



Dove i cinque sensi

incontrano il loro trionfo



Pepe Nero



pepeneromarrakech



Restaurant PEPE NERO - Marrakech



Il Bel Paese

Antipasti

*** Insalata dello Chef**

Avocado, fagiolini verdi, pomodori, ricotta, uovo in camicia

*** Chef's Salad**

Avocado, string beans, tomato, ricotta, poched egg

*** Salade du Chef**

Avocat, haricot vert, tomate, Ricotta, oeuf poché

Gamberoni alla Dadolata di Pomodoro

King Prawns with Diced Tomatoes

Gambas au Brunoise de Tomates

Vitello Tonnato lenta cottura alla maniera dello Chef

Slow cooked Vitello Tonnato in the Chef's way

Vitel Toné lente cuisson à la façon du Chef

*** Parmigiana di Mozzarella Italiana di Bufala**

* Eggplant Parmigiana with Italian Buffalo Mozzarella

* Parmigiana Aubergines avec Mozzarella de Bufflonne Italienne

*** Tartare di Salmone alla crema ridotta di Balsamico di Modena**

* 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**

* Tomatoes & Italian Buffalo Mozzarella Salad

* Salade Caprese de Mozzarella de Bufflonne Italienne

*** Gluten free dishes**



Il Bel Paese

Primi Piatti

Fettuccine all'Uovo fatte in casa con Parmigiano alla salsa di porcini e tartufo

Home made Eggs Fettuccine with parmesan in ceps sauce and truffle
Fettuccine à l'Oeuf fait maison au parmesan à la sauce aux cèpes et truffe

Tortellini all'Uovo fatti in casa ripieni

di fonduta di Fontina d'Aosta DOP in salsa di porcini

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**

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

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

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**

* Taliouine's Bio Safran Carnanoli Risotto

* Risotto Carnanoli au Safran Bio de Taliouine

*** Risotto Carnanoli e Gamberoni**

* Carnanoli Risotto with King Prawns

* Risotto Carnanoli au Gambas

*** Zuppa di Granseola**

* Spider Crab Bisque

* Bisque d'Aragner du mer

*** Gluten free dishes**



Al Bel Paese

Secondi Piatti

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

* **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 caillies Parmigiano Reggiano

* **Filetto Grissinopoli con selezione di verdure alla piastra**

* **Breaded Beef fillet with a selection of grilled vegetables**

* **Filet de Boeuf au Grissini avec une sélection de légumes à la plancha**

* **Arrosto di Spalla d'Agnello Sardi alle Erbe Aromatiche**

* **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**

* **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**

* **John Dory Fillet on a nest of witlof**

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

* **Branzino di Mare con selezione di verdure di stagione (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**

* Crème Brûlé with ginger served with shot of Amaretto DISARONNO

* Crème Brûlée au gingembre servie avec un coup Amaretto DISARONNO

* **Cassata Siciliana dello Chef**

* Chef's Sicilian Cassata

* Cassata Sicilienne du Chef

* **Meravigliosamente tutto Arancio**

* Marvelously all Orange

* Fabuleusement tout Orange

Fondente al Cioccolato Amaro 70% Cacao Barry

Fondant Heart Bitter Chocolate Cake 70% Cacao Barry

Moelleux au Chocolat Amer 70% Cacao Barry

* **Sorbetto al Lampone**

* Raspberry Sorbet

* Sorbet à la Framboise

* **Gelato all'autentica Vaniglia Bourbon**

* Original Bourbon Vanilla Ice Cream

* Glace à la Vanille Bourbon

Chocolate Delice

Delizia al Cioccolato

Delice au Chocolat

Pudding con Matcha e Mandorla Amara

Pudding with Matcha and Bitter Almond

Pudding au Matcha et à l'Amande Amère

* **Gluten free dishes**



La Ville Rouge

Antipasti

-
- * **Selezione di Insalata Marocchine**
 - * **Moroccan Salads selection**
 - * **Sélection de Salades Marocaines**
-

Zuppa Harira
Traditional Moroccan Soup
Harira Soupe

Primi Piatti

Selezione di Briouat alla Marocchina
Selection of Moroccan Briouats
Sélection des Briouates Marocaines

Pastilla di Piccione
Moroccan Pigeon pie
Pastilla au Pigeon

* **Gluten free dishes**



La Ville Rouge

Secondi Piatti

-
- * **Méshoui d'Agnello (2 persons)**
 - * **Slow-Roasted Lamb Shoulder**
 - * **Méshoui d'Agneau**
-

Tajine di Pollo Ruspante allo Zafferano
Free Range Chicken's Tajine with Saffron
Tajine de Poulet au Safran

Tajine di Manzo Makfoul
Makfoul Beef's Tajine
Tajine de Beauf Makfoul

Tajine di San Pietro
John Dory's Tajine
Tajine de Saint Pierre

Tajine di Verdure
Vegetable's Tajine
Tajine de Legumes

Dessert

Selezione di Pasticceria Marocchina
Selection of Moroccan Pastries
Sélection de Pâtisserie Marocaines

* **Gluten free dishes**

PEPE NERO
cucina italiana
e marocchina



Pepe Nero



pepeneromarrakech



Restaurant PEPE NERO - Marrakech