



RESTAURANT - BRASSERIE

MENU

GASTRONOMICO

38€⁹⁰

Prosciutto crudo di Parma e melone
o Burrata, coulis di pomodorini datterini all'arancia, *
pesto, granella di pistacchio e focaccia
o Vitello tonnato rivisitato *

Mezzelune al parmigiano Vacche Rosse *
o Calamarata IGP ai frutti di mare *
o Fritto Misto di pesce *
o Entrecôte Black Angus grigliata nature o con salsa *
Patate con buccia fritte e insalatina verde
o Grigliata di mare e riso Venere * (+3€)
Branzino, capesante, polpo e salsa al burro e citronella

Dessert a scelta

MEDITERRANEO

32€⁵⁰

Gamberi croccanti Panko
al chutney di mango *
o Insalata Caprese
o Prosciutto crudo di Parma e melone

Gnocchi BIO al gorgonzola o al pesto *
o Cæsar salad a scelta *
o Tagliatelle alla "bolognese" tradizionale *
o Cotoletta di pollo alla milanese * (+3€)
Patate con buccia fritte e insalatina verde

Coppa di gelato (3 gusti) *
o Insalata di frutta con gelato alla vaniglia
o Tiramisù

Menu Bambino

Bambini fino a 11 anni

15€⁵⁰

Un piatto di pasta al pomodoro
o Cotoletta di pollo alla milanese *
o Nuggets di pollo *
Contorno : patatine fritte * o insalatina

Dessert a scelta

Succo di frutta 20 cl, Soft drink 33 cl o Acqua minerale 50 cl

e la sorpresa del Comandante!

L'APERITIVO

APERITIVI

Flûte di Prosecco 15 cl	6,90€
Aperol Spritz 30 cl	9,50€
Spritz corse bianco o rosso 30 cl	9,90€
Campari Spritz 30 cl	9,90€
Limoncello Spritz 30 cl	9,90€

DA STUZZICARE

Olive ascolane con salsa arrabbiata o tartara *	5,50€
---	-------

Le nostre
ricette
di stagione

ANTIPASTI

Prosciutto crudo di Parma e melone	14,90€
Vitello tonnato rivisitato * Capperi fritti, ribes, erba cipollina e lime	16,80€

INSALATONE

Insalatona Estiva * Gamberi marinati, mozzarelline di Bufala, cuore di carciofo, giardiniera, pomodorini, chicchi di melograno e semi di sesamo	19,80€
---	--------

PRIMI PIATTI

Tagliatelle alla bolognese vegetariana Ragù di verdure e lenticchie	15,00€
Mezzelune al parmigiano Vacche Rosse e prosciutto crudo di Parma *	17,90€
Calamarata IGP Pasta di Gragnano ai frutti di mare *	21,00€

SECONDI DI CARNE

Guancia di vitello al Patrimonio bianco e timo * Purea di patate, ricotta e lime	28,30€
Filetto di manzo, salsa al pepe verde e whisky corso * Beignets di patate	35,00€

PESCE & CROSTACEI

Trancio di cabillaud da pesca sostenibile * Risotto di cavolfiori e kataifi croccanti	23,40€
Grigliata di mare e riso Venere, salsa al burro e citronella * Branzino, capesante e polpo grigliati serviti su riso Venere	30,00€

DOLCI

Coulis di pesche e sorbetto di lamponi *	8,90€
Grande profiterole e gelato alla vaniglia o al pistacchio *	9,20€
Nougat glacé al coulis di lamponi *	10,40€

**José Salge, Maestro gelataio a Saint-Florent

LA CARTA

ANTIPASTI PER DUE

Antipasti italiani Prosciutto di Parma, mortadella, coppa, speck, mozzarelle di Bufala, carciofi sott'olio, olive verdi, peperoni ripieni alle acciughe e focaccia *	17,70€
Fritto misto di mare * Frittura di gamberi, calamari, pesce e verdure in pastella servita con una salsa alle erbe e frutto della passione	19,90€

ANTIPASTI

Gamberi croccanti Panko al chutney di mango *	10,90€
Burrata, coulis di pomodorini datterini all'arancia, pesto, granella di pistacchio e focaccia *	13,20€

INSALATONE

Cæsar salad alle code di gambero panko * Gamberi impanati e fritti, focaccia, scaglie di parmigiano, fiori di capperi e salsa Cæsar	16,30€
Insalata con formaggio caprino croccante * Formaggio di capra croccante impanato, cipolla in agrodolce, listarelle di prosciutto crudo marinato, pomodorini canditi e semi di chia	17,50€
Cæsar di pollo Dolce Vita * Bocconcini di pollo impanati, focaccia, scaglie di parmigiano, fiori di capperi e salsa Cæsar	18,90€

PRIMI PIATTI

Gnocchi BIO al gorgonzola o al pesto *	15,20€
Tagliatelle alla bolognese * Ricetta tradizionale con carne, prosciutto crudo e Chianti	16,80€
Linguine all'aragosta *	32,00€

SECONDI DI CARNE

Cotoletta di pollo alla milanese * Patate con buccia fritte e insalatina verde	24,90€
Entrecôte Black Angus * Patate con buccia fritte e insalatina verde Salsa a scelta fra gorgonzola o pepe nero	27,50€

PESCE & CROSTACEI

Fritto Misto di pesce * Gamberone, calamari, branzino, acciughe, gamberi, verdure in pastella e la nostra salsa alle erbe e frutto della passione	25,90€
---	--------

VINI

VINI BIANCHI

Corsica	Calice 15 cl	37,5 cl	75 cl
Patrimonio AOP - Orenca de Gaffory (*50 cl)	–	23,50€*	33,50€
Patrimonio AOP - Clos Teddi o Gentile BIO	6,90€	14,90€	28,90€
Patrimonio AOP - Grande Expression o Gentile BIO	–	–	35,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale BIO	–	–	38,00€

Borgogna

Chablis AOC - Albert Bichot	–	16,20€	34,60€
-----------------------------	---	--------	--------

Alto Adige – Toscana – Sicilia – Sardegna

Südtirol DOC - Joseph Gewüztraminer - J. Hofstätter		17,50€	32,90€
Eco di mare IGT - Tenuta Argentiera	6,50€	–	26,70€
Sicilia DOC - Grillo SurSur - Donnafugata	–	15,00€	27,00€
Vermentino Cala Reale DOC – Sella & Mosca	–	13,80€	23,00€

VINI ROSATI

Corsica	Calice 15 cl	37,5 cl	75 cl
Patrimonio AOP - Orenca de Gaffory (*50 cl)	–	22,50€*	31,50€
Patrimonio AOP - Clos Teddi o Gentile BIO	–	14,90€	28,90€
Corse Calvi AOP - Clos Landry rosé Gris	–	–	30,00€
Patrimonio AOP - Grande Cuvée o Grande Expression	–	–	35,90€

Var – Toscana

Côtes de Provence AOC - La Borie - Gauthier	6,50€	12,90€	25,00€
I Pianali IGT - Tenuta Argentiera	–	–	26,70€

VINI ROSSI

Corsica	Calice 15 cl	37,5 cl	75 cl
Patrimonio AOP - Orenca de Gaffory (*50 cl)	–	23,00€*	32,50€
Corse AOP - Culombu Tribbiera - Etienne Suzzoni	–	–	25,30€
Patrimonio AOP - Clos Teddi o Gentile BIO	–	14,90€	28,90€
Patrimonio AOP - Grande Expression o Grande Cuvée	–	–	35,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale BIO	–	–	38,00€

Rhône

Brouilly AOC - Roche Rose - Albert Bichot	6,50€	14,00€	25,70€
---	-------	--------	--------

Alto Adige – Piemonte – Veneto

Südtirol DOC - Riserva Mazon - J. Hofstätter			60,00€
Dogliani DOCG - San Luigi - Chionetti BIO	6,50€	14,90€	28,00€
Barbera Alba DOC - Vignota - Conterno Fantino	–	16,20€	32,40€
Barolo DOCG - Roncaglie - Chionetti	–	25,00€	49,00€
Valpolicella DOC - Classico Superiore - Zenato	–	15,00€	28,50€

Toscana – Sicilia

Brunello di Montalcino DOCG - M. de Frescobaldi	–	28,00€	58,00€
Chianti DOCG - Castiglioni - M. de Frescobaldi	6,00€	13,00€	23,00€
Nero d'Avola DOC - Sherazade - Donnafugata	–	15,00€	27,00€

CHAMPAGNES & BOLLICINE

Champagne Moët & Chandon 75 cl	75,00€
Laurent-Perrier 75 cl	70,00€
Champagne Moët & Chandon 37,5 cl	39,90€
Champagne Dom Pérignon 75 cl	270,00€
Prosecco Canevel 75 cl	30,00€

LE BEVANDE

ACQUA MINERALE

Acqua minerale naturale Zilia 1 l	6,00€
Acqua minerale naturale St George 1 l	5,50€
Acqua minerale naturale Panna 75 cl	5,00€
Acqua minerale gasata Orezza 1 l	6,00€
Acqua minerale gasata San Pellegrino 75 cl	5,00€

BIBITE E SUCCHI DI FRUTTA

Coca-Cola, Fanta, Sprite 33 cl	4,80€
Succhi di frutta Gioia clementine o pomelo (Corsica) 25 cl	4,50€
Succhi di frutta Pago 20 cl	3,60€

BIRRE

Heineken 33 cl	5,30€
Pietra 33cl	5,90€
Paolina (bianca) 33cl	5,50€
Kiara 33cl	5,50€
Ribella Ribella (bionda) 33cl	5,90€

DIGESTIVI

Dolce 5 cl	6,50€
Sambuca, Myrthe, Get 27	
Vita 5 cl	6,90€
Grappa, Muscat San Quilico, Ballantine's 5 ans, Cognac	
Rhum Diplomatico 5 cl	9,50€

CAFFÈ & BEVANDE CALDE

Caffè espresso	3,00€
Capuccino	3,50€
The e infusioni	3,50€
Café gourmand *	8,90€
Mousse al cioccolato, panna cotta, macaron e canistrelli	

I DOLCI

FORMAGGI & DOLCI

Piatto di formaggi assortiti	8,80€
Coppa di gelato (3 gusti a scelta) *	6,80€
Panna cotta al cocco e coulis di mango *	7,90€
Tarte tatin e gelato alla vaniglia *	8,30€
Crème brûlée alla vaniglia Bourbon	8,50€
Insalata di frutta fresca allo sciroppo di verbena e gelato alla vaniglia	8,50€
Tiramisù	8,80€
Coppa di gelato artigianale (Corsica) * - 3 gusti a scelta: Vaniglia canistrelli, castagna canistrelli, brocciu arbouse, praline nuciola, clementine corse	9,50€
**José Salge, Maestro gelataio a Saint-Florent	
Cubo pralinato al cioccolato *	9,90€
Café gourmand *	8,90€
Mousse al cioccolato, panna cotta, macaron e canistrelli	

DOLCI DI STAGIONE

Coulis di pesche e sorbetto di lamponi *	8,90€
Grande profiterole e gelato alla vaniglia o al pistacchio *	9,20€
Nougat glacé* al coulis di lamponi	10,40€
**José Salge, Maestro gelataio a Saint-Florent	
Limoncello frappé *	6,00€

per accompagnare il vostro dessert!

