

## LES MENUS

### TRAVERSÉE GOURMANDE 36€<sup>90</sup>

- Jambon cru de Parme et mozzarella  
 ou Burrata crémeuse sur coulis de tomates datterini à l'orange, pesto, pistaches et focaccia  
 ou Carpaccio de Saint Jacques marinées
- Ravioles de canard à la crème de chèvre au thym  
 ou Rigatoni Primavera  
 ou Véritable Fritto Misto
- ou Entrecôte Black Angus grillée nature ou avec sa sauce  
 Pommes de terre frites et salade verte  
 ou Grillade de la mer & riz Venere (+3€)  
 Loup de mer, Saint-Jacques et poulpe, sauce beurre blanc à la citronnelle
- Dessert au choix

### MÉDITERRANÉE 29€<sup>50</sup>

- Crevettes croustillantes Panko au chutney de mangue  
 ou Tomates et mozzarella  
 ou Jambon cru de Parme et mozzarella
- Gnocchi BIO au gorgonzola ou au pesto génois  
 ou Cæsar salade au choix  
 ou Tagliatelle à la bolognaise  
 ou Escalope de volaille à la milanaise (+3€)  
 Frites, beignets de fleurs de courgettes et salade
- Coupe de glaces (3 boules)  
 ou Salade de fruits à la verveine et glace vanille  
 ou Tiramisù tradition

### Menu Petit Mousse 15€<sup>50</sup>

- Un plat de pâtes à la tomate  
 ou Une escalope à la Milanaise  
 ou Des nuggets de poulet  
 Garniture : pommes frites ou petite salade
- Un dessert au choix
- Un jus de fruit 20 cl, un soda 33 cl ou une eau 50 cl

et la surprise du commandant !

## L'APÉRITIF

### APÉRITIFS

Flûte de Prosecco 15 cl	4,60€
Kir vin blanc 15 cl	5,00€
Kir italien 15 cl	5,50€
Aperol Spritz 25 cl	8,50€

### À GRIGNOTER

Olives farcies all'ascolana et sauce arrabbiata ou tartare	5,50€
------------------------------------------------------------	-------

## Nos recettes de saison

### ENTRÉES

Jambon cru de Parme et mozzarella di bufala DOP	14,90€
Carpaccio de Saint Jacques marinées aux citrons et gingembre Légumes croquants de saison et vinaigrette de framboise	16,50€

### SALADES

Poke Bowl au saumon gravlax Saumon gravlax, grenade, edamame, ananas, concombre, oignons rouges pickles et sauce yaourt grec à l'aneth et citron vert	19,80€
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

### PÂTES

Ravioles au canard sur une crème de chèvre au thym	16,90€
Rigatoni Primavera aux asperges vertes et jambon de Parme	18,40€
Risotto aux fruits de mer	21,00€

### VIANDES

Gigot d'agneau de 7h au romarin et à l'estragon Pomme de terre grenailles aux herbes	26,30€
Filet de bœuf au poivre vert et whisky corse Filet de bœuf, sauce crémée au poivre vert et pommes Dauphine	28,00€

### POISSONS ET CRUSTACÉS

Dos de cabillaud pêche durable Risotto de chou fleur et kataifi croustillants	22,40€
Grillade de la mer au riz Venere et sauce beurre blanc à la citronnelle Loup de mer, Saint Jacques et poulpe servis sur riz noir Venere	28,50€

### DESSERTS

Crème brûlée au caramel au beurre salé	8,50€
Baba au rhum arrangé à la framboise	9,00€
Pavlova aux fruits rouges	9,50€

## LA CARTE

### 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€

### ENTRÉES

Crevettes croustillantes Panko au chutney de mangue	9,90€
Burrata crémeuse sur son coulis de tomates datterini à l'orange, pesto, pistaches et focaccia	13,20€

### SALADES

Cæsar salade aux crevettes papillon croustillantes Crevettes panées, focaccia, copeaux de parmesan, câpres et sauce Cæsar	16,30€
Salade de chèvre croustillante Crottin de chèvre enrobé de panko, lardons de jambon cru marinés, oignons pickles, tomates cerises confites et graines de chia	16,50€
Cæsar de poulet façon Dolce Vita Poulet croustillant, focaccia, copeaux de parmesan, câpres et sauce Cæsar	17,90€

### PÂTES

Gnocchi BIO au gorgonzola ou pesto génois et pignons	14,30€
Tagliatelle à la bolognaise tradition Recette typique à la viande, jambon cru italien et Chianti	15,90€
Linguine all'aragosta (à la langouste)	29,50€

### VIANDES

Escalope de volaille à la milanaise Frites, beignets de fleurs de courgettes et petite salade	22,90€
Entrecôte de bœuf Black Angus Pommes de terre frites et salade verte, sauce au choix gorgonzola ou poivre	25,50€

### POISSONS ET CRUSTACÉS

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	24,90€
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

# LES VINS

## VINS BLANCS

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
<b>Corse</b>			
Patrimoine AOP - Clos San Quilico (*50 cl)	-	17,40€*	25,70€
Patrimoine AOP - Clos Teddi ou Gentile <b>BIO</b>	6,50€	14,90€	28,90€
Patrimoine AOP - Grande Expression – Gentile <b>BIO</b>	-	-	35,90€
Aléria AOP – Clos Poggiale <b>BIO</b>	-	-	38,00€
<b>Bourgogne</b>			
Chablis AOC - Albert Bichot	-	16,20€	34,60€
<b>Toscane - Sicile - Sardaigne</b>			
Eco di mare IGT - Tenuta Argentiera	5,90€	-	26,70€
Sicilia DOC - Grillo SurSur - Donnafugata	-	15,00€	27,00€
Vermentino di Gallura DOCG – Atlantis (*50 cl)	-	15,80€*	23,00€

## VINS ROSÉS

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
<b>Corse</b>			
Patrimoine AOP - Clos San Quilico (*50 cl)	-	16,50€*	25,70€
Patrimoine AOP - Domaine Gentile <b>BIO</b>	-	14,90€	28,90€
Corse Calvi AOP - Clos Landry rosé Gris	-	-	30,00€
Patrimoine AOP - Clos Teddi	-	14,90€	28,90€
Patrimoine AOP - Grande Cuvée - Clos Teddi	-	-	35,90€
<b>Var &amp; Toscane</b>			
Côtes de Provence AOC - La Borie – Gauthier	5,90€	12,90€	25,00€
I Pianali IGT – Tenuta Argentiera	-	-	26,70€

## VINS ROUGES

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
<b>Corse</b>			
Patrimoine AOP - Clos San Quilico (*50 cl)	-	16,50€*	25,70€
Corse AOP - Culombu Tribbiera - Etienne Suzzoni	-	-	25,30€
Patrimoine AOP - Clos Teddi ou Gentile <b>BIO</b>	-	14,90€	28,90€
Patrimoine AOP - Grande Expression – Gentile <b>BIO</b>	-	-	35,90€
Patrimoine AOP - Grande Cuvée - Clos Teddi	-	-	35,90€
Aléria AOP – Clos Poggiale <b>BIO</b>	-	-	38,00€
<b>Rhône</b>			
Brouilly AOC - Roche Rose – Albert Bichot	5,90€	14,00€	25,70€
<b>Piémont &amp; Vénétie</b>			
Dogliani DOCG - San Luigi - Chionetti <b>BIO</b>	6,00€	14,90€	28,00€
Barbera Alba DOC - Vignota - Conterno Fantino	-	16,20€	32,40€
Barolo DOCG - Roncaglie - Chionetti	-	-	49,00€
Valpolicella DOC - Classico Superiore - Zenato	-	15,00€	28,50€
<b>Toscane &amp; Sicile</b>			
Brunello di Montalcino DOCG – M. de Frescobaldi	-	28,00€	58,00€
Chianti DOCG - Castiglioni – M. de Frescobaldi	5,50€	13,00€	23,00€
Nero d'Avola DOC - Sherazade - Donnafugata	-	15,00€	27,00€

## CHAMPAGNES & BULLES

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€

**Dolce Vita**  
RESTAURANT - BRASSERIE

# LES BOISSONS

## EAUX MINÉRALES

Eau minérale plate Zilia 1 l	5,50€
Eau minérale plate St George 1 l	5,50€
Eau minérale plate Panna 75 cl	5,00€
Eau minérale gazeuse Orezza 1 l	5,50€
Eau minérale gazeuse San Pellegrino 75 cl	5,00€

## SODAS & JUS DE FRUITS

Coca-Cola, Fanta, Sprite 33 cl	3,80€
Jus de fruits Pago 20 cl	3,60€

## BIÈRES

Heineken 33 cl	5,00€
Pietra 33cl	5,50€
Paolina (blanche) 33cl	5,50€
Kiara 33cl	5,50€
Ribella Ribella (Blonde) 33cl	5,90€
Affligem 33cl	5,50€

## DIGESTIFS

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€

## CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

Expresso	3,00€
Cappuccino	3,30€
Thés et infusions	3,50€
Café gourmand	8,90€
Mousse au chocolat, panna cotta, macaron et canistrelli.	

# LES DESSERTS

## FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages corses et italiens	8,80€
Coupe de glaces (3 boules)	6,80€
Ananas caramélisé et ricotta au citron vert	7,50€
Panna cotta à la noix de coco et coulis de mangue	7,90€
Tatin de pommes et glace vanille	8,00€
Salade de fruits frais au sirop de verveine et glace vanille	8,50€
Tiramisù tradition	8,80€
Coupe de glace artisanale corse* - 3 boules au choix : Vanille canistrelli, castagna canistrelli, brocciu arbouise, praline nuciola, clémentine corse	9,50€
*José Salge, Maître artisan glacier à Saint-Florent.	
Café gourmand	8,90€
Mousse au chocolat, panna cotta, macaron et canistrelli.	

## DESSERTS DE SAISON

Crème brûlée au caramel beurre salé	8,50€
Baba au rhum arrangé à la framboise	9,00€
Pavlova aux fruits rouges	9,50€

Limoncello frappé	6,00€
<i>pour accompagner votre dessert!</i>	

Une grande partie de l'offre est élaborée à bord à base de produits bruts. Certains produits sont congelés ou surgelés à l'origine. Les viandes de bœuf ont pour origine Brésil, Argentine ou Uruguay. Le registre des allergènes (règlement UE n°1169/2011) est à votre disposition. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

 Plats végétariens