



Dove i cinque sensi

incontrano il loro trionfo



Il Bel Paese

Antipasti

*** Insalata dello Chef (110 dh)**

Avocado, fagiolini verdi, pomodori, ricotta, la Fontina d'Aosta AOP, uovo in camicia

***Chef's Salad**

Avocado, string beans, tomato, ricotta, Fontina d'Aosta AOP cheese, poched egg

***Salade du Chef**

Avocat, haricot vert, tomate, Ricotta, fromage Fontina d'Aosta AOP, oeuf poché



Gamberoni alla Dadolata di Pomodoro (105 dh)

King Prawns with Diced Tomatoes

Gambas au Brunoise de Tomates



Vitello Tonnato lenta cottura alla maniera dello Chef (135 dh)

Slow cooked Vitello Tonnato in the Chef's way

Vitel Toné lente cuisson à la façon du Chef



***Parmigiana di Mozzarella Italiana di Bufala (120 dh)**

***Eggplant Parmigiana with Italian Buffalo Mozzarella**

***Parmigiana Aubergines avec Mozzarella de Bufflonne Italienne**



***Tartare di Salmone alla crema ridotta di Balsamico di Modena (130 dh)**

***Salmon Tartare with reduced Modena's Balsamico vinegar cream**

***Tartar de Saumon à la crème réduite de vinaigre Balsamique de Modena**



***Insalata Caprese di Mozzarella Italiana di Bufala (140 dh)**

***Tomatoes & Italian Buffalo Mozzarella Salad**

***Salade Caprese de Mozzarella de Bufflonne Italienne**

* Gluten free dishes



La Ville Rouge

Secondi Piatti

***Méshoui d'Agnello (330 dh 2 persons)**

Slow-Roasted Lamb Shoulder

Méshoui d'Agneau



Tajine di Pollo Ruspante allo Zafferano (160 dh)

Free Range Chicken's Tajine with Saffron

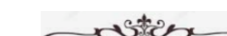
Tajine de Poulet au Safran



Tajine di Manzo Makfoul (170 dh)

Makfoul Beef's Tajine

Tajine de Beauf Makfoul



Tajine di San Pietro (190)

John Dory's Tajine

Tajine de Saint Pierre



Tajine di Verdure (135 dh)

Vegetable's Tajine

Tajine de Legumes

Dessert

Pastilla Al Latte (100 dhs)

Crispy Moroccan Layered Pastry Laced with Creamy vanilla cream and Crunchy almonds

Pastilla au lait



Selezione di Pasticceria Marocchina (100 dh)

Selection of Moroccan Pastries

Sélection de Pâtisserie Marocaines

* Gluten free dishes



La Ville Rouge

Antipasti

*Selezione di Insalata Marocchine (95)

*Moroccan Salads selection

*Sélection de Salades Marocaines



Zuppa Haria (90 dh)

Tradional Moroccan Soup

Harira Soupe

Primi Piatti

Selezione di Briouat alla Marocchina (130 dh)

Selection of Moroccan Briouats

Sélection des Briouates Marocaines



Pastilla di Piccione (150 dh)

Moroccan Pigeon pie

Pastilla au Pigeon

* Gluten free dishes



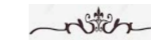
Il Bel Paese

Primi Piatti

Fettuccine all'Uovo fatte in casa con pollo e gamberoni alla salsa di porcini (150 dh)

Home made Eggs Fettuccine with chicken and prawns in ceps sauce

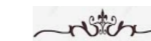
Fettuccine à l'Oeuf fait maison au poulet et crevettes à la sauce aux cèpes



Tortellini all'Uovo fatti in casa ripieni di fonduta di Fontina d'Aosta DOP in salsa di porcini (200 dh)

Home made Egg Tortellini stuffed with Fontina d'Aosta DOP's fonduta in porcini sauce

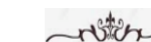
Tortellini à l'Oeuf fait maison farci avec fonduta Fontina d'Aosta DOP au sauce des cèpes



Agnolotti Piemontesi all'Uovo fatti in casa ripieni di vitello e spinaci serviti con sugo di arrosto (160dh)

Home made Egg Piedmontese Agnolotti stuffed with veal and spinach served with roast beef sauce

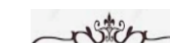
Agnolotti Piémontais à l'Oeuf faits maison farci à la viande veau & épinard, servi à la sauce rôti beauf



Linguine alle Vongole veraci in salsa di Granseola & Calamari (200 dh)

Linguine with Clams in Spider-Crab & Squid sauce

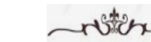
Linguine aux Palourdes à la sauce d'Araignée de Mer & Calamars



Ravioli all'Uovo fatti in casa di Sedano rapa al burro & salvia (150 dh)

Home made Eggs Celeriac Ravioli sage & butter sauce

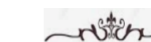
Ravioli à l'Oeuf faits maison de celeri rave sauce beurre & sauge



*Risotto Carnanoli alla Zafferano Bio di Talouine (160dh)

*Taliouine's Bio Safran Carnanoli Risotto

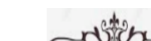
*Risotto Carnanoli au Safran Bio de Taliouine



*Risotto Carnanoli e Gamberoni (170dh)

*Carnanoli Risotto with King Prawns

*Risotto Carnanoli au Gambas



*Zuppa di Granseola (150)

*Spider Crab Bisque

*Bisque d'Aragner du mer

* Gluten free dishes



Il Bel Paese

Secondi Piatti

*Tagliata Manzo Charolaise, stagionata min 30 giorni, su letto di rucola, con verdure alla piastra e scaglie Parmigiano Reggiano(230 dh)

*Charolais 30 days matured Rib eye steak on a nest of rocket, grilled vegetables selection and Parmigiano Reggiano flakes

* Bifteck Charolaise, maturé min 30 jrs, sur nid de roquette avec sélection de légumes à la plancha et cailles Parmigiano Reggiano



*Filetto di Manzo con selezione di verdure alla piastra (190 dh)

*Beef fillet with a selection of grilled vegetables

*Filet de Beauf avec une sélection de légumes à la plancha



* Arrosto di Spalla d'Agnello Sardi alle Erbe Aromatiche (180 dh)

*Roast shoulder of Sardi Lamb crusted with aromatic Herbs

*Rôtie d' Épaule d'Agneau Sardi aux Herbes Aromatiques



*Trancia di Salmone al forno salsa dello Chef e verdure di stagione saltate (170 dh)

*Oven-Baked Salmon Steak with Chef's sauce and sauteed seasonal vegetables

*Darne de Saumon au four sauce du Chef et légumes saison sautés



*Filetto di San Pietro su un nido di indivia gratinata (190dh)

*John Dory Fillet on a nest of witlof gratin

*Fillet de Saint Pierre sur un nid de gratin d'endive



*Branzino di Mare con selezione di verure di stagione (230 dh) (secondo l'arrivo)

*Wild Sea Bass with a selection of seasonal vegetables (according to arrival)

*Loup Bar de Mer Sauvage avec sélection de légumes de saison (selon arrivage)

* Gluten free dishes



Il Bel Paese

Dessert

*Crème Brulé allo zenzero accompagnata da bicchierino di Amaretto DISARONNO (110 dh)

*Crème Brûlé with ginger served with shot of Amaretto DISARONNO

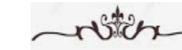
*Crème Brûlée au gingembre servie avec un coup Amaretto DISARONNO



*Cassata Siciliana dello Chef (110 dh)

*Chef's Sicilian Cassata

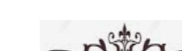
*Cassata Sicilienne du Chef



*Meravigliosamente tutto Arancio (110 dh)

*Marvelously all Orange

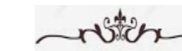
*Fabuleusement tout Orange



Fondente al Cioccolato Amaro 70% Cacao Barry (95 dh)

Fondant Heart Bitter Chocolate Cake 70% Cacao Barry

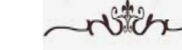
Moelleux au Chocolat Amer 70% Cacao Barry



*Sorbetto al Lampone (90 dh)

*Raspberry Sorbet

*Sorbet à la Framboise



*Gelato all'autentica Vaniglia Bourbon (90 dhs)

*Original Bourbon Vanilla Ice Cream

*Glace à la Vanille Bourbon

* Gluten free dishes

