

CAPRICCI
CAPRICCI
CAPRICCI
CAPRICCI
CAPRICCI

CAPRICCI

CUCINA ITALIANA

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

Nous servons un café de qualité supérieure, issu d'exploitations certifiées par le programme NESPRESSO AAA sustainable quality.

Nos thés servis sont des thés écoresponsables de la Maison de Thé Chaba.

La consommation de viandes (dont viande hachée burger), 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. Un tableau complet des allergènes, détaillant leur présence dans chacun de nos plats, et disponible à votre demande. Nous vous invitons à consulter notre Manager ou notre Chef pour toute information complémentaire.

Les enfants résidents à l'hôtel, âgés de 5 ans et moins, mangent gratuitement dans les restaurants pour les commandes sur le menu enfant. Cette condition ne s'applique pas sur les cartes room service, piscine et au bar.

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

We serve premium quality coffee sourced from farms certified by the NESPRESSO AAA Sustainable Quality Program.

The teas we serve are eco-responsible teas from Maison de Thé Chaba.

Consuming raw or undercooked meats (including ground beef burger), 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. A complete allergen chart detailing their presence in each of our dishes is available upon request. Please feel free to consult our Manager or Chef for any additional information.

Hotel guests' children aged five and under eat for free when ordering from the Kids' Menu. This condition is not valid when ordering from the in room dining, Le Bar or the pool menus.

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



Végétarien / Vegetarian



Végan / Vegan



Contient du gluten / Contains gluten



Contient de l'alcool / Contains alcohol



Contient des produits laitiers / Contains dairy



Porc / Pork



Contient des noix / Contains nuts

ANTIPASTI

Fritto misto | 290 MAD

Calamars, crevettes, poisson du jour, légumes de saison, servis avec une sauce tartare et une sauce Méditerranéenne épicée
Calamari, shrimps, catch of the day, seasonal vegetables, served with tartar sauce and spicy Mediterranean sauce

Vitello tonnato | 260 MAD

Veau servi froid, sauce tonnato, poudre d'olive, quinoa croustillant, câpres
Classic veal loin served cold with tonnato sauce, olive powder, crispy quinoa, and capers

Burrata | 280 MAD

Burrata servie avec des tomates héritage, roquette tomates cerises confites et fruit de saison
Burrata cheese served with heirloom tomatoes, rocket, cherry tomato confit, and seasonal fruit
+40 MAD : Jambonde Parme
+40 MAD: Parma ham

Parmigiana di Melanzane | 230 MAD

Fine tranches d'aubergines à la parmigiana, tomato sauce, mozzarella, parmesan et basilic
Thin slices of eggplant parmigiana, tomato sauce, mozzarella, parmesan, and basil

Panzanella Toscana | 190 MAD

Tomates cerises, croutons à l'ail, basilic, concombre, oignons rouges, balsamique
Cherry tomatoes, garlic croutons, basil, cucumber, red onions, balsamic vinegar

Arancini | 210 MAD

Riz Arborio croustillant cuit en sauce tomate, farci à la mozzarella, petits pois, parmesan, et servi avec une aioli au safran
Crispy Arborio rice cooked in tomato sauce, filled with mozzarella, green peas, and parmesan, served with saffron aioli

Bruschetta | 180 MAD

Pain de campagne grillé, servi avec des tomates marinées, de la stracciatella crémeuse, des olives Taggiasca, de l'huile d'olive extra vierge et du basilic frais.
Grilled country bread served with marinated tomatoes, creamy stracciatella, Taggiasca olives, extra-virgin olive oil, and fresh basil
+40 MAD : Jambon de Parme
+40 MAD: Parma ham



Végétarien / Vegetarian



Végan / Vegan



Contient du gluten / Contains gluten



Contient de l'alcool / Contains alcohol



Contient des produits laitiers / Contains dairy



Porc / Pork



Contient des noix / Contains nuts



CRUDI

Carpaccio di manzo al rosmarino | 230 MAD

Carpaccio de bœuf au romarin, servi avec mesclun,
crème de parmesan et pignons de pin épicés

Cured beef carpaccio with rosemary, served with mesclun,
parmesan cream, and spiced pine nuts

Tartare di tonno alla siciliana | 240 MAD

Tartare de thon aux agrumes, pickles d'oignon, câpres siliennes et concombre,
accompagné d'un condiment au jaune d'œuf et à l'encre de seiche

Citrus-marinated tuna tartare with pickled onion, Sicilian capers, and cucumber,
served with an egg yolk and cuttlefish ink condiment

Caviar | 1500 MAD

Caviar Baeri de la Maison Kaviari – 30g

Baeri caviar by Maison Kaviari – 30g

PIZZA

Pizza Stracciatella | 260 MAD

Pizza à la sauce tomate, tomates cerises, roquette et stracciatella

Pizza with tomato sauce, cherry tomatoes, rocket, and Stracciatella

Pizza Stella | 270 MAD

Pizza étoilée garnie de mozzarella, asperges, bresaola, mousse de ricotta
et copeaux de parmesan

Star-shaped pizza topped with mozzarella, asparagus, bresaola,
ricotta mousse, and parmesan shavings

Pizza diavola | 290 MAD

Pizza à la sauce tomate San Marzano, garnie de salami de dinde légèrement
piquant, de poivrons, de tomates cerises et de mozzarella

Pizza with San Marzano tomato sauce, slightly spicy turkey salami,
bell peppers, cherry tomatoes, and mozzarella



Végétarien / Vegetarian



Végan / Vegan



Contient du gluten / Contains gluten



Contient de l'alcool / Contains alcohol



Contient des produits laitiers / Contains dairy



Porc / Pork



Contient des noix / Contains nuts

PASTA & RISOTTO



Risotto frutti di mare | 320 MAD

Risotto aux fruits de mer et champignons, légèrement épicé, rafraîchi à la citronnelle
Seafood and mushroom risotto, mildly spicy, refreshed with lemongrass

Spaghetti di Gragnano in bisque di astice, serviti con tartare di gamberi e polvere di limone nero | 300 MAD

Spaghetti de Gragnano en bisque de homard, servis avec une tartare de crevettes et une poudre de citron noir

Gragnano spaghetti in lobster bisque, served with shrimp tartare and black lemon powder

Plin alla Genovese e funghi | 270 MAD

Raviolis plin farcis au ragoût napolitain de bœuf braisé façon « Genovese », servis avec une émulsion de parmesan et des champignons sauvages

Plin ravioli filled with Neapolitan Genovese ragout of slow-cooked onion and beef, served with parmesan foam and wild mushrooms

Linguine alla Nerano | 250 MAD

Linguine alla Nerano aux courgettes, parmesan et basilic

Linguine alla Nerano with zucchini, pecorino cheese, and basil

Rigatoni all'Amatriciana | 260 MAD

Rigatoni au guanciale (halal disponible), sauce tomate, pecorino et poivre noir

Rigatoni with guanciale (halal available), tomato sauce, pecorino cheese, and black pepper

Paccheri al ragu Napoletano | 280 MAD

Paccheri, ragout de bœuf à la napolitaine, sauce aux tomates San Marzano

Paccheri pasta served with slow-cooked Neapolitan beef ragù, simmered in a rich San Marzano tomato sauce

CONTORNI

70 MAD

Insalatina di misticanza

Salade de jeunes pousses, tomates

cerises, oignons rouges

Baby greens salad with cherry tomatoes and red onion

Patate alla crema

Purée de pommes de terre

à la crème

Creamy mashed potatoes

Polenta cremosa

Polenta crémeuse

Creamy polenta

Verdure di stagione

saltate all'aglio

Légumes de saison sautés à l'ail

Sautéed seasonal vegetables with garlic

Spaghetti aglio e olio

Spaghetti à l'huile d'olive et à l'ail

Spaghetti with olive oil and garlic



Végétarien / Vegetarian



Végan / Vegan



Contient du gluten / Contains gluten



Contient de l'alcool / Contains alcohol



Contient des produits laitiers / Contains dairy



Porc / Pork



Contient des noix / Contains nuts

SECONDI / MAIN COURSE

Branzino al sale | 350 MAD  

Filet de bar cuit en croûte de sel, servi avec une sauce au citron, une poêlée de légumes de saison et des pommes de terre au four

Sea bass fillet baked in a salt crust, served with lemon sauce, sautéed seasonal vegetables, and oven-roasted potatoes

Filetto di manzo | 360 MAD 

Filet de bœuf accompagné de pommes de terre et de champignons sautés, servi avec une crème de chou-fleur caramélisé

Beef tenderloin, served with sautéed potatoes and mushrooms, and a caramelized cauliflower cream

Pollo alla Diavola | 330 MAD  

Cuisse de volaille fermière marinée au paprika épicé, servie avec un jus réduit et un mille-feuille de pommes de terre et de poivrons

Roasted free-range chicken leg marinated with spicy paprika, served with reduced jus and a potato and bell pepper mille-feuille

A PARTAGER / TO SHARE

Cotoletta alla milanese | 490 MAD  

Côte de veau à la milanaise, légumes vapeur, pommes de terre rôties
Milanese-style veal chop, steamed vegetables, and roasted potatoes



Végétarien / Vegetarian



Végan / Vegan



Contient du gluten / Contains gluten



Contient de l'alcool / Contains alcohol



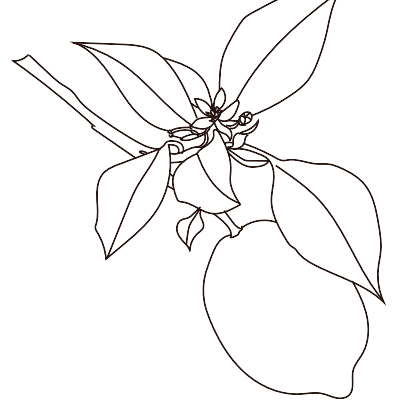
Contient des produits laitiers / Contains dairy



Porc / Pork



Contient des noix / Contains nuts



DOLCI

Panna cotta | 110 MAD 

Salade d'agrumes, gelée et granité basilic

Citrus salad, basil jelly and granita

Semifreddo | 120 MAD   

Gelato chocolat-noisette, gaufrette Nocciolata, grué de cacao,
nougatine noisette

Hazelnut chocolate gelato, Nocciolata wafer, cacao nibs, hazelnut nougatine

Carpaccio di ananas | 110 MAD

Caramel aux épices, sorbet citron-gingembre

Spiced caramel, lemon-ginger sorbet

Soufflé al Limoncello | 140 MAD   

Prévoir 30 minutes pour la cuisson

Preparation may take up to 30 minutes

Citron givré

Frozen lemon

DOLCI A PARTAGER / TO SHARE

Tiramisù della nonna | 220 MAD  

Mascarpone, boudoirs, café

Mascarpone, ladyfingers, coffee

+35 MAD : Kahlúa (liqueur de café) (alcool)

+35 MAD: Kahlúa (coffee liqueur) (alcohol)



Végétarien / Vegetarian



Végan / Vegan



Contient du gluten / Contains gluten



Contient de l'alcool / Contains alcohol



Contient des produits laitiers / Contains dairy



Porc / Pork



Contient des noix / Contains nuts

