

LES MENUS

TRAVERSÉE GOURMANDE 37€⁵⁰

- Jambon cru de Parme et mozzarella
- ou Burrata crémeuse sur coulis de tomates datterini à l'orange, pesto, pistaches et focaccia
- ou Cassolette de la mer au Martini dry
- Girasole d'osso buco et crème safranée
- ou Calamarata IGP Pasta di Gragnano aux crustacés et cèpes
- 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 au riz Venere (+3€)
- Loup de mer, Saint-Jacques, poulpe et sauce beurre blanc au 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 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€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	6,90€
Kir vin blanc 15 cl	7,10€
Kir italien 15 cl	7,50€
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 mozzarella di bufala DOP	14,90€
Cassolette de la mer au Martini dry	15,80€
Saint Jacques, crevettes et cabillaud pêche durable	

SALADES

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

PÂTES

Girasole d'osso buco et crème safranée	17,90€
Calamarata IGP Pasta di Gragnano aux crustacés et cèpes	21,00€
Risotto au Prosecco et foie gras	25,90€

VIANDES

Joue de veau fondante au Marsala	26,30€
Écrasé de pomme de terre et potiron à l'huile d'olive et ricotta	
Tournedos aux morilles	35,00€
Filet de bœuf, sauce aux morilles et pommes Dauphine	

POISSONS ET CRUSTACÉS

Dos de cabillaud pêche durable	22,40€
Crème d'édamame au gingembre et pommes de terre paille	
Grillade de la mer au riz Venere et sauce beurre blanc au yuzu et mandarine	30,00€
Loup de mer, Saint Jacques et poulpe servis sur riz noir Venere	

DESSERTS

Crème brûlée au caramel beurre salé	8,50€
Baba au rhum arrangé aux parfums d'automne	9,00€
Pavlova au chocolat	9,50€

LA CARTE

ENTRÉES À PARTAGER

Assiette d'antipasti italiens	17,70€
Jambon de Parme, mortadelle, coppa, speck, mozzarella di Bufala, artichauts, poivrons farcis aux anchois, olives et focaccia	
Fritto misto à grignoter	19,90€
Délicieuse friture de crevettes, poissons, calamars et légumes servis avec notre sauce aux herbes et fruit de la passion	

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 salade aux crevettes papillon croustillantes	16,30€
Crevettes panées, focaccia, copeaux de grana padano, câpres et sauce Cæsar	
Salade de chèvre crouillante	17,50€
Crottin de chèvre enrobé de panko, lardons de jambon cru marinés, oignons pickles, tomates cerises confites et graines de chia	
Cæsar de poulet façon Dolce Vita	18,90€
Poulet crouillant, focaccia, copeaux de grana padano, câpres et sauce Cæsar	

PÂTES

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

VIANDES

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

POISSONS ET CRUSTACÉS

Véritable Fritto Misto de crustacés et poissons	25,90€
Gambas, loup de mer, crevettes, calamars, anchois, beignets de légumes et notre sauce aux herbes et fruit de la passion	

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

CAFÉS & BOISSONS CHAUDES

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

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 arboise, praline nuciola, clémentine corse *José Salge, Maître artisan glacier à Saint-Florent.	9,50€
Café gourmand Mousse au chocolat, panna cotta, macaron et canistrelli.	8,90€

DESSERTS DE SAISON

Crème brûlée au caramel beurre salé	8,50€
Baba au rhum arrangé aux parfums d'automne	9,00€
Pavlova au chocolat	9,50€

Limoncello frappé pour accompagner votre dessert!	6,00€
--	-------

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