

CAPRICCI
CAPRICCI
CAPRICCI
CAPRICCI
CAPRICCI

CAPRICCI

CUCINA ITALIANA

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible.
La consommation de viande (*dont viande hachée burger*), volaille, fruits de mer, coquillages, oeufs crus
ou peu cuits, peut accroître le risque de contracter des maladies d'origine alimentaire.
Veuillez nous faire part de toute préférence alimentaire ou allergie,
notre manager se fera un plaisir de vous assister.

We are committed to sourcing local, organic, and sustainable products whenever possible.
Consuming raw or undercooked meat (*including ground beef burger*), poultry, seafood, shellfish,
or eggs may increase your risk of foodborne illness.
Please inform us of any dietary requirements or allergies and our manager will be delighted to assist.

Les enfants résidents à l'hôtel, âgés de 5 ans et moins mangent gratuitement dans les restaurants pour les
commandes sur le menu enfant. Cette condition ne s'applique pas sur les cartes room service, piscine et du bar.

Children staying at the hotel, aged five and under, eat for free in the restaurants when ordering from the
kids' menu. This condition does not apply to room service, pool, or bar menus.

ANTIPASTI

Fritto misto | 290 MAD 🌾

Calamars, crevettes, anchois, poisson du jour, sauce tartare
Calamari, shrimps, anchovies, catch of the day, tartar sauce

Vitello tonnato | 260 MAD

Mi-cuit de filet de veau, mayonnaise tonnato, câpres, quinoa croustillant, poudre d'olives
Veal fillet mi-cuit, tonnato mayonnaise, capers, crispy quinoa, olive powder

Burrata | 280 MAD 🌿 🌾 🍷

Carpaccio de tomates, roquette, vinaigre balsamique
Tomato carpaccio, arugula, balsamic vinegar

Aubergine Parmigiana | 230 MAD 🌾 🌿 🍷

Mozzarella, parmesan, crème de basilic
Mozzarella, parmesan, basil cream

Insalata panzanella toscana | 190 MAD 🌾 🌿

Tomates cerises, croutons à l'ail, basilic, concombre, oignons rouges, balsamique
Cherry tomatoes, garlic croutons, basil, cucumber, red onions, balsamic vinegar

Suppli alla romana | 210 MAD 🌾 🌿 🍷

Boule de risotto carnaroli à la sauce tomate et aux petits pois,
farci de mozzarella, mayonnaise au safran
Carnaroli risotto ball with tomato sauce and peas, stuffed with mozzarella, saffron mayonnaise

Zuppa di Pomodoro | 190 MAD 🌾 🌿 🍷

Servie froide, croûtons à l'ail, huile de basilic
Served cold, garlic croutons, basil oil

Bruschetta | 180 MAD 🌾 🌿 🍷

Pain de campagne, tomates héritage, stracciatella
Country bread, heirloom tomatoes, stracciatella
+40 MAD : Jambon de Parme
+40 MAD: Parma ham

CRUDI – CAVIAR

Carpaccio di manzo al cacao | 230 MAD 🍷 🌿

Carpaccio de bœuf au cacao, roquette, noisettes, jus corsé, Parmigiano Reggiano
Cocoa-infused beef carpaccio, arugula, hazelnuts, rich jus, Parmigiano Reggiano

Tartare di salmone agli agrumi | 240 MAD

Tartare de saumon aux agrumes, pickles d'oignon et de concombre,
vinaigrette de tomates, câpres
Citrus-marinated salmon tartare, pickled onions and cucumber, tomato vinaigrette, capers

Caviar | 1400 MAD

Caviar Kristal de la Maison Kaviari – 30g
Kristal caviar by Maison Kaviari – 30g

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies



Végétarien / Vegetarian



Végan / Vegan



Contient du gluten / Contains gluten



Contient de l'alcool / Contains alcohol



Contient des produits laitiers / Contains dairy



Porc / Pork



Contient des noix / Contains nuts

PASTA & RISOTTO



Risotto asparagi noci e tartufo | 280 MAD

Risotto à la truffe, aux noix, aux asperges et au parmesan
Truffle risotto with walnuts, asparagus, and parmesan

Risotto frutti di mare | 300 MAD

Risotto aux fruits de mer et champignons, légèrement épicé, rafraîchi à la citronnelle
Seafood and mushroom risotto, mildly spicy, refreshed with lemongrass

Spaghetti di gragnano alle vongole | 290 MAD

Spaghetti gragnano aux palourdes et chapelure aromatique
aux anchois et à la tomate

Gragnano spaghetti with clams and aromatic anchovy-tomato breadcrumbs

Ravioli del plin | 260 MAD

Ravioli del plin farcis au ragoût de bœuf, jus corsé, émulsion de parmesan,
champignons sauvages sautés

*Ravioli del plin filled with slow cooked beef ragout, reduced jus, parmesan
emulsion and sautéed wild mushrooms*

Gnocchi | 230 MAD

Gnocchi de pomme de terre farcis à la ricotta et provola fumée,
sauce à la tomate San Marzano, crème de basilic et mousse de stracciatella
*Potato gnocchi stuffed with ricotta and smoked provola, San Marzano tomato
sauce, basil cream, and stracciatella mousse*

**Linguine alla Nerano con zucchini,
parmigiano e basilico | 240 MAD**

Linguine alla Nerano aux courgettes, parmesan et basilic
Linguine alla Nerano with zucchini, parmesan, and basil

Rigatoni alla carbonara | 260 MAD

Guanciale (halal disponible), pecorino, poivre noir
Guanciale (halal available), pecorino cheese, black pepper

Paccheri al ragu Napoletano | 280 MAD

Paccheri au ragoût napolitain de bœuf mijoté dans une sauce tomate maison
Paccheri with slow-cooked Neapolitan beef ragù in a homemade tomato sauce



Tagliolini all'uovo | 280 MAD

Tagliolini aux œufs, tartare de crevettes roses, citron brûlé et beurre fumé
Egg tagliolini with pink prawn tartare, burnt lemon and smoked butter

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies



Végétarien / Vegetarian



Végan / Vegan



Contient du gluten / Contains gluten



Contient de l'alcool / Contains alcohol



Contient des produits laitiers / Contains dairy



Porc / Pork



Contient des noix / Contains nuts

PESCI



Triglia scottata | 320 MAD

Filet de rouget, crème de tomates à la Calabrese, aubergines

« a funghetto », sauce mozzarella fumée

Seared red mullet fillet, Calabrian-style tomato cream, "a funghetto" eggplant, smoked mozzarella sauce

Branzino al sale | 340 MAD

Filet de bar cuit en « poche de sel », légumes de saison sautés, pommes au four

Sea bass fillet baked in a salt crust, sautéed seasonal vegetables, oven-roasted apples

Polpo alla griglia | 330 MAD

Poulpe grillé, gremolata, siphon de pomme de terre, ragoût de petits pois

Grilled octopus, gremolata, potato foam, green pea ragout

CONTORNI

70 MAD

Insalatina di misticanza

Salade de jeunes pousses, tomates cerises, oignons rouges

Baby greens salad with cherry tomatoes and red onion

Polenta cremosa

Polenta crémeuse

Creamy polenta

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti à l'huile d'olive et à l'ail

Spaghetti with olive oil and garlic

Patate alla crema

Purée de pommes de terre à la crème

Creamy mashed potatoes

Verdure di stagione saltate all'aglio

Légumes de saison sautés à l'ail

Sautéed seasonal vegetables with garlic

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies



Végétarien / Vegetarian



Végan / Vegan



Contient du gluten / Contains gluten



Contient de l'alcool / Contains alcohol



Contient des produits laitiers / Contains dairy



Porc / Pork



Contient des noix / Contains nuts

CARNI

Tagliata « Black Angus » alla toscana | 740 MAD

Tagliata d'entrecôte "Black Angus", tomates cerises, roquette, copeaux de parmesan

Sliced "Black Angus" ribeye, cherry tomatoes, arugula, parmesan shavings

Saltimbocca di pollo | 330 MAD

Poitrine de volaille fermière rôtie, mille-feuille de poivrons et pommes de terre, jus corsé

Roasted free-range chicken breast, layered bell pepper and potato mille-feuille, rich jus

Ossobuco di manzo alla milanese | 350 MAD

Osso-buco de bœuf braisé en sauce tomate, polenta crémeuse

Braised beef ossobuco in tomato sauce, creamy polenta

A PARTAGER / TO SHARE

Lasagna della mamma | 450 MAD

Lasagne de bœuf à la ricotta, sauce tomate et mozzarella

Beef lasagna with ricotta, tomato sauce, and mozzarella

Cotoletta alla milanese | 490 MAD

Côte de veau à la milanaise, légumes vapeur, pommes rôties

Milanese-style veal chop, steamed vegetables, roasted potatoes

Pescato del giorno all'acqua pazza | 560 MAD

Poisson entier de nos côtes rôti à la tomate, aux olives noires, câpres et pommes de terre

Whole local fish roasted with tomato, black olives, capers, and potatoes



Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies



Végétarien / Vegetarian



Végan / Vegan



Contient du gluten / Contains gluten



Contient de l'alcool / Contains alcohol



Contient des produits laitiers / Contains dairy



Porc / Pork



Contient des noix / Contains nuts

DOLCI



Panna cotta | 120 MAD

Salade d'agrumes, gelée et granité basilic
Citrus salad, basil jelly and granita

Semifreddo | 120 MAD

Gelato chocolat-noisette, gaufrette Nocciolata, gruë de cacao,
nougatine noisette
Hazelnut chocolate gelato, Nocciolata wafer, cacao nibs, hazelnut nougatine

Carpaccio di ananas | 110 MAD

Caramel aux épices, sorbet citron-gingembre
Spiced caramel, lemon-ginger sorbet



Panettone "perduto" | 120 MAD

Ganache à l'amande amère, orange confite, glace rhum-raisin
Bitter almond ganache, candied orange, rum-raisin ice cream

Soufflé al Limoncello | 140 MAD

Prévoir 30 minutes pour la cuisson
Preparation may take up to 30 minutes

Citron givré
Frozen lemon

DOLCI A PARTAGER / TO SHARE

Affogato | 240 MAD

Sphère de chocolat et café au choix, fruits rouges, biscuit aux noix, ganache
montée au café
*Chocolate sphere with coffee of your choice, red berries, walnut biscuit,
whipped coffee ganache*

Tiramisù della nonna | 220 MAD

Mascarpone, boudoirs, café
Mascarpone, ladyfingers, coffee
+35 MAD : Kahlúa (liqueur de café) (alcool)
+35 MAD: Kahlúa (coffee liqueur) (alcohol)

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent à la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies



Végétarien / Vegetarian



Végan / Vegan



Contient du gluten / Contains gluten



Contient de l'alcool / Contains alcohol



Contient des produits laitiers / Contains dairy



Porc / Pork



Contient des noix / Contains nuts

