

## 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 DOP

14,90€

 Vitello tonnato

Grand classique italien à base de fines tranches de veau à la sauce au thon, capres, anchois et ses assaisonnements

16,80€

## 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€

 Ravioles au canard sur une crème de chèvre au thym

17,90€

 Rigatoni Primavera aux asperges vertes et jambon de Parme

19,40€

 Calamarata aux crevettes et courgettes

21,00€

Linguine all'aragosta (à la langouste)

32,00€



Recettes de saisons



Plats végétariens

## Les SALADES

### Cæsar salade aux crevettes croustillantes panko

Crevettes panées, focaccia, copeaux de grana padano, câpres et sauce Cæsar

16,30€

### Salade de chèvre crouillante

Crottin de chèvre enrobé de panko, lanières de jambon cru marinés, 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€



### Grande salade Primavera

Crevettes marinées, mozzarella di Bufala, cœur d'artichaut, légumes pickles, tomates cerises, grains de grenade et sésame

19,80€

## Les POISSONS & CRUSTACÉS



### Dos de cabillaud pêche durable

Risotto de chou-fleur et kataifi croustillants

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 la citronnelle

30,00€

## Les VIANDES



### Suprême de poulet fermier Label Rouge

Jus au thym, légumes croquants printaniers et pommes grenailles rôties

25,60€

### 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€

La TRAVERSÉE  
GOURMANDE

41,00€

JAMBON CRU DE PARME ET  
MOZZARELLA DI BUFALA DOP  
OU BURRATA CRÉMEUSE SUR SON COULIS  
DE TOMATES DATTERINI  
OU VITELLO TONNATO

RAVIOLES AU CANARD SUR  
UNE CRÈME DE CHÈVRE AU THYM  
OU RIGATONI PRIMAVERA AUX ASPERGES VERTES  
ET JAMBON DE PARME  
OU VÉRITABLE FRITTO MISTO  
DE CRUSTACÉS ET POISSONS  
OU GRILLADE DE LA MER AU RIZ VENERE (+3€)  
Loup de mer, Saint-Jacques, poulpe  
et sauce beurre blanc à la citronnelle  
OU ENTRECÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS (+3€)  
Pommes de terre frites et salade verte

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 CAESAR SALADE AU CHOIX  
OU TAGLIATELLE À LA BOLOGNAISE  
OU SUPRÊME DE VOLAILLE  
AUX LÉGUMES PRINTANIER

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

UN DESSERT AU CHOIX

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 corses et italiens

8,80€

Affogato

Café expresso sur glace vanille et crème chantilly

5,50€

Coupe de glaces (3 boules)

6,80€

Panna cotta au coulis de fraise

7,90€

Tatin aux pommes et glace vanille

8,30€

Salade de fruits frais au sirop de verveine et glace vanille

8,50€

 Soupe de fraise et sa glace vanille

8,70€

Tiramisù tradition

8,80€



Zuppa Inglese

9,00€

Grosse profiterole à la glace vanille ou pistache

9,20€



Crème brûlée au miel du Maquis Corse et glace pistache

9,50€

Coupe de glace artisanale corse\* - 3 boules au choix :  
Vanille canistrelli, castagna canistrelli, brocciu arbouise,  
praline nuciola, clémentine corse

9,50€

Nougat glacé\* au coulis de framboise

10,40€

Café gourmand

Mousse au chocolat, panna cotta, macaron et canistrelli.

8,90€

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