

CAPRICCI  
CAPRICCI  
CAPRICCI  
CAPRICCI  
CAPRICCI

# CAPRICCI

CUCINA ITALIANA

MENU

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent sur la facture

Nous nous engageons à privilégier des produits locaux, biologiques et durables autant que possible.

La consommation de viandes, volailles, 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.

All prices are in MAD, 5% service fee applies

We are committed to sourcing local, organic, and sustainable products whenever possible.

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or egg may increase your risk of foodborne illness

Please advise of any dietary requirement or allergies and our manager will be delighted to assist

(V) - Végétarien / Vegetarian | (VG) - Végan / Vegan | (GF) - Sans gluten / Gluten free |  
(N) - Contient des noix / Contains nuts | (D) - Contient des produits laitiers / Contains dairy | (P) - Porc / Pork



# INSALATAS

## **CAPRESE | (D)**

Tomate, burrata, pistou, vinaigrette à l'ail  
et au vieux vinaigre balsamique

Tomato, burrata, pesto,  
garlic and aged balsamic vinaigrette

**230**

## **CALAMARI E GAMBERO SALTATI**

Calamars et Gambas sautés,  
ragoût d'artichauts et de tomates confites

Sautéed squid and prawns, stew of artichokes  
and sun-dried tomatoes

**250**

## **INSALATA MIXTA | (V)**

Salade de légumes croquants,  
vinaigrette au miel et citron

*Mixed raw vegetables salad  
with honey and lemon dressing*

**210**



## CRUDO

### CARPACCIO DI MANZO | (N/D)

Carpaccio de boeuf, noisettes caramélisées,  
Parmigiano Reggiano, réduction de balsamique,  
huile du domaine, jeunes pousses

*Beef carpaccio, caramelized hazelnuts, Parmigiano Reggiano,  
balsamic reduction, estate olive oil, young greens*

220

### TARTARE DI TONNO | (D)

Tartare de thon, aioli, citron confit, tomates séchées,  
bocconcini au basilic

*Tuna tartare, aioli, preserved lemon, sun-dried tomatoes,  
basil bocconcini*

240

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent sur la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

(V) - Végétarien / Vegetarian | (VG) - Végan / Vegan | (GF) - Sans gluten / Gluten free |  
(N) - Contient des noix / Contains nuts | (D) - Contient des produits laitiers / Contains dairy | (P) - Porc / Pork



# ANTIPASTI

## **SALUMI ITALIANI | (N/P)**

Charcuterie italienne, prosciutto,  
salame, bresaola, mortadelle et coppa  
*Italian charcuterie, prosciutto,  
salami, bresaola, mortadella, coppa*

230

---

## **ARANCINI AI FUNGHI | (D/V)**

Brisure de truffe, Parmigiano Reggiano,  
coulis de tomate  
*Broken truffle, Parmigiano Reggiano,  
tomato coulis*

230

---

## **FORMAGGI ITALIANI |(N/V/D)**

Gorgonzola, pecorino, taleggio  
*Gorgonzola, pecorino, taleggio*

230

---

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent sur la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

(V) - Végétarien / Vegetarian | (VG) - Végan / Vegan | (GF) - Sans gluten / Gluten free |  
(N) - Contient des noix / Contains nuts | (D) - Contient des produits laitiers / Contains dairy | (P) - Porc / Pork

# PRIMI

## **RISOTTO AI GAMBERI | (D/GF) 330**

Beurre noisette, pamplemousse, gambas légèrement épicées, bouillon safrané, éclats de pistaches

*Saffron-infused risotto, brown butter, grapefruit, mildly spicy prawns, pistachio shards*

## **TAGLIATELLE ALLE VONGOLE (D) 290**

Palourdes, sauce au vin blanc et ail confit

*Clams, white wine and garlic confit sauce*

## **TORTELLINI D'OSSO BUCO | D) 290**

Champignons de saison truffés, basilic

*Truffled seasonal mushrooms, basil*

## **GNOCCHI | (N/D/V) 280**

Poire cuite, gorgonzola et noisettes caramélisées

*Cooked pear, gorgonzola and caramelized hazelnuts*

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent sur la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

(V) - Végétarien / Vegetarian | (VG) - Végan / Vegan | (GF) - Sans gluten / Gluten free |  
(N) - Contient des noix / Contains nuts | (D) - Contient des produits laitiers / Contains dairy | (P) - Porc / Pork



**FILETTO DI MANZO | (D/GF) 390**

Filet de boeuf, crème à l'ail confit, tomate et asperges au pistou

*Beef tenderloin, roasted garlic cream, tomato and asparagus with pesto*

**SUPRÊME DI POLLO AL TARTUFO | (D/GF) 320**

Suprême de poulet, tian de légumes déstructuré

*Chicken supreme, deconstructed vegetable tian*

**FILETTO DI SPIGOLA | (GF) 340**

Pavé de bar rôti sur la peau, poêlée de gnocchis à la sauce zingara, croustillant de focaccia

*Skin oven roasted sea bass, pan-fried gnocchi with zingara sauce and crisp focaccia*

**STICKS DI POLENTA AL FORNO | (D/GF/V) 270**

Polenta croustillante au romarin, purée de fenouil, fricassée de champignons truffés, émulsion au parmesan

*Crispy rosemary polenta, fennel purée, truffled mushroom fricassée, parmesan emulsion*

Nos prix s'entendent en MAD, 5% de frais de service s'appliquent sur la facture / All prices are in MAD, 5% service fee applies

(V) - Végétarien / Vegetarian | (VG) - Végan / Vegan | (GF) - Sans gluten / Gluten free |  
(N) - Contient des noix / Contains nuts | (D) - Contient des produits laitiers / Contains dairy | (P) - Porc / Pork

# DOLCI

## CROSTATA AL PISTACCHIO | (D/N)

Tarte à la pistache, mousse au yaourt, sorbet framboise

*Pistacchio tart, yogurt mousse, raspberry sorbet*

140

## TIRAMISÙ DELLA NONNA | (D)

Biscuit cuillère, mousse mascarpone, café

*Ladyfinger biscuit, mascarpone mousse, coffee*

120

## SOUFFLÉ AMARETTO | (D)

Croquant aux amandes, glace aux amandes

*Almond brittle, almond ice cream*

140

## SÉLECTION DE GELATOS ET SORBETS | (D)

*Gellatos and sorbets selection*

110

