



## *Il Bel Paese* *To Start with*

### \*Chef's Salad ( 90 dh )

\*Insalata dello Chef  
\*Salade du Chef

### King Prawns with Diced Tomatoes and Cocktail sauce(90 dh)

Gamberoni alla Dadolata di Pomodoro e salsa rosa  
Gambas Au Brunoise de Tomates et sauce cocktail

### Norwegian Salmon Cake ( 95 dh )

Torta di Salmone  
Tarte de Saumon

### \*Eggplant Mozzarella Parmigiana ( 90 dh )

\*Parmigiana di Melanzane al Mozzarella  
\*Parmigiana Aubergines et Mozzarella

### \*Salmon Tartare reduced Balsamic sauce (95 dh)

Tartare di Salmone salsa al Balsamico ridotta  
\* Tartare de Saumon sauce Balsamique réduite

### \*Caprese salade (90dh)

\*Insalata caprese  
\*salade caprese

## *To Follow*

### Home made Alfredo's Fettuccine(120dh )

Fettuccine della Casa All'Alfredo  
Fettuccine de la maison Alfredo

### Home made Tortellini Parmesan cream (140 dh)

Tortellini della Casa alla salsa di Parmigiano  
Tortellini faits Maison à la sauce Parmesan

### Veal Meat Agnolotti with roasted meat sauce (135 dh)

Agnolotti Piemontesi al Sugo di arrosto  
Agnolotti farci au viande de veau à la sauce du bœuf

### Home made Tagliatelle bolognese ragù ( 120 dh )

Tagliatelle della Casa al ragù Bologne  
Tagliatelle faites Maison au ragù bolognais

### Home made Celeri root Ravioli with chive sauce (140 dh)

Ravioli Sedano sugo di erba cipollino  
Ravioli de celeri rave au sauce de ciboulette

### Home made Lasagna Bolognese sauce (140 dh)

Lasagne della Casa al ragù Bolognese  
Lasagne faites Maison sauce Bolognais

### \* Zucchini Carnaroli Risotto (150 dh)

Risotto Carnaroli allo Zucchini  
Risotto Carnaroli au Courgettes

### \*Carnaroli Risotto with King Prawns (160 dh)

Risotto Carnaroli e Gamberoni  
Risotto Carnaroli Gambas

### \*Fish Soup (150 dh)

Zuppa di Pesce  
Soupe de Poisson

## *To Continue*

### \*Roast shoulder of Lamb crusted with aromatic Herbs ( 160 dh )

Spalla d'Agnello arrosto alle Erbe Aromatiche  
Epaule d'Agneau rôtie aux Herbes Aromatiques

### \*Fillet of Beef with a selection of grilled Vegetables( 160 dh )

Filetto di Manzo con selezione di Verdure alla piastra  
Filet de Bœuf et Sélection de Légumes à la plancha

### \*Duck in Orange sauce with Roasted Potatoes (160 dh)

Anatra all'Arancio con Patate al forno  
Canard à l'Orange et Pommes de Terre au four

### \*Baked Salmon Steak with Chef's sauce with sautéed Season's Vegetables (150 dh)

Trancia de Salmone al forno Salsa dello Chef e Verdure stagione saltate  
Darde de Saumon au four Sauce du Chef et Légumes saison sautées

### \*Wild Sea Bass with a selection of seasonal Vegetables ( 220 dh )

Branzino di Mare con Selezione di Verdure di stagione  
Loup de Mer Sauvage et Sélection de Légumes de saison

### \*John Dory Fillet on a nest of witlof gratin ( 180 dh)

Filetto di San Pietro su un nido di indivie gratinato  
Filet de Saint Pierre sur Nid de gratin d'endive

## *To End with*

### \*Bourbon Vanilla Crème Brûlée ( 95 dh)

Bourbon Vaniglia Crème Brûlée  
Bourbon Vanille Crème Brûlée

### \*Chef's Cassata ( 90 dh)

Cassata dello Chef  
Cassata du Chef

### Lemon Pie (85 dh)

Torta al Limone  
Tarte de citron

### Choclote Pudding (90 dh)

Pudding al Cioccolato  
Pudding au Chocolat

### Choclote Delice (90 dh)

Delizia al Cioccolato  
Delice au Chocolat

### \*Rasberry Sorbet (90 dh)

Sorbetto al Lampone  
Sorbet au Framboise

\* Gluten free dishes



## *La Ville Rouge*

### *To Start with*

**\*Moroccan Salads selection (95 dh)**

Selezione di Insalate Marocchine  
Sélection de Salades Marocaines

**Traditional Moroccan Soup (70 dh)**

Zuppa Harira  
Harira Soupe

### *After*

**\*Leeks Soupe (85 dh)**

Zuppa di Porri  
Soupe de Poireaux

**Moroccan pigeon pie (150 dh)**

Pastilla di Piccione  
Pastilla au Pigeon

### *To Follow*

**\*Slow Roasted Shoulder of Lamb (330 dh 2 persons)**

Méchoui d'Agnello  
Méchoui d'Agneau

**\*Free range Chicken's Tajine with saffron (150 dh)**

Tajine di Pollo Ruspante allo Zafferano  
Tajine de Poulet fermier au Safran

**\*Makfoul Beef's Tajine (160 dh)**

Tajine di Manzo Makfoul  
Tajine de Boeuf Makfoul

**\*John Dory's Tajine (170dh)**

Tajine di San Pietro  
Tajine de Saint Pierre

**\*Vegetables's Tajine (120dh)**

Tajine di verdure  
Tajine de legumes

### *To End with*

**Crispy Moroccan layered pastry laced with creamy vanilla cream and crunchy almonds (90 dh)**

Pastilla al Latte  
Pastilla au Lait

**Selection of Moroccan Pastries (90 dh)**

Selezione di Pasticceria Marocchina  
Sélection de Pâtisserie Marocaine

**\*Gluten frees dishes**