

LES MENUS

TRAVERSÉE GOURMANDE 37€⁵⁰

- Jambon cru de Parme et melon
ou Burrata crémeuse sur coulis de tomates datterini à l'orange, pesto, pistaches et focaccia
ou Salade de saumon gravlax
- Mezze lune au parmesan Vacche Rosse
ou Calamarata aux fruits de mer
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, vinaigrette yuzu et mandarine

Dessert au choix

MÉDITERRANÉE 32€⁵⁰

- Crevettes croustillantes Panko au chutney de mangue
ou Tomates et mozzarella
ou Jambon cru de Parme et melon
- 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€⁵⁰

- 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	9,00€

À GRIGNOTER

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

Nos recettes de saison

ENTRÉES

Jambon cru de Parme et melon	14,90€
Salade de saumon gravlax Saumon gravlax, mâche, fraises, vinaigrette balsamique et sésame torréfié	15,80€

SALADES

Poke Bowl aux Saint-Jacques marinées Riz, boulgour et quinoa, Saints Jacques marinées, grenade, edamame, ananas, concombre, tomates cerises, radis, ciboulette, sésame torréfié et vinaigrette au fruit de la passion	19,80€
--	--------

PÂTES

Tagliatelle à la bolognaise veggie Délicieuse sauce mijotée aux légumes et lentilles	14,60€
Mezze lune au parmesan Vacche Rosse Et éclats de jambon de Parme	17,60€
Calamarata Pasta di Gragnano IGP aux fruits de mer	19,90€

VIANDES

Joue de veau fondante au Patrimoine blanc et thym Ecrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et ricotta au citron vert	26,30€
Filet de bœuf au poivre vert et whisky corse Filet de bœuf, sauce crémée au poivre vert et pommes Dauphine	35,00€

POISSONS ET CRUSTACÉS

Dos de cabillaud pêche durable Caponata alla siciliana et kataifi croustillants	22,40€
Grillade de la mer au riz Venere et vinaigrette de yuzu et mandarine Loup de mer, Saint Jacques et poulpe servis sur riz noir Venere	30,00€

DESSERTS

Crème brûlée au caramel au beurre salé	8,50€
Baba au rhum arrangé aux abricots et groseilles	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	10,90€
Burrata crémeuse sur son coulis de tomates datterini à l'orange, pesto, pistaches et focaccia	13,20€

SALADES

Cæsar de poulet fraîcheur Poulet confit au citron et à l'estragon, focaccia, copeaux de parmesan, câpres et sauce Cæsar	16,00€
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	17,50€
Cæsar de poulet façon Dolce Vita Poulet croustillant, focaccia, copeaux de parmesan, câpres et sauce Cæsar	18,90€

PÂTES

Gnocchi BIO au gorgonzola ou pesto génois et pignons	15,20€
Tagliatelle à la bolognaise tradition Recette typique à la viande, jambon cru italien et Chianti	16,80€
Linguine all'aragosta (à la langouste)	32,00€

VIANDES

Escalope de volaille à la milanaise Frites, beignets de fleurs de courgettes et petite salade	24,90€
Entrecôte de bœuf Black Angus Pommes de terre frites et salade verte, sauce au choix gorgonzola ou poivre	27,50€

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	25,90€
--	--------

LES VINS

VINS BLANCS

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
Corse			
Patrimoine AOP - Orenge de Gaffory (*50 cl)	-	23,50€*	33,50€
Patrimoine AOP - Clos Teddi ou Gentile BIO	6,90€	14,90€	28,90€
Patrimoine AOP - Grande Cuvée ou Grande Expression	-	-	35,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale BIO	-	-	38,00€
Bourgogne			
Chablis AOC - Albert Bichot	-	16,20€	34,60€
Alto Adige – Toscane – Sicile – Sardaigne			
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 di Gallura DOCG - Atlantis (*50 cl)	-	15,80€*	23,00€

VINS ROSÉS

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
Corse			
Patrimoine AOP - Orenge de Gaffory (*50 cl)	-	22,50€*	31,50€
Patrimoine AOP - Clos Teddi ou Gentile BIO	-	14,90€	28,90€
Corse Calvi AOP - Clos Landry rosé Gris	-	-	30,00€
Patrimoine AOP - Grande Cuvée ou Grande Expression	-	-	35,90€
Var – Toscane			
Côtes de Provence AOC - La Borie – Gauthier	6,50€	12,90€	25,00€
I Pianali IGT - Tenuta Argentiera	-	-	26,70€

VINS ROUGES

	Verre 15 cl	37,5 cl	75 cl
Corse			
Patrimoine AOP - Orenge de Gaffory (*50 cl)	-	23,00€*	32,50€
Corse AOP - Culombu Tribbiera - Etienne Suzzoni	-	-	25,30€
Patrimoine AOP - Clos Teddi ou Gentile BIO	-	14,90€	28,90€
Patrimoine AOP - Grande Cuvée ou Grande Expression	-	-	35,90€
Aléria AOP - Clos Poggiale BIO	-	-	38,00€
Rhône			
Brouilly AOC - Roche Rose - Albert Bichot	6,50€	14,00€	25,70€
Alto Adige – Piémont – Vénétie			
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€
Toscane – Sicile			
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 & 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	5,80€
Paolina (blanche) 33cl	5,50€
Kiara 33cl	5,50€
Ribella Ribella (Blonde) 33cl	5,90€

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€
Capuccino	3,50€
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 :	9,50€
Vanille canistrelli, castagna canistrelli, brocciu arboise, praline nuciola, clémentine corse	
*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 au beurre salé	8,50€
Baba au rhum arrangé aux abricots et groseilles	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