

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, 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, 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



Mamma Tuna | (G-D) 240

Thon rouge de la Méditerranée en croûte de pain avec tomates, pommes de terre, haricots verts et oignons, servis avec tapenade
Mediterranean tuna in a bread crust with tomato, potato, green beans and onions, served with olive tapenade

Fritto misto-calamari | (G) 290

Calamars, crevettes, anchois et légumes du soleil en tempura, sauce tartara et sauce méditerranéenne
Calamari, prawns, anchovies and sun vegetables tempura served with tartare sauce and mediterranean spicy sauce

Vitello Tonnato | (D) 260

Vitello tonnato veau cuit à basse température, sauce tonnata, jus de bœuf, câpres, olives noir et huile de basilic
Slow cooked veal, tonnatta sauce, beef jus, capers, black olives, basil oil

Burrata con carpaccio di pomodori | (G-D-N-V) 280

Burrata, carpaccio de tomates, tomates cerises confites, mousse de roquette, pignons de pin et basilic
Burrata with tomato carpaccio, cherry tomato confit, arugula mousse, pine nuts and basil

Parmigiana Napoletana | (D-V) 230

Aubergine parmigiana napolitaine, servie avec fondue au parmesan et crème de basilic
Neapolitan aubergine parmigiana served with parmesan fondue and basil cream

Insalata Giardiniera | (VG-N) 220

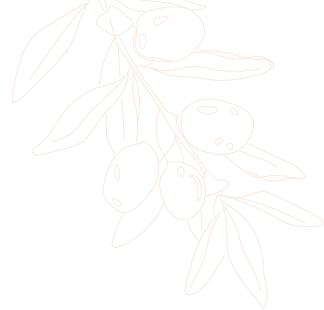
Salade du jardinier aux légumes vapeur, salade composée, pesto de roquette et poivrons
Garden salad with steam vegetables, mix leaves, arugula pesto and bell peppers

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

(V) - Végétarien / Vegetarian | (VG) - Végan / Vegan | (GF) - Sans gluten / Gluten free |

(N) - Contient des noix / Contains nuts | (D) - Contient des produits laitiers / Contains dairy | (P) - Porc / Pork

CRUDO



Carpaccio di manzo al cacao | (D - N) 230

Carpaccio de bœuf au cacao, roquette, noisettes, sauce bœuf et parmesan
Beef carpaccio with cocoa, arugula salad, hazelnuts, beef sauce and parmesan

Tartare di pesce spada | 240

Tartare d'espadon mariné aux agrumes, oignons façon aigre-douce,
concombre compressé servi avec un consommé de tomate
*Swordfish tartare marinated with citrus, pickled red onions,
compressed cucumber, served with tomato consommé*

Selezioni di crudi - ostriche | 410

Sélection de "Crudi" Huitre, langoustine, gambas, tartare d'espadon, Bar
(Pour 2 personnes)
*Assortment of raw seafood and oysters, scampi, king prawns
swordfish tartare, seabass
(for 2 people)*

Ostriche marrochine da Dakhla | 6 pc / 200 or 12 pc / 360

Huitres de Dakhla, condiment salsa verde
Dakhla Oysters, served with salsa verde

Caviale Kristal della casa Kaviari | 30 gr / 1400

Caviar Kristal de la maison Kaviari 30 gr
Caviar Kristal from Kaviari 30 gr

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

(V) - Végétarien / Vegetarian | (VG) - Végan / Vegan | (GF) - Sans gluten / Gluten free |

(N) - Contient des noix / Contains nuts | (D) - Contient des produits laitiers / Contains dairy | (P) - Porc / Pork

PRIMI



Gnocchi alla sorrentina | (G-D-V) 230

Gnocchi de pomme de terre farcies avec ricotta et provola fumée,
sauce à la tomate San Marzano, crème de basilic et parmesan

*Potato gnocchi filled with ricotta and smoked provola,
tomato San Marzano sauce, basil cream and parmesan*

Spaghetti di gragnano | (G) 290

Spaghetti Gragnano aux palourdes, croûte de pain aux aromates

*Spaghetti From Gragnano with mediteranean clams, Italian bread crust
infused with aromatics*

Ravioli del plin | (G-D) 260

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*

Risotto ai sapori del Marocco | (D-N-V) 250

Risotto aux saveurs du Maroc, parmesan, beurre aigre,
oignons caramélisés au balsamique, amandes fumées et safran

*Risotto with Moroccan flavors, parmesan, sour butter, balsamic caramelized
onions, smoked almonds and saffron*

Paccheri al ragu napoletano | (G-D) 280

Paccheri au ragoût napolitain mijoté à feu doux

Paccheri with slow-cooked neapolitan ragù

Tagliolini all'uovo | (D-G) 270

Tagliolini aux œufs, crevettes roses crues, citron brulé et beurre fumé

Egg tagliolini with raw pink prawns, 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

(V) - Végétarien / Vegetarian | (VG) - Végan / Vegan | (GF) - Sans gluten / Gluten free |

(N) - Contient des noix / Contains nuts | (D) - Contient des produits laitiers / Contains dairy | (P) - Porc / Pork

SECONDI



Filetto di branzino marinato | (D - N - GF) 340

Filet de bar mariné dans une sauce teriyaki,
servi avec de la scarole sautée et une sauce puttanesca
*Seabass fillet marinated in teriyaki sauce,
served with sautéed escarole and puttanesca sauce*

Tagliata di controfiletto | (D - GF) 330

Tagliata d'entrecôte, sauce aux champignons, échalotes grillées,
sauce verte et purée de carottes
*Tagliata of ribeye with mushroom sauce, grilled shallots,
salsa verde and carrots purée*

Supreme di pollo | (D - GF) 330

Suprême de poulet cuit à basse température
et millefeuille de pommes de terre "Cacio e pepe"
Slow-cooked chicken supreme with cacio e pepe potato millefeuille

Sogliola alla mugnaia | (D - GF) 370

Ballottine de sole, servie avec une sauce au citron et câpres,
asperges, purée de patates douces et oignons aigre-doux
*Sole fish mugnaia style, with lemon and caper sauce,
asparagus, sweet potato purée, and pickled onions*

Stracotto di manzo | (D - GF) 360

Jarret de boeuf braisé avec polenta taragna et panais glacé
Braised beef shank with taragna polenta and glazed parsnip

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

(V) - Végétarien / Vegetarian | (VG) - Végan / Vegan | (GF) - Sans gluten / Gluten free |

(N) - Contient des noix / Contains nuts | (D) - Contient des produits laitiers / Contains dairy | (P) - Porc / Pork

DA CONDIVIDERE

Cotoletta di Vitello alla milanese | (D) 470

Escalope de veau panée à la milanese,
pommes de terre rôties et légumes sautés
*Milanese-style breaded veal chop, served
with roasted potatoes and sautéed vegetables*

Pesce del giorno al forno | 560

Poisson du jour au four avec pommes de terre, tomates cerises et olives
Fish of the day baked with potatoes, cherry tomato and olives

PIZZA

Pizza al Tartufo | (G-D) 320

Pizza à la truffe noire, champignons sautés et œuf
Black truffle pizza with sautéed mushrooms and egg

Pizza Burrata | (G-D-V) 280

Pizza burrata avec roquette, tomates cerises et huile d'olive
Burrata pizza with rocket, cherry tomatoes, and olive oil

Pizza all'aragosta | (G-D) 320

Pizza avec sauce tomate, mozzarella, homard et crevettes
Pizza with tomato sauce, mozzarella, poached lobster, and prawns

Pizza stella | (G-D) 290

Pizza étoilée avec mozzarella, tomates, bresaola et copeaux de parmesan
*Star-shaped pizza with mozzarella, tomatoes, bresaola,
and parmesan shavings*

Pizza quattro fromaggi | (G-D-N-V) 320

Pizza aux quatre fromages, poire, noix et miel
Four-cheese pizza with pear, walnuts and honey

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

(V) - Végétarien / Vegetarian | (VG) - Végan / Vegan | (GF) - Sans gluten / Gluten free |

(N) - Contient des noix / Contains nuts | (D) - Contient des produits laitiers / Contains dairy | (P) - Porc / Pork



DOLCI



Tiramisu della nonna | (D) 120

Biscuit boudoir, mousse mascarpone, cacao et café
Savoardi biscuit, mascarpone mousse, cocoa and coffee

Cassatina siciliana | (D-N) 120

Chantilly ricotta et orange confite, biscuit aux amandes
Whipped ricotta cream with candy orange and almond biscuit

Carpaccio di ananas | (VG) 120

Carpaccio d'ananas frais infusé au sirop d'épices, sorbet citron-gingembre
Fresh pineapple carpaccio infused with spiced syrup, lemon ginger sorbet

Frutti di bosco e crema al basilico | (D) 120

Guimauve givrée aux fruits rouges et aux baies, gel de citron vert,
marmelade de figues, ganache légère au basilic et sorbet aux baies
*Frosted red fruit berry marshmallow, lime gel, figs marmalade, light basil
ganache and berry sorbet*

À pastiera | (D) 120

Galette de blé, fruits confits, ricotta et cannelle
Wheat cake with candy fruit, ricotta and cinnamon

Affogato | (D-N) 120

Sphère de chocolat remplie de glace à la vanille, de baies et de brownie aux
noix, servie avec une crème au café
*Chocolate sphere filled with vanilla ice cream, berries, and nut brownie, served
with hot coffee sauce*

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

(V) - Végétarien / Vegetarian | (VG) - Végan / Vegan | (GF) - Sans gluten / Gluten free |

(N) - Contient des noix / Contains nuts | (D) - Contient des produits laitiers / Contains dairy | (P) - Porc / Pork

