

L'APÉRITIF

APÉRITIFS

Flûte de Prosecco 15 cl

6,90€

Aperol Spritz 30 cl

9,50€

Spritz corse blanc ou rouge 30 cl

9,90€

Campari Spritz 30 cl

9,90€

Limoncello Spritz 30 cl

9,90€

À GRIGNOTER

Olives farcies all'ascolana et sauce arrabbiata ou tartare

5,50€

Les ENTRÉES À PARTAGER

Assiette d'antipasti italiens

Jambon de Parme, mortadelle, coppa, speck, mozzarella di bufala, artichauts, poivrons farcis aux anchois, olives et focaccia

17,70€

Fritto misto à grignoter

Délicieuse friture de crevettes, poissons, calamars et légumes servis avec notre sauce aux herbes et fruit de la passion

19,90€

Les ENTRÉES

Crevettes croustillantes Panko au chutney de mangue

10,90€

 Burrata crémeuse sur son coulis de tomates datterini à l'orange, pesto, pistaches et focaccia

13,20€

Jambon cru de Parme et mozzarella di bufala AOP

15,50€

 Cassolette de la mer au Martini dry
Saint-Jacques, crevettes et cabillaud pêche durable

16,80€

  Soupe de châtaigne à la truffe noire
Soupe de châtaigne à la crème fraîche, brisures de truffes et croûtons de focaccia

17,90€

Les PÂTES

 Gnocchi BIO au gorgonzola ou pesto génois et pignons

15,80€

Tagliatelle à la bolognaise tradition

Véritable recette traditionnelle au bœuf, jambon cru italien et Chianti

16,80€

Spaghetti carbonara

Œuf, guanciale, crème fraîche, pecorino et poivre

17,90€

 Girasole aux champignons et gambas
Sauce aux crustacés

21,00€

Linguine all'aragosta (à la langouste)

32,00€



Recettes de saisons

Les SALADES

Cæsar salade aux crevettes croustillantes panko

Crevettes panées, focaccia, copeaux de Grana Padano, câpres et sauce Cæsar

16,30€

Salade de chèvre croustillante

Crottin de chèvre enrobé de panko, lanières de jambon cru mariné, oignons pickles, tomates cerises confites et graines de chia

17,50€

Cæsar de poulet façon Dolce Vita

Poulet croustillant, focaccia, copeaux de Grana Padano, câpres et sauce Cæsar

18,90€

Cæsar salade revisitée à la langouste

Queue de langouste, mangue, pamplemousse, câpres, dentelle de parmesan, focaccia et sauce Cæsar

24,90€

Les POISSONS & CRUSTACÉS

Dos de cabillaud pêche durable

Crème de pommes de terre et 'Nduja (saucisse piquante calabraise)

24,40€

Véritable Fritto Misto de crustacés et poissons

Gambas, loup de mer, crevettes, calamars, anchois, beignets de légumes et notre sauce aux herbes et fruit de la passion

27,90€

Grillade de la mer au riz Venere

Loup de mer, Saint-Jacques et poulpe servis avec riz noir Venere et sauce beurre blanc à l'orange

30,00€

Les VIANDES

 Suprême de poulet fermier Label Rouge aux morilles
Sauce crémeuse aux morilles et gratin Dauphinois

27,70€

Entrecôte de bœuf Black Angus

Pommes de terre frites et salade verte, sauce au choix gorgonzola ou poivre

28,90€

Véritable côte de veau à la Milanaise

Pommes de terre frites et salade verte

34,90€

 Joue de veau fondante au Patrimonio blanc et thym
Purée de céleri à la ciboulette et citron vert

31,30€



Plats végétariens

La TRAVERSÉE GOURMANDE

41,00€

- Jambon cru de Parme et mozzarella di bufala AOP
- ou Burrata crémeuse sur son coulis de tomates datterini
- ou Cassolette de la mer au Martini dry
- Girasole aux champignons et gambas
- ou Spaghetti carbonara
- ou Véritable Fritto Misto de crustacés et poissons
- ou Grillade de la mer au riz Venere (+3€)
- Loup de mer, Saint-Jacques et poulpe servis avec riz noir Venere et sauce beurre blanc à l'orange
- ou Suprême de poulet aux morilles
- ou Entrecôte de bœuf Black Angus (+3€)

Dessert au choix

La MÉDITERRANÉE

35,00€

- Crevettes croustillantes Panko au chutney de mangue
- ou Tomates et mozzarella
- ou Jambon cru de Parme et mozzarella di bufala DOP
- Gnocchi BIO au gorgonzola
- ou au pesto génois
- ou Cæsar salade au choix
- Cæsar salade à la langouste (+5€)
- ou Tagliatelle à la bolognaise
- ou Spaghetti à la Carbonara
- Coupe de glaces (3 boules)
- ou Salade de fruits frais au sirop de verveine et glace vanille
- ou Tiramisù tradition

Petit mousse
Enfant jusqu'à 11 ans

15,50€

- Un plat de pâtes à la tomate
- ou une escalope de poulet à la Milanaise
- ou des nuggets de poulet
- Accompagnement : frite ou petite salade verte

- Glace 2 boules
- ou mousse au chocolat
- ou salade de fruit

Un jus de fruit 20 cl, un soda 33 cl ou une eau 50 cl

et la surprise du commandant

Les FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages	8,80€	Tiramisù tradition	8,80€
Affogato Café expresso sur glace vanille et crème fouettée	5,50€	Grosse profiterole à la glace vanille ou pistache	9,20€
Coupe de glaces (3 boules)	6,80€	★ Crème brûlée corse Crème brûlée au miel corse, glace artisanale à la noisette corse* et canistrelli	9,50€
★ Mont-Blanc Dolce Vita Crème de châtaigne corse, coulis de cassis, glace vanille, crème fouettée et éclats de meringue	7,90€	Coupe de glace artisanale corse* - 3 boules au choix : Vanille canistrelli, castagna canistrelli, brocciu arboise, praline nuciola, clémentine corse	9,50€
Tatin aux pommes et glace vanille	8,30€	Nougat glacé* au coulis de framboise	10,40€
Salade de fruits frais au sirop de verveine et glace vanille	8,50€	Café gourmand Mousse au chocolat, panna cotta, macaron et canistrelli	8,90€
★ Panna cotta à la compotée de figue et miel corse	8,70€		

* José Salge, Maître artisan glacier à Saint-Florent.