



## LA MAMOUNIA MARRAKECH

### L'ITALIEN PAR SIMONE ZANONI

#### **Rome au cœur de Marrakech**

Par la magie d'un nouveau décor signé du duo Patrick Jouin et Sangit Manku, vous voici dans une trattoria romaine lumineuse. Un jardin d'hiver aux murs ornés de ravissantes fresques où courent des chats joueurs, au mobilier ponctuant la salle d'un subtil vert amande et dont les grandes baies vitrées ouvrent sur la végétation environnante. Plaisir de l'aperitivo, spectacle de la cuisine exécutée sous vos yeux dans l'îlot central, irrésistible senteur des pizzas préparées dans le grand four à bois... Le plus difficile ? Choisir les plats qui vous emmèneront au cœur de la dolce vita !

#### **L'Italien par Simone Zanoni**

Celui d'un lieu vivant et joyeux, animé par le ballet de la brigade qui s'active dans l'îlot central auquel répond celui d'un personnel toujours souriant et attentionné. Un lieu baigné de lumière et de fraîcheur qui est aussi en étroite connexion avec la nature, dans une fusion totale entre la salle et le jardin grâce à sa terrasse couverte.

#### **Une carte italienne aux accents ensoleillés**

Le plaisir de la dégustation débute avec l'aperitivo et ses antipasti : légumes du jardin gorgés de soleil, charcuteries, buratta, calamars en fritto misto... sont déjà les promesses d'une gastronomie aussi gourmande que savoureuse. Il faut ensuite choisir : pizzas cuites au feu de bois préparées avec les meilleurs ingrédients, des plus simples comme la tomate et le basilic aux plus sophistiqués comme la truffe, recettes de pâtes des plus classiques aux plus originales, le risotto et sa recette de saison... Pour respecter la tradition du vrai repas italien, pourquoi ne pas poursuivre par un plat où l'on hésitera entre les spécialités au feu de bois comme la langouste rôtie ou le turbot, l'osso Buco, l'aubergine en croûte... pour terminer par un dessert où là encore la carte inventive propose ses tentations fruitées et chocolatées signées Pierre Hermé. Les amateurs apprécieront une belle sélection de vins italiens pour mettre en valeur cette cuisine aux accents ensoleillés.

#### **Informations pratiques**

Ouvert tous les jours :

Pour le déjeuner de 12 h 30 à 15 h 00

Pour le dîner de 19 h 00 à 23 h 00