CAPRICCI

FAIRMONT ROYAL PALM MARRAKECH

MENU · PETIT DÉJEUNER

CUCINA ITALIANA

Breakfast 7:00 am – 10:30 am weekdays, 7:00 am – 11:00 am weekends · Dinner 6:00 pm – 11:00 pm

MENU

CRUDI

Carpaccio di Manzo, Funghi e Mandorle Speziate *(N)(D)* — 240
Carpaccio de bœuf maturé au romarin, champignons sautés, crème de champignons, Parmigiano Reggiano et amandes épicées / Dry-aged beef carpaccio with rosemary, sautéed mushrooms, mushroom cream, Parmigiano Reggiano and spiced almonds

Tartare di Orata alla Partenopea — 250
Tartare de daurade marinée aux agrumes, olives Taggiasca, câpres, oignon rouge et radis marinés, gel de citron et condiment à l'encre de seiche / Citrus-marinated sea bream tartare, Taggiasca olives, capers, pickled red onion and radish, lemon gel and squid ink condiment

Caviar — 1500
Caviar Baeri de la Maison Kaviari – 30g / Baeri caviar by Maison Kaviari – 30g

PIZZA

Pizza Capricci-Osa *(D)(G)(CO2)* — 250
Mozzarella crémeuse, crème de tomate, pesto de basilic et jeunes pousses / Creamy mozzarella, tomato cream, basil pesto and baby leaves

Pizza Patate, Funghi e Tartufo *(D)(G)* — 280
Crème soyeuse de pommes de terre au romarin, champignons sauvages sautés et crème de truffe / Silky rosemary potato velouté, sautéed wild mushrooms and truffle cream

Pizza Stella *(D)(G)* — 320
Pizza en forme d'étoile, mozzarella, tomates San Marzano, bresaola, olives noires, mousse de ricotta et copeaux de Parmigiano Reggiano / Star-shaped pizza with mozzarella, San Marzano tomatoes, bresaola, black olives, ricotta mousse and Parmigiano Reggiano shavings

Puglia Mia *(D)(G)* — 290
Velouté de brocoli, brocoli grillé, anchois, stracciatella, tomates cerises confites et basilic / Broccoli velouté, grilled broccoli, anchovies, stracciatella, confit cherry tomatoes and basil

CONTORNI — 70

Insalatina di misticanza
Salade de jeunes pousses, tomates cerises, oignons rouges / Baby greens salad with cherry tomatoes and red onion

VEGETARIAN VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(E) Eggs · (CO2) Reduced carbon footprint

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

MENU

CONTORNI · CONTINUED

Polenta cremosa *(D)*
Polenta crémeuse / Creamy polenta

Patate alla crema *(D)*
Purée de pommes de terre à la crème / Creamy mashed potatoes

Verdure di stagione saltate *(D)*
Légumes de saison sautés / Sautéed seasonal vegetables

Spaghetti aglio e olio *(G)*
Spaghetti à l'huile d'olive et à l'ail / Spaghetti with olive oil and garlic

PASTA & RISOTTO

Spaghetti alla Nerano *(G)(D)(CO2)* 260
Spaghetti di Gragnano, courgettes frites, citron confit, basilic, Pecorino Romano et Parmigiano Reggiano / Gragnano spaghetti, fried zucchini, confit lemon, basil, Pecorino Romano and Parmigiano Reggiano

Risotto Cacio e Pepe e Tartare di Gamberi *(D)* 310
Risotto Acquerello, crème de Parmigiano Reggiano et pecorino, tartare de crevettes, poudre de citron noir et encre de seiche / Acquerello risotto, Parmigiano Reggiano and pecorino cream, prawn tartare, black lemon powder and squid ink

Tortelloni alla Caprese *(G)(D)* 280
Tortelloni faits maison, farcis à la mozzarella et aux tomates séchées, sauce de tomates jaunes rôties, stracciatella et basilic / Handmade tortelloni filled with mozzarella and sun-dried tomatoes, roasted yellow tomato sauce, stracciatella and basil

Lasagna 2.0 *(G)(D)* 280
Fines feuilles de pâte superposées, garnies d'un riche ragù napolitain, de ricotta onctueuse et de Parmigiano Reggiano, pressées puis lentement gratinées / Thin layers of pasta filled with rich Neapolitan ragù, creamy ricotta and Parmigiano Reggiano, pressed and slowly baked

— Ajouter de la truffe fraîche râpée pour agrémenter votre plat : 200 MAD /5 g / Add fresh shaved truffle to top up your dish: 200 M

Gnocchi Ripieni, Porro Brasato e Guanciale *(G)(D)(P)* 280
Gnocchi farcis à la ricotta et aux épinards, poireau braisé, guanciale croustillant et Parmigiano Reggiano affiné / Ricotta and spinach-filled gnocchi, braised leek, crispy guanciale and aged Parmigiano Reggiano

VEGETARIAN VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(E) Eggs · (CO2) Reduced carbon footprint

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

MENU

PASTA & RISOTTO · CONTINUED

Linguine alle Vongole e Astice *(G)* 310
Linguine di Gragnano aux palourdes et au homard, citron confit et chapelure méditerranéenne aux herbes, torréfiée / Gragnano IGP linguine with clams and lobster, preserved lemon and toasted Mediterranean herb breadcrumbs

Cavatelli alla Boscaiola di Agnello *(G)(D)* 270
Cavatelli maison, agneau braisé lentement, tomates San Marzano, champignons sauvages et Pecorino Romano / House-made cavatelli, slow-braised lamb, San Marzano tomatoes, wild mushrooms and Pecorino Romano

ANTIPASTI

Panzanella Toscana *(G)(CO2)* 190
Tomates cerises, croûtons à l'ail, basilic frais, concombre, oignon rouge et vinaigre balsamique blanc / Cherry tomatoes, garlic croutons, fresh basil, cucumber, red onion and white balsamic vinegar

Fritto misto *(G)* 290
Calamars, crevettes, poisson du jour et légumes de saison, accompagnés d'une sauce tartare et d'une sauce méditerranéenne épicée / Calamari, shrimps, catch of the day, seasonal vegetables, served with tartar sauce and spicy mediterranean sauce

Vitello tonnato 270
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 *(D)(G)* 290
Burrata servie avec des fèves, petits pois, courge rôtie, oignon rouge et tuile de pain / Burrata served with fava beans, garden peas, roasted squash, red onion and crispy bread tuile

— +40 MAD : Jambon de Parme / +40 MAD : Parma ham

Parmigiana di Melanzane *(G)(D)* 240
Fines tranches d'aubergine, sauce tomate, mozzarella, Parmigiano Reggiano et basilic frais / Finly sliced eggplant, tomato sauce, mozzarella, Parmigiano Reggiano and fresh basil

Polpo alla Luciana *(G)(D)* 280
Poulpe cuit lentement dans une riche sauce aux tomates San Marzano, agrémentée de câpres, d'olives Taggiasca et de piment / Slow-cooked octopus in a rich San Marzano tomato sauce, with capers, Taggiasca olives and chilli

VEGETARIAN VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(E) Eggs · (CO2) Reduced carbon footprint

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

MENU

ANTIPASTI · CONTINUED

Arancini *(G)(D)(N)* 220
Riz Arborio croustillant aux épinards, petits pois, pecorino, mozzarella et basilic, servi avec une fondue de Parmigiano Reggiano, des tomates confites et des pignons de pin épicés / Crispy Arborio rice with spinach, green peas, pecorino, mozzarella and basil, served with Parmigiano Reggiano fondue, sun-dried tomatoes and spiced pine nuts

Bruschetta *(G)(D)* 190
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

SECONDI / MAIN COURSES

Pollo alla Diavola *(D)(G)(CO2)* 340
Cuisse de poulet fermier rôtie, marinade épicée au paprika, jus réduit et millefeuille de pommes de terre façon cacio e pepe, poivrons rôtis / Roasted free-range chicken leg, paprika-spiced marinade, reduced jus and cacio e pepe-style potato mille-feuille with roasted peppers

Filetto di San Pietro *(D)* 380
Filet de Saint-Pierre poêlé, aubergine « a funghetto », émulsion de persil et huile aux herbes / Pan-seared John Dory, "a funghetto" eggplant, parsley emulsion and herb-infused oil

Branzino al sale *(D)(G)* 390
Bar rôti en croûte de sel, beurre blanc au citron et aux câpres, légumes de saison et pommes de terre rôties / Salt-crusted roasted sea bass, lemon and caper beurre blanc, seasonal vegetables and roasted potatoes

Essenza di Manzo *(D)* 360
Filet de bœuf, purée de céleri-rave fumé, salsa verde, jeunes pousses assaisonnées et fines lamelles de Parmigiano Reggiano / Beef fillet, smoked celeriac purée, salsa verde, seasoned baby leaves and Parmigiano Reggiano shavings

Agnello e Orto *(D)(G)* 350
Agneau confit, polenta dorée croustillante, légumes de saison et jus d'agneau délicatement réduit / Confit lamb, crispy golden polenta, seasonal vegetables and delicately reduced lamb jus

Ajouter de la truffe fraîche râpée pour agrémenter votre plat : 200 MAD /5 g / Add fresh shaved truffle to top up your dish: 200 MAD /5 g

VEGETARIAN VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(E) Eggs · (CO2) Reduced carbon footprint

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

MENU

À PARTAGER / TO SHARE

Paccheri ai Frutti di Mare *(D)(G)* — 690
Paccheri aux fruits de mer de Méditerranée, homard, tomates San Marzano et bisque de homard / Paccheri with Mediterranean seafood, lobster, San Marzano tomatoes and lobster bisque

Medaglione alla Milanese *(D)(G)* — 690
Médaillon de filet de bœuf à la milanaise, pané et doré, servi avec pommes de terre sautées et légumes de saison / Milanese-style breaded beef fillet medallion, golden and crisp, served with sautéed potatoes and seasonal vegetables

DOLCI

Panna cotta *(D)* — 110
Salade d'agrumes, gelée et granité basilic / Citrus salad, basil jelly and granita

Semifreddo *(D)(G)(N)* — 120
Gelato chocolat-noisette, gaufrette Nocciolata, grué de cacao, nougatine noisette / Hazelnut chocolate gelato, Nocciolata wafer, cacao nibs, hazelnut nougatine

Carpaccio di ananas — 110
Caramel aux épices, sorbet citron-gingembre / Spiced caramel, lemon-ginger sorbet

Soufflé al Limoncello *(D)(G)(A)* — 140
Citron givré / Frozen lemon
— Prévoir 30 minutes pour la cuisson / Preparation may take up to 30 minutes

DOLCI A PARTAGER / TO SHARE

Tiramisù della nonna *(D)(G)* — 220
Mascarpone, boudoirs, café / Mascarpone, ladyfingers, coffee
— +35 MAD : Kahlúa (liqueur de café) (alcool) / +35 MAD: Kahlúa (coffee liqueur) (alcohol)

VEGETARIAN VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(E) Eggs · (CO2) Reduced carbon footprint

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

PETIT DÉJEUNER À LA CARTE

BREAKFAST A LA CARTE

JUS DE FRUITS FRAIS / FRESHLY JUICES SQUEEZED

Orange, Citron, Concombre, Carotte, Vitaminé
Orange, Lemon, Cucumber, Carrot, Vitamin fruit juice

BOISSONS CHAUDES / HOT BEVERAGES

Café filtre, Espresso, Capuccino, Décaféiné, Café Latte
Filter coffee, Espresso, Cappuccino, Decaffeinated, Café Latte

LES THÉS BY TCHABA

English breakfast, Earl Grey, Earl Grey Flora, Thé vert, Thé vert au Jasmin, Thé vert menthe et fleur d'oranger
English breakfast, Earl Grey, Earl Grey Flora, Green tea, Jasmine green tea, Orange blossom and Mint green tea

Thé Marocain traditionnel à la menthe de notre jardin
Traditional Moroccan tea with mint from our garden

LES INFUSIONS BY TCHABA

Verveine, Camomille, Zaatar (Thym)
Verbena, Chamomile, Zaatar (Thym)

Chocolat chaud *(D)*
Hot Chocolate

Laits Entier , Lait Ecrémé , Lait 0% , Lait de soja, Lait d'amande, Lait d'avoine
Whole milk, skimmed milk, 0% milk, soya milk, almond milk, oat milk

LES PLAISIRS SUCRÉS / SWEET TREATS

Poridge aux flocons d'avoine et pomme verte, lait écrémé *(D)(G)*
Poridge with oat flakes and green apple, skimmed milk

Brioche perdue, amlou et crème fouettée *(N)(D)(G)(E)*
Brioche perdue, amlou and whipped cream

VEGETARIAN VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(E) Eggs · (CO2) Reduced carbon footprint

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

PETIT DÉJEUNER À LA CARTE

LES PLAISIRS SUCRÉS / SWEET TREATS · CONTINUED

Baghrir, fruits de saison coupés, chantilly légère *(N)(D)(G)*
Baghrir, sliced seasonal fruits, light whipped cream

Acai bowl au lait de soja, granola maison *(N)(G)*
Acai bowl with soy milk, homemade granola

Crèpes à la fleur d'oranger, chantilly légère *(D)(G)(E)*
Crepes with orange blossom, light whipped cream

Crêpes natures *(N)(D)(G)(E)*
Plain crepes

Gaufres natures *(N)(D)(G)(E)*
Plain waffles

VOS OEUFS / YOUR EGGS

Omelette ou œufs brouillés avec choix de garniture *(D)(E)*
Omelette or scrambled eggs with choice of garnish

⊡ Œuf poché, œuf dur, œuf mollet, œuf à la coque ou œuf au plat *(D)(E)*
Poached egg, hard-boiled egg, soft-boiled egg or sunny side up egg

Œufs bénedicte au jambon de dinde ou truite fumée de l'Atlas *(D)(E)*
Eggs Benedict with turkey ham or smoked truit from Atlas mountains

⊡ Œuf à la florentine, épinard et sauce hollandaise *(D)(E)*
Egg Florentine, spinach and hollandaise sauce

⊡ Shakshouka, tombée de poivrons et piment doux, œuf poché *(D)(E)*
Shakshouka, sweet bell pepper and chilli, poached egg

Œuf khliaa, cumin et bœuf séchée *(D)(E)*
Egg khlii, cumin and dried beef

⊡ VEGETARIAN ⊙ VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(E) Eggs · (CO2) Reduced carbon footprint

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

PETIT DÉJEUNER À LA CARTE

VOS OEUFS / YOUR EGGS · CONTINUED

- Omelette de blanc d'œuf au cumin et spiruline *(D)(E)*
  Egg white omelette with cumin and spirulina

- Toast de pain aux céréales, écrasé d'avocat, œuf poché *(D)(E)*
  Toasted cereal bread, mashed avocado and poached egg

ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

Bacon (Pork)

Saucisses (Hallal)
Sausages

Tomates roties
Roasted tomatoes

Champignons sautés
Roasted mushrooms

Haricot blancs à la sauce tomate
Baked beans in tomato sauce

Riz nature
Plain rice

N'hésitez pas à demander notre selection sans gluten / Don't hesitate to ask for our gluten-free selection

VEGETARIAN VEGAN

(G) Contains gluten · (D) Contains dairy · (N) Contains nuts · (P) Pork · (A) Contains alcohol
(E) Eggs · (CO2) Reduced carbon footprint

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