANTE DI AMARENE** 
PEACH SALAD WITH CANDIED PEPPERS AND SPICY BLACK CHERRY SORBET
200 MAD

GRANITE ALLA SICILIANA E BRIOCHE AL VAPORE CON MIELE E NEROLI
SICILIAN-STYLE GRANITAS, STEAMED BRIOCHE WITH HONEY AND NEROLI
200 MAD

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