

ANTIPASTI

PARMIGIANA DI MELANZANE <i>Gratins d'aubergine au four.</i>	110 _{DH}
INSALATA DI POLPO <i>Salade de Poulpe marinée accompagnée de ses Pommes de terre nouvelles légèrement persillées et citronnées.</i>	120 _{DH}
INSALATA DA NOLITA <i>Notre belle burrata dressée sur un lit de légumes du soleil marinés, focaccia soufflée.</i>	160 _{DH}
GASPACHO ALL'ITALIANA <i>Velouté de tomates San Marzano servi froid et sa tranche de Focaccia grillée.</i>	95 _{DH}
BRUSCHETTA <i>Notre Pain fait maison, écrasé d'Avocat, concassé de tomates au pesto, Olives noires italiennes, Stracciatella, copeaux de parmesan et une petite pointe d'Ail.</i>	110 _{DH}
CARPACCIO DE POISSON DU JOUR <i>Meilleur Poisson du moment assaisonné juste ce qu'il faut.</i>	140 _{DH}
PIATTO DI PROSCIUTTO  <i>Assiette de jambon cuit, Pomodorino Piennolo del Vesuvio, Ricotta et Focaccia.</i>	130 _{DH}
CARPACCIO DI BARBABIETOLA <i>Déclinaison de betterave crue et cuite en très fine tranche, laquée au sirop de Datte réduction de Framboise et huile de Verveine, jeunes pousses, Pistaches.</i>	95 _{DH}
CARPACCIO DI MANZO <i>Sélection de la meilleure viande de Bœuf, Tuiles de focaccia, assaisonnement à l'huile de Basilic.</i>	140 _{DH}
INSALATA DI POMODORINI E RICOTTA <i>Tomates Datterino, ricotta, julienne de Concombre, Roquette, vinaigrette à l'huile de basilic.</i>	95 _{DH}



PRIMI

Nos pâtes sont cuites al dente

SPAGHETTI CON POLPETTE ALLA NAPOLITANA <i>Notre grand classique.</i>	170 _{DH}
PASTA AL RAGU <i>Spaghetti cuites dans une sauce Tomate Casa Marraxxo et son effiloché d'Agneau, mijoté avec amour et patience, réconfort assuré.</i>	180 _{DH}
LINGUINE ALLA VONGOLE <i>Linguine aux Palourdes.</i>	180 _{DH}
SPAGHETTI CON CREME DI ZUCCHINI E GAMBERI <i>Spaghetti à la crème de Courgette, Gambas et Stracciatella.</i>	190 _{DH}
CARTOCCIO ALLA MIL <i>Pâtes aux fruits de mer cuites en papillote une recette qui nous tient particulièrement à cœur.</i>	280 _{DH}
LINGUINE ARAGOSTA E POMODORINI <i>A Partager, Linguine au Homarâ, Tomates Datterino, à commander 24h en avance.</i>	1200 _{DH}
RISOTTO AL FRUTTI DI MARE <i>Risotto aux fruits de mer, pour un plat riche en saveurs qui nous emmène tout droit en Italie.</i>	220 _{DH}



La cuisine traditionnelle Napolitaine est généralement un peu pimenté n'hésitez à demander vos plats plus ou moins relevés

PASTA FRESCA

Nos pâtes fraîches faites maison

RIGATONI ALLA VODKA

Sauce tomate Casa Marraxxo bio déglacée à la Vodka, tomates cerises confites et parmesan.

140_{DH}

FUSILLI CON CREMA DI PREZZEMOLO

Pâtes fraîches à la Crème de persil parmesan et fromage frais pour un plat ensoleillé.

140_{DH}

TORTIGLIONI ALLA SORRENTINA

Tortiglioni aux Pomodori de San Marzano D.O.P Bio, Parmesan, Straciatella.

120_{DH}



SECONDI

TAGLIATA ALLA ROBESPIERRE

Filet de Bœuf poêlé accompagné de sa purée de Patate, au Jus de bœuf.

280_{DH}

COTOLETTA ALLA MILANESE

Côte de Veau panée, Pommes de terre sautées et Poireaux grillés.

280_{DH}

POLPO ALLA LUCIANA

Poulpe à la sauce Tomate, Câpres et Olives noires servi avec ses tranches de Focaccia grillées.

180_{DH}

POISSON DU MOMENT

Le meilleur Poisson du jour, Riz Nerone, Légumes glacés, Huile d'Olive infusée aux Herbes.

250_{DH}



PIZZA NAPOLETANA

MARGHARITA

130_{DH}

Polpa San Marzano D.O.P Bio, Mozzarella Fior Di Latte et Basilic.

MARINARA

120_{DH}

Polpa San Marzano D.O.P Bio, Ail et Basilic.

DIAVOLA

170_{DH}

Polpa San Marzano D.O.P Bio, Mozzarella Fior Di Latte, Saucisse Piquante et Basilic.

QUATTRO FORMAGGI

170_{DH}

Ricotta, Mozzarella, Pecorino, Gorgonzola et Basilic.

CREMA DI FUNGHI

160_{DH}

Crème de champignon, champignon et Scarmoza.

MELANZANE

170_{DH}

Aubergines, Tomates Datterino, Stracciatella, Mozzarella Fior di Latte et Basilic.

CAPRICCIOSA

190_{DH}

Polpa San Marzano D.O.P Bio, Champignons, Jambon Cuit, Mozzarella Fior Di Latte, Saucisse Picante, Olives noires, Carciofi a Spicchi con Gambo et Parmesan.

TONNO E CIPOLA

170_{DH}

Polpa Casa Marraxxo Bio, Stracciatella, filet de Thon, Oignons et copeaux de Piments.

YELLOW PIENNOLO DEL VESUVIO

170_{DH}

Polpa San Marzano D.O.P Bio, Tomates cerises, Tomate Piennolo rouge, jaune, Tomates confites, Stracciatella.

L'OROTOLANA

140_{DH}

Aubergines, Courgettes, Champignons, Poivrons, Oignons, Polpa San Marzano D.O.P Bio bien mijotée.

L'AMOROSO

160_{DH}

Polpa San Marzano D.O.P Bio bien mijotée, pesto sans fromage, Tomates cerises, Tomates confites, Anchois, Olives noires et Câpres.

DOLCI RITA

TORTA NOLITA 85_{DH}

TIRAMISU 85_{DH}

TIRAMISU A LA ROSE ET FRUITS ROUGE 85_{DH}

PAVLOVA A LA FRAMBOISE 85_{DH}

Pavlova aux fruits de saisons.

RISOLATTE 95_{DH}

Riz au lait très très gourmand, Granola à la Cannelle, Fruits secs, Dulce De Leche.

TORTA AL LIMONE 75_{DH}

Tarte au Citron Meringué.

PANNA COTTA A LA FLEUR D'ORANGER
ET PISTACHE 95_{DH}

