

ALFRED

Italian RESTAURANT

By Savoy

Entrées

- La Caprese	180
Mozzarella Di Bufala, tomate, romaine et Pesto sauce	
- Vitello Tonnato	130
poulargue de thon , câpres et tomate séchée	
- Carpaccio De Bœuf	180
Rond de gîte, parmesan, roquette et huile d'olive	
- Bruschetta De Saumon Fumé	170
saumon fumé du Norvège, aux légumes grillées et basilic huile d'olive	
- Salade De Sucrine	130
Croustillant de poulet Salade de sucrine, asperges cuits à la vapeur, Parmesan	

Soupes

- Cappuccino De Champignons	150
- Minestrone de légumes de notre potager, basilic frais et jambon fumé	150

Plats

- Filet d'espadon	200
Cuit à feu doux, meli-meli di Puttanesca asperges grillées et Scamorza fumé	
- Souris d'agneau	220
Confit, longue d'oieau façon risotto et légumes braisées	
- Cassolette de poulet	220
Demi-poulet aux aromes et jardinière de légumes de saison	
- Filet de bœuf	220
Rôti au four, risotto aux champignons et sauce au poivre	
- Osso buco	200
Jarrets de bœuf, pomme purée classique	

Pizzas

- Margherita	130
Sauce tomate et Mozzarella	
- Puttanesca	160
Anchois, câpres, parmesan	
- Végétarienne	150
Légumes grillés, sauce tomate, Mozzarella	
- Quatres fromages	180
Mozzarella, gorgonzola, Comté, Edam	
- Fruits de mer	180
Crevettes, calamars, moules, coqueaux de mer	

Pâtes

- Spaghetti à la Bolognaise	180
- Spaghetti Agli Olio	130
- Tagliatelle au saumon et sa sauce fromagère	190
- Lasagnes à la Bolognaise et basilic	150
- Risotto con scampi	200
- Raviolis farcis aux champignons et écrémés au fromage	150

Desserts

- Tiramisu romano	120
- PannaCotta aux agrumes	110
- Blanc manger fromage mascarpone	120
- Délice au chocolat, crème citronnée	120
- Parfumée au gingembre	120
- Symphonie fruits de saison	100

ALFRED

ITALIAN RESTAURANT

Signatures Cocktails By SAVOY

MOJITO BY SAVOY	150 MAD
UN FABULEUX BOUQUET DE MENTHE FRAIS INFUSE DANS DU JUS D'AIRESSE ET CERISE POUR UN GOUT UNIQUE	
A FABULOUS BUNCH OF FRESH MINT INFUSED IN CRANBERRY JUICE WITH CHEERY FOR A UNIQUE TASTE	
PARIS - MARRAKECH	150 MAD
RHUM, COINTREAU, FRUIT DE LA PASSION, SODA, SIROP DE ROSE	
RUM, COINTREAU, PASSION FRUIT, SODA, ROSE SYRUP	
FROM MARRAKECH WITH LOVE	150 MAD
WHISKY, CRÈME DE CACAO, KAHLÚA, VANILLE	
WHISKY, CRÈME DE CACAO, KAHLÚA, VANILLA	

Classic Twist Cocktails By SAVOY

BELLINI UPGRADE	240 MAD
COULIS DE PECHE - LIQUEUR DE VANILLE - ESPUMA PROSECCO	
PEACH COULIS - VANILLA LIQUEUR - SPARKLING WINE	
RED ROYAL	240 MAD
COULIS DE FRUITS ROUGES - ESPUMA PROSECCO	
RED FRUIT COULIS - SPARKLING WINE	
NIGRONI SBAGLIATO	240 MAD
MARTINI ROSSO - CAMPARI - ESPUMA PROSECCO	
MARTINI ROSSO - CAMPARI - SPARKLING WINE	
APEROL SPRITZ	240 MAD
APEROL - ESPUMA PROSECCO	
APEROL - SPARKLING WINE	

Old Classic Cocktails By SAVOY

HANKY PANKY	140 MAD
GIN - MARTINI ROSSO - FERNET BRANCA	
MANHATAN	140 MAD
RYE WHISKY - SWEET VERMOUTH - ANGOSTURA BITTERS	
IMPERIAL VODKATINI	140 MAD
VODKA - VERMOUTH DRY - CHERRY	
WIDOW'S KISS	140 MAD
GRAPEFRUIT JUICE - TRIPLE SEC - ROSE WATER	
ESPUMA PROSECCO	

NO-Alcoholics Cocktails By SAVOY

BORA BORA	110 MAD
JUS D'ANANAS, BANANE, FRUITS DE LA PASSION, FLEUR D'ORANGER	
PINEAPPLE JUICE, BANANA, FRUIT PASSION, ORANGE FLOWER	
FUNKY SMOOTHIE	110 MAD
JUS DE CRANBERRY, FRUITS ROUGE	
CRANBERRY JUICE, RED FRUITS	
GOLDEN SMOOTHIE	110 MAD
FRUITS DE LA SAISON MIXÉS AVEC DU YAOURT ET DU MIEL	
SEASONAL FRUIT MIXED WITH YOGURT AND HONEY	
ORIENTAL EXPRESS	110 MAD
GINGEMBRE FRAIS, JUS DE CITRON, SODA	
FRESH GINGER, LEMON JUICE, SODA	

DIGESTIFS

ARMAGNAC	
Bas armagnac Castardé VSOP	170 MAD
COGNAC	
Hennessy VSOP	220 MAD
Rémy Martin VSOP	220 MAD
Hennessy XO	410 MAD
Rémy Martin XO	410 MAD
CALVADOS	
Boulard	170 MAD

EAUX DE VIE & SPIRITUEUX

Poire Massenez	120 MAD
Framboises sauvages Massenez	
Grappa	

LIQUEUR / LIQUORS

Grand Marnier – Cointreau - Amaretto –	
Bailey's - Sambuca Crème de Cassise -	
Crème de Pêche – Get 27	

BIERES / BEERS

• Etats Unis	Budweiser	(33cl)	90 MAD
• Russie	Ice Smirnoff	(27cl)	80 MAD
• Maroo	Casablanca	(33cl)	75 MAD
• Mexique	Corona	(33cl)	90 MAD
• Pays Bas	Heineken	(25cl)	65 MAD
• Espagne	San Miguel	(33cl)	80 MAD

VINS MAROCAIN / MOROCCAN WINES

Vins Blanc / White Wines

	1/2	3/4
Sahari Réserve		390 MAD
Volubilia	260	490 MAD
Terres Sauvage		640 MAD
Médaille	260	460 MAD
S de Siroua	290	510 MAD
Ait Souala		570 MAD
Château Roslane AOC Côteaux D'atlas		810 MAD
Eclipse		550 MAD

Vins Rosés - Gris / Roses – Gray Wines

	1/2	3/4
Médaille Rosé	260	460 MAD
S de Siroua Rosé	280	510 MAD
Volubilia Rosé	260	490 MAD
Volubilia Gris	280	490 MAD
Ait Souala Gris		570 MAD

Vins Rouge / Red Wines

	1/2	3/4
Médaille	260	450 MAD
S de Siroua	290	510 MAD
Tandem		850 MAD
Château Roslane AOC Côteaux D'atlas	260	450 MAD
Ait soula		570 MAD
Ithaque		600 MAD
Terres sauvage		640 MAD
Volubilia	280	480 MAD
Sahari réserve		390 MAD
Eclipse		550 MAD
Lumière		650 MAD
Cb inisial		680 MAD

VINS DU MONDE / WORLD WINES

Vins Blanc / White Wines

Chablis - Gerard Tremblay	790 MAD
Sancerre - Cellier Des Marnes Dezat	780 MAD
Pouilly Fume - Cellier Des Marnes Dezat	780 MAD
Riesling Reserve Gustave Lorentz	710 MAD
Pinot grigio - botter	680 MAD
Vina Esmeralda - Torre	450 MAD

Vins Rosé / Roses Wines

Manon Ravoire – Côtes De Provence	540 MAD
M De Minuty – Côtes De Provence	780 MAD

Vins Rouge / Red Wines

Nuits St Georges 1er Cru - Perdrix	2400 MAD
Lalande Borie - St-Julien	1100 MAD
Cote Du Rhone – St Sauveur	800 MAD
Bois de Riche	1200 MAD
Chianti Querce	530 MAD
Chianti Botter	400 MAD

Vins Mousseux / Sparkling Wines

Prosecco - Spumante – Anna spinato	650 MAD
------------------------------------	---------

CHAMPAGNE

Blanc / White

	1/2	3/4
Laurent Perrier Brut	900	1700 MAD
Moët & Chandon	900	1700 MAD
Ruinart Brut		2000 MAD
G. H Mumm		1700 MAD
Ruinart Blanc de Blanc		3000 MAD

Rosés / Roses

Laurent Perrier	3000 MAD
Moët & Chandon	2500 MAD
Ruinart	3000 MAD

Cuvée Prestige

Dom Pérignon Blanc 2003	6000 MAD
Dom Pérignon Rosé 2003	11000 MAD
Cristal Louis Roederer 2007	11000 MAD

« Votre cocktail ne figure pas sur cette carte?
N'hésitez pas à nous le demander. »

« Your cocktail is not on this menu?
Feel free to ask for it. »

Nous prix s'entendent en MAD

Net prices in MAD