

## ANTIPASTI

### BRANZINO

Carpaccio de bar, légumes croquants, huile d'olive parfumée au citron et romarin, réduction d'agrumes 320  
*Seabass carpaccio, crunchy vegetables, lemon and rosemary scented olive oil, citrus reduction*

### POLIPO

'Soppressata' de poulpe tiède, pommes de terre safranées, olives noires « Taggiasche », tomate confite et basilic 280  
*Warm octopus, 'Soppressata', saffron potatoes, « Taggiasche » olives, tomato confit and basil leaves*

### INSALATA CESARE

Salade César au homard, œuf moelleux croustillant, caviar de truffe noire 370  
*Caesar salad with lobster, crispy runny egg, black truffle caviar*

### CALAMARI E GAMBERI

Calamar, gambas et courgettes en friture légère, aioli et sauce tomate 340  
*Golden fried squid, prawns and zucchini, aioli and tomato dips*

### INSALATA DEL MARE

Salade tiède de mollusques, crustacés et avocat, parfumée aux agrumes 410  
*Warm seafood and avocado salad, citrus scented*

### BRESAOLA

Fines tranches de bœuf séché et affiné, ricotta-raifort, salade du jardin et vinaigrette balsamique 380  
*Thinly sliced cured beef, ricotta cheese, horseradish, mesclun leaves and balsamic dressing*

### VONGOLE

Palourdes légèrement gratinées au parmesan, ail confit, piments, herbes fraîches et focaccia aux tomates 310  
*Slightly baked clams with parmesan cheese, confit garlic, red chili, fresh herbs and warm tomato focaccia*

### PARMIGIANA

Parmigiana d'aubergines, coulis de tomate, parmesan, basilic 290  
*Eggplant Parmigiana, tomato coulis, parmesan cheese, basil*

## PRIMI PIATTI

### SPAGHETTI

Spaghetti « Mamounia », tomates de Corbara et basilic frais 350  
*Spaghetti "Mamounia", Corbara tomato, fresh basil*

### VONGOLE

Spaghetti aux palourdes, tomates cerises confites, chips d'ail, piment et persil 360  
*Spaghetti with clams, confit cherry tomatoes, garlic chips, chili and parsley*

### LASAGNA

Classique mille-feuille de pâte fraîche, sauce bolognaise, sauce béchamel et mozzarella 330  
*Fresh pasta millefeuille, bolognese sauce, bechamel sauce and mozzarella*

### RISOTTO

Risotto à la tomate jaune de Corbara safrané, parmesan et basilic 490  
*Risotto, Corbara yellow tomato, saffron, parmesan cheese and basil*

### RAVIOLI « MASSAIA »

Ravioli farci de viande de veau, champignons sauvages, crème légère et jus de veau 340  
*Braised veal ravioli "Massaia" wild mushrooms, light cream sauce and veal jus*

### MEZZE MANICHE

Mezze Maniche, chair d'araignée, zeste de citron vert, tomate jaune de Corbara 370  
*Mezze Maniche pasta spider crab meat, lime zest, Corbara yellow tomato*

## SECONDI PIATTI

### ROMBO

Filet de turbot grillé et confit à l'huile d'olive parfumée aux agrumes, 470  
asperges vertes, fèves et tomates confites  
*Grilled filet of turbot confit in citrus scented olive oil, green asparagus, fava beans, confit tomato*

### ARAGOSTA

Langouste rôtie des côtes Marocaines, artichaut, « Pequillos » confit et bisque de crustacés 720  
*Roasted rock lobster from our Moroccan coasts, artichoke, confit "Pequillos", crustacean bisque*

### BRANZINO

Bar entier cuit en croûte salée aux herbes, légumes et pommes de terre à la vapeur (pour 2 pers.) 890  
*Whole seabass in herbs salted crust, steamed vegetable (for 2 persons)*

### AGNELLO

Carré d'agneau cuit rosé en croûte d'herbes, caponatina au basilic, 1400  
raisins secs et pignons de pin (pour 2 pers.)  
*Whole rack of lamb cooked pink in herbs crust, basil caponatina, raisins and pine nuts (for 2 pers)*

### TAGLIATA

Tranches de filet de bœuf, salade de roquette, tomates cerises, parmesan, 430  
vinaigrette d'herbes fraîches légèrement épicée  
*Sliced filet of beef, arugula salad, cherry tomatoes, parmesan cheese, slightly spiced fresh herbs salsa*

### OSSOBUCCO

Jarret de veau Français cuit lentement, gremolata, risotto Milanaise 720  
*Slow braised French veal shank, gremolata, Milanese risotto*

Luca Signoretti  
*Chef de cuisine*