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, poisson du jour, légumes de saison, servis avec une sauce tartare et une sauce Méditerranéenne épicée
Calamari, shrimps, catch of the day, seasonal vegetables, served with tartar sauce and spicy Mediterranean sauce

Vitello tonnato | 260 MAD
Veau servi froid, sauce tonnato, poudre d'olive, quinoa croustillant, câpres
Classic veal loin served cold with tonnato sauce, olive powder, crispy quinoa, and capers

Burrata | 280 MAD
Burrata servie avec des tomates héritage, roquette et tomates cerises confites
Burrata cheese served with heirloom tomatoes, rocket, and cherry tomato confit

Parmigiana di Melanzane | 230 MAD
Fine tranches d'aubergines à la parmigiana, tomato sauce, mozzarella, parmesan et basilic
Thin slices of eggplant parmigiana, tomato sauce, mozzarella, parmesan, and basil

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
Riz Arborio croustillant cuit en sauce tomate, farci à la mozzarella, petits pois, parmesan, et servi avec une aïoli au safran
Crispy Arborio rice cooked in tomato sauce, filled with mozzarella, green peas, and parmesan, served with saffron aioli

Bruschetta | 180 MAD
Pain de campagne grillé, servi avec des tomates marinées, de la stracciatella crémeuse, des olives Taggiasca, de l'huile d'olive extra vierge et du basilic frais.
Grilled country bread served with marinated tomatoes, creamy stracciatella, Taggiasca olives, extra-virgin olive oil, and fresh basil
+40 MAD : Jambon de Parme
+40 MAD: Parma ham

CRUDI – CAVIAR

Carpaccio di manzo al rosmarino | 230 MAD
Carpaccio de bœuf au romarin, roquette, champignons shimeji, crème de parmesan
Beef carpaccio with rosemary, served with rocket, shimeji mushrooms, and parmesan cream

Tartare di tonno | 240 MAD
Tartare de thon aux agrumes, pickles d'oignon, câpres siciliennes, concombres
Citrus-marinated tuna tartare, pickled onion, Sicilian capers, and cucumbers

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 / Countains dairy · Porc / Pork · Contient des noix / Contains nuts

PASTA & RISOTTO

Risotto frutti di mare | 320 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 | 300 MAD
Spaghetti de Gragnano aux palourdes et chapelure aromatique aux anchois et à la tomate
Gragnano spaghetti with clams and aromatic anchovy-tomato breadcrumbs

Plin alla Genovese | 270 MAD
Raviolis farcis au ragout napolitain, bœuf braisé façon « Genovese », émulsion de parmesan
Plin ravioli filled with Neapolitan Genovese ragout, slow-cooked beef and onion, parmesan foam

Gnocchi all Aragosta | 350 MAD
Gnocchi de pomme de terre farcis à la ricotta et aux épinards, homard poché à la bisque, œufs de hareng, crème au basilic
Potato gnocchi stuffed with ricotta and spinach, poached lobster in bisque, herring roe, and basil cream

Linguine alla Nerano | 250 MAD
Linguine alla Nerano aux courgettes, parmesan et basilic
Linguine alla Nerano with zucchini, pecorino cheese, and basil

Rigatoni alla Gricia | 260 MAD
Rigatoni au guanciale (halal disponible), sauce au pecorino et poivre noir
Rigatoni with guanciale (halal available), pecorino cheese, and black pepper sauce

Paccheri al ragu Napoletano | 280 MAD
Paccheri, ragout de bœuf à la napolitaine, sauce aux tomates San Marzano
Paccheri pasta served with slow-cooked Neapolitan beef ragù, simmered in a rich San Marzano tomato 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

Végétarien / Vegetarian · Végan / Vegan · Contient du gluten / Contains gluten · Contient de l'alcool / Contains alcohol
Contient des produits laitiers / Countains dairy · Porc / Pork · Contient des noix / Contains nuts

PIZZA

Pizza al tartufo | 330 MAD
Pizza à la mozzarella, oeuf coulant, champignons et truffe fraîche
Pizza with mozzarella, runny egg, mushrooms and fresh truffle

Pizza Stracciatella | 290 MAD
Pizza à la sauce tomate, tomates cerises, roquette et stracciatella
Pizza with tomato sauce, cherry tomatoes, rocket, and Stracciatella

Pizza Stella | 300 MAD
Pizza étoilée avec mozzarella, tomates, bresaola et copeaux de parmesan
Star-shaped pizza with mozzarella, tomato sauce, bresaola, and parmesan shavings

Pizza quattro formaggi | 310 MAD
Pizza aux quatre fromages : mozzarella, gouda au basilic, gouda au paprika, gorgonzola, ricotta au citron, miel et noix
Quattro Formaggi pizza: mozzarella, basil gouda, paprika gouda, gorgonzola, lemon ricotta, honey, and walnuts

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 / Countains dairy · Porc / Pork · Contient des noix / Contains nuts

SECONDI

Filetto di Rombo | 380 MAD
Turbot poêlé, sauce à la mozzarella fumée, gremolata, aubergines façon « a funghetto »
Seared turbot fillet, "a funghetto" eggplant, smoked mozzarella sauce, and gremolata

Branzino al sale | 360 MAD
Filet de bar cuit en croûte de sel, sauce au citron, poêlée de légumes saisonniers, pommes de terre au four, mousseline de carottes
Sea bass fillet baked in a salt crust, lemon sauce, sautéed seasonal vegetables, oven-roasted potatoes, and carrot purée

Tagliata alla toscana | 360 MAD
Tagliata d'entrecôte, roquette, sauce aux champignons, copeaux de parmesan
Tagliata of ribeye, rocket, mushroom sauce, and parmesan shavings

Pollo alla Diavola | 340 MAD
Cuisse de volaille fermière marinée au paprika, jus réduit, millefeuille de pommes de terre et de poivrons
Roasted free-range chicken leg marinated with paprika, served with potato and bell pepper mille-feuille

Stracotto di Manzo | 350 MAD
Compresse de bœuf mijoté en sauce tomate, servi avec une polenta crémeuse au fromage et des légumes saisonniers
Braised pulled beef in tomato sauce, served with cheesy creamy polenta and seasonal vegetables

Ajouter de la truffe fraîche râpée pour agrémenter votre plat : 200 MAD /5 g
Add fresh shaved truffle to top up your dish: 200 MAD /5 g

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

Fusilli al pomodoro | 390 MAD
Fusilli servis avec une sauce San Marzano, crème de basilic et stracciatella fraîche
Fusilli pasta served in San Marzano sauce, topped with basil cream and fresh stracciatella cheese

Cotoletta alla milanese | 490 MAD
Côte de veau à la milanaise, légumes vapeur, pommes de terre rôties
Milanese-style veal chop, steamed vegetables, and roasted 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 / Countains dairy · Porc / Pork · Contient des noix / Contains nuts

DOLCI

Panna cotta | 110 MAD
Salade d'agrumes, gelée et granité basilic
Citrus salad, basil jelly and granita

Semifreddo | 120 MAD
Gelato chocolat-noisette, gaufrette Nocciolata, grué 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

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 / Countains dairy · Porc / Pork · Contient des noix / Contains nuts

FAIRMONT ROYAL PALM MARRAKECH · CUCINA ITALIANA · RISTORANTE · CAPRICCI ·
C